

**FINS DE
SEMANA**

4 NOVEMBRO '16
A 28 MAIO '17

IX EDIÇÃO

**GASTRO
NÓMICOS**

PORTO E NORTE
DE PORTUGAL

WWW.PORTOENORTE.PT



portoenorte^{TEM}





Melchior Moreira

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

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2016/2017

Estamos de volta com um dos produtos mais aguardados do público – os Fins de Semana Gastronómicos do Porto e Norte de Portugal!

Celebramos a nona edição com novidades que não pode perder. Os descontos são agora maiores. Os empreendimentos turísticos aderentes, que são mais de 450, vão presentear-lo com uma promoção de 20% na estadia de sexta a sábado para que possa ficar mais tempo na região a degustar as nossas iguarias. Nos mais de 1000 restaurantes de um total de 75 municípios que aderem todos os anos a esta iniciativa, será brindado com uma novidade.

portoenorte^{TEM}

Turismo do Porto
e Norte de Portugal, E.R.
Castelo Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo



www.portoenorte.pt
turismo@portoenorte.pt
www.portoenorte.pt/gastronomia
tel.: +351 258 820 270



Melchior Moreira
Presidente da Turismo do
Porto e Norte de Portugal, E.R.

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2016/2017

Estamos de volta com um dos produtos mais aguardados do público – os Fins de Semana Gastronómicos do Porto e Norte de Portugal!

Celebramos a nona edição com novidades que não pode perder. Os descontos são agora maiores. Os empreendimentos turísticos aderentes, que são mais de 450, vão apresentá-lo com uma promoção de 20% na estadia de sexta a sábado para que possa ficar mais tempo na região a degustar as nossas iguarias. Nos mais de 1000 restaurantes de um total de 75 municípios que aderem todos os anos a esta iniciativa, será brindado com uma novidade.

Na ementa espera-lhe a indicação de um petisco tradicional. O azeite será também celebrado e selecionámos o melhor que o Norte tem para lhe dar. Para os amantes do mar, reservamos-lhe marisco e peixe fresco de elevada qualidade que a nossa extensa costa, com mais de 100 km de extensão de águas limpas pode oferecer. Para os amantes de carne a região reserva-lhe também uma seleção de espécies autóctones. Ao todo poderá apreciar 14 espécies de raças DOP/IGP, algumas delas há mais de mil anos na região. Também nos enchidos o Porto e Norte de Portugal apresenta uma paleta de oferta de produtos incrivelmente rica, contando com

cerca de 43% das denominações nacionais DOP/IGP. Soubemos respeitar a nossa ancestralidade e em troca recebemos um legado precioso - o património genético da região e os sabores que os nossos antepassados tão delicadamente souberam criar e transmitir. Reservámos também para si os melhores segredos conventuais. A doçaria que hoje alterna entre a tradição e a contemporaneidade será sem dúvida uma experiência inesquecível. Também aqui a história escreveu páginas intermináveis de receitas a partir de sabores descobertos nos quatro cantos do Mundo que o transportarão para um imaginário longínquo.

Finalmente, os nossos vinhos... O destino possui quatro indicações geográficas de vinho onde se produz uma variedade impressionante de géneros, desde os vinhos verdes, aos vinhos maduros, aos incríveis espumantes que remontam ao séc. XVII com os monges de Cister, e aos vinhos generosos. São exclusivos desta região e de Portugal o Vinho do Porto, produzido na região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo – o Douro, que data do séc. XVIII, e o Vinho Verde, cuja demarcação data de 1908.

Traga a família e os amigos. Estamos à sua espera. Venha provar o destino Porto e Norte de Portugal!

Restaurantes

Oferta de um copo de vinho da Região Norte de Portugal

Alojamento 20%

noites de sexta e sábado



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 20% 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. Informe-se de todas as condições para usufruir em pleno de todas as ofertas.

legenda



prato



petisco



sobremesa



animação

- 4, 5, 6 NOV.**
10 **Alfândega da Fé**
Bife com Queijo Terrincho e Doce de Cereja
Requeijão de Amêndoa com Doce de Cereja
- 12 **Valpaços**
Fumeiro "À Valpacense"
Lombo de Porco com Castanhas e Arroz de Passas
Bolo de Castanha
- 14 **Vimioso**
Vitela Mirandesa e Cogumelos Silvestres com Castanhas
Gelado de Cogumelos Silvestres
- 11, 12, 13 NOV.**
16 **Vila Pouca de Aguiar**
Patanisca de Cogumelo
Miscarada - Cogumelos Silvestres Estufados
Pudim de Castanha
- 25, 26, 27 NOV.**
18 **Lamego**
Arroz de Pato
Leite-creme
- 20 **Vila Verde**
Pica-no-chão
Pudim Abade Priscos
- 2, 3, 4 DEZ.**
24 **Baião**
Pastelão de Ovos com Salpicão
Arroz de Favas com Frango Alourado
Creme de Água
- 26 **Mesão Frio**
Marrã
Leite-creme Queimado
- 28 **Moimenta da Beira**
Fumeiros Regionais - Alheira de Maçã
Coelho Assado com Carqueja
Doce de Abóbora com Queijo Fresco
- 30 **Póvoa de Varzim**
Cambitos de Raia
Pescada à Poveira
Rabanada à Poveira
- 9, 10, 11 DEZ.**
32 **Paços de Ferreira**
Capão à Freamunde
Rochas da Citânia e Brisas do Pilar
- 13, 14, 15 JAN.**
36 **Tabuaço**
Bife de Lombo com Molho de Vinho do Porto
Arroz Doce
- 20, 21, 22 JAN.**
38 **Marco de Canavezes**
Verde / Bazulaque
Anho Assado com Arroz de Forno
Fatias do Freixo
- 40 **Vizela**
Frango Merendeiro
Bolinhol
- 27, 28, 29 JAN.**
42 **Macedo de Cavaleiros**
Grelas com Enchidos, i.e Alheira, Linguiça, Salpicão.
Cápsulas Secas com Butelo.
Javali no Pote
Pudim de Castanha
- 27, 28, 29 JAN.**
44 **Montalegre**
Cozido à Barrosã
Rabanadas com Mel
- 46 **Ponte de Lima**
Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima
Leite-creme
- 48 **Porto**
Bolinhos de Bacalhau/ Bacalhau Desfiado
Tripas à moda do Porto
Leite-creme
- 3, 4, 5 FEV.**
52 **Castelo de Paiva**
Presunto com Azeitonas e Broa Caseira.
Arroz de Lampreia
Rabanadas à moda de Paiva
- 54 **Chaves**
Arroz de Fumeiro
Rabanadas com Mel
- 10, 11, 12 FEV.**
56 **Santa Marta de Penaguião**
Enchidos / Tapas de Queijo e Presunto
Cabrito Assado no Forno
Leite-creme
- 17, 18, 19 FEV.**
58 **Amares**
Pataniscas de Bacalhau
Papas de Sarrabulho
Pudim de Laranja
- 60 **Lousada**
Cozido à Portuguesa
Leite-creme Queimado
- 62 **Penafiel**
Pataniscas
Arroz de Lampreia
Bolinhos de Amor/ Tortas de S. Martinho
- 64 **Valença**
Caldo Verde
Bacalhau à São Teotónio
Borrachinhos de Valença
- 24, 25, 26 FEV.**
66 **Bragança**
Butelo com Casulas
Pudim de Castanhas
- 68 **Cabeceiras de Basto**
Orelheira com Grelas
Bucho de Porco Doce
- 70 **Gondomar**
Arroz de Lampreia
Coração de Gondomar
- 72 **Monção**
Arroz de Lampreia à moda de Monção
Barrigas de Freira
- 3, 4, 5 MAR.**
76 **Esposende**
Lampreia
Clarinhas de Fão
- 78 **Mirandela**
Alheira de Mirandela
Pudim de Azeite
- 80 **Ribeira de Pena**
Milhos
Chila no Forno
- 82 **Torre de Moncorvo**
Folhado de Borrego da Churra
Borrego Terrincho
Bolo de Amêndoa
- 84 **Vale de Cambra**
Carne de Vitela de Raça Arouquesa
Leite-creme
- 10, 11, 12 MAR.**
86 **Barcelos**
Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos
Galo Assado à moda de Barcelos
Doces de Barcelos
- 88 **Espinho**
Camarão de Espinho
Caldeirada de Espinho
Leite-creme
- 90 **Oliveira de Azeméis**
Arroz de Ossos da Suã
Rabanas de Pão de Ul (de vinho ou de leite)

- 92 **São João da Pesqueira**
Rancho à Lavrador
Arroz Doce
- 94 **Vila Nova de Foz Côa**
Amêndoas com Azeite e Omelete de Espargos
Galo Amendoado
Bolo de Amêndoa
- 17, 18, 19 MAR.**
- 96 **Arcos de Valdevez**
Carne da Cachena com Arroz de Feijão "Tarrestre"
Bolo de Discos
- 98 **Celorico de Basto**
Cabrito Assado no Forno
Pão de ló
- 100 **Póvoa de Lanhoso**
Cabrito à S. José
Rochas do Pilar
- 102 **Vila Real**
Tripas aos Molhos
Rabanadas
- 24, 25, 26 MAR.**
- 104 **Caminha**
Robalo Escalado do Mar da Insua
Leite-creme Queimado
- 106 **Melgaço**
Cabrito do Monte Assado no Forno
Bucho doce
- 108 **Terras de Bouro**
Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro
Aletria
- 110 **Vila do Conde**
Petinga Frita
Arroz de Polvo
Doçaria Conventual
- 31 MAR., 1, 2 ABR.**
- 114 **Santo Tirso**
Alheira em Folhado
Bacalhau no Forno
Tarte de São Bento
- 7, 8, 9 ABR.**
- 116 **Braga**
Bacalhau à moda de Braga
Pudim Abade de Priscos
- 118 **Felgueiras**
Presunto com Broa
Cabrito Assado
Pão de Ló de Margaride
- 120 **Guimarães**
Bacalhau com Broa
Tortas de Guimarães
- 122 **Paredes**
Cabrito Assado no Forno a Lenha acompanhado de Arroz de Forno
Sopa Seca Doce
- 124 **Viana do Castelo**
Patanisca de Bacalhau
Bacalhau à Viana
Torta de Viana
- 126 **Vieira do Minho**
Chouriça Assada
Vitela da Região
Pudim
- 14, 15, 16 ABR.**
- 128 **Carrizada de Ansiães**
Alheira Assada
Cabrito Assado no Forno, acompanhado por Batata Assada e Arroz Branco
Doces de Maçã e Arroz Doce
- 130 **Miranda do Douro**
Tabafeia Assada na Brasa
Posta à Mirandesa
Bola Doce Mirandesa
- 21, 22, 23 ABR.**
- 132 **Cinfães**
Posta de Vitela (dose)
Bolos de Manteiga
- 134 **Mogadouro**
Posta à Mogadourense
Queijo de Ovelha ou Cabra
- 136 **Vila Nova de Gaia**
Folhadinho de Sardinha
Bacalhau com Broa de Avintes
Maçã Assada com Porto Ruby
- 28, 29, 30 ABR.**
- 138 **Armamar**
Tábua de Enchidos, Tábua de Queijo de Cabra
Cabritinho de Armamar
Tarte de maçã
- 140 **Arouca**
Diversas Entradas (enchidos e broa da região, rojões, pataniscas, ...)
Vitela Arouquesa Assada no Forno a Lenha, acompanhada com Batatas e Arroz.
Doçaria Conventual e Regional de Arouca
- 142 **Matosinhos**
Pataniscas de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite-creme
- 144 **Vila Nova de Cerveira**
Galo de Cabidela
Biscoito de Milho
- 12, 13, 14 MAI.**
- 148 **Alijó**
Bola de Carne
Cabrito Assado à Transmontana
Doce de Abóbora com Queijo da Região
- 150 **Amarante**
Bacalhau Assado no Forno
Doces conventuais
- 152 **Fafe**
Vitela Assada à moda de Fafe
Doces de Gema
- 154 **Maia**
Cabrito Assado à Maia
Toucinho do Céu
- 156 **Paredes de Coura**
Cozido à moda de Coura
Formigos/Rabanadas de Coura
- 19, 20, 21 MAI.**
- 158 **Ponte da Barca**
Pataniscas de Bacalhau
Posta Barrosã
Rabanadas de Mel
- 160 **Santa Maria da Feira**
Tapas de Queijos Feirenses
Menus Imaginários
Tigelada de Fogaça c/Mirtilos
- 162 **São João da Madeira**
A Cloche
O Sapato
O Chapéu
- 26, 27, 28 MAI.**
- 164 **Boticas**
Salpicão de Boticas
Trutas à moda de Boticas
Leite-creme à Barrosã
- 166 **Resende**
Diversos Petiscos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende
- 168 **Sabrosa**
Favas Guisadas com Enchidos
Bolo Borrachão
- 170 **Trofa**
Bacalhau à Narcisa
Pudim Francês
- 172 **Restaurantes aderentes**
- 240 **Vinhos**
denominações de origem
- 246 **Coisas do vinho**
locais a visitar
- 248 **Produtos qualificados**
DOP-IGP
- 256 **Azeites a norte de Portugal**
- 260 **Alojamento aderente**
- 298 **Informação turística**

novembro

**Em novembro,
põe tudo a secar
que pode o sol
não voltar.**

provérbio popular



www.cm-alfandegadafe.pt


Uma gastronomia de excelência e os sabores ricos unem-se num só lugar, Alfândega da Fé. Para além dos produtos locais que nos estimulam o paladar, como o azeite, a cereja de Alfândega da Fé, a amêndoa, a castanha e os produtos hortícolas locais, plantados com toda a devoção, a vila transmontana tem também para oferecer o sabor do seu fumeiro, dos produtos silvestres e a sua inata hospitalidade. Encanta assim, esta vila, com todo o estímulo do paladar, reunindo os ingredientes da terra com as histórias que têm para contar. É o caso das "Sopas da Segada". Uma sopa seca à base de pão, azeite,

bacalhau e ovo. Prato obrigatório no farnel dos segadores, quando nos meses de verão os ranchos de trabalhadores chegavam a esta Terra Quente Transmontana para a colheita do cereal. Uma iguaria ideal para retemperar forças que, agora, promete avivar memórias e conquistar paladares. A tradição aliada à inovação torna difícil de resistir ao "Bife com queijo Terrincho e doce de cereja", um requinte de sabores que se desfazem na boca e aquecem o coração. A cereja alfandeguense desperta os sentidos quando se une ao requeijão de amêndoa. Estas matérias-primas da região fundem-se numa nova



abordagem, utilizando métodos inovadores de confeção. Uma receita que sabe a Alfândega da Fé, resultado da combinação de um requeijão sem lactose com compota de cereja. Para acompanhar estas propostas apresenta-se a Cerveja Mártir, na variedade Cereja ou Pilsen, uma cerveja artesanal, produzida em Alfândega da Fé. Quem mergulha nestes sabores que Alfândega da Fé oferece, volta sempre, querendo de novo sentir o aroma da terra, da memória e tradição.

 **Bife com Queijo Terrincho e Doce de Cereja**

 **Requeijão de Amêndoa com Doce de Cereja**

ALFÂNDEGA DA FÉ
4, 5 e 6 NOV.



Fumeiro "À Valpacense"

Ao se falar de especialidades gastronómicas de Valpaços ou de produtos de sucesso do concelho, entre o topo da lista surge, inevitavelmente, o fumeiro de Valpaços. Os valpacenses têm uma enorme aptidão para a sua produção, não só pelas condições peculiares agro-ecológicas, mas também pelo saber-fazer ancestral fiel e enraizado nas gentes locais, tornando-o um produto único e diferenciado em relação a todos os outros.

A tradição manda que, durante o Inverno, depois da matança do porco se produza alheiras, salpicões, linguças, chouriças, bucheiras, farinheiras de sangue...

Seguindo a tradição,

a carne continua a ser temperada, sobretudo, com vinho e alho, a chamada "sorça", partida e inserida nas tripas do animal. Depois, secam-se as carnes nas lareiras através do fumo.

A produção de fumeiro de Valpaços em pequenas unidades de fabrico respeita os processos tradicionais, de acordo com as exigências legais. É servido como petisco nos restaurantes, sobretudo a alheira e a linguça, depois de grelhadas e o salpicão.

Lombo de Porco com Castanhas e Arroz de Passas

Num tabuleiro tempere o lombo com a cebola, o sal, os alhos, o tomate, pimentão doce, tomilho, o Vinho



Branco da Adegas Cooperativa de Valpaços e o Azeite da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços. Deixar marinar durante 4/5 horas. Entretanto descasque as batatas, e dê-lhes uma cozedura leve. Pré-aqueça o forno, e coloque o tabuleiro. Quando o lombo estiver meio cozinhado, juntar as batatas e as Castanhas DOP (Denominação de Origem Protegida) da Padrela, vai-se virando e regando com o molho.

Bolo de Castanha

Cozem-se as castanhas DOP (Denominação de Origem Protegida) da Padrela. Retira-se da água depois de cozidas, reduz-se a puré, que deve equivaler a 500 gr. Numa tijela, misture 250 gr açúcar,

com cinco gemas, duas colheres de fermento em pó, 125 gr de margarina derretida e por fim o puré de castanhas. Bata as claras em castelo e misture ao preparado anterior. Verta para uma forma untada e forrada de papel vegetal também untado de manteiga e leve ao forno a 180º, por cerca de 40- 45 minutos. O bolo é húmido e super delicioso. Normalmente leva uma cobertura de chocolate.

Animação

A Feira da Castanha de Carrzedo de Montenegro - CASTMONTE - realiza-se este ano pela 20.ª vez. São três dias de festa para mais de 40 mil visitantes, onde estará

VALPAÇOS
4, 5 e 6 NOV.

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 merece destaque especial porque reúne a riqueza, diversidade e a qualidade da terra fria e da terra quente transmontana. O melhor azeite do mundo que aqui é produzido é um ingrediente de eleição, que compõe a base da gastronomia local. O afamado Folar de Valpaços também dispensa apresentações, bem como os milhos, o fumeiro, as diferentes formas de confeccionar bacalhau, a posta, entre muitos outros que quem prova não esquece.



www.cm-vimoso.pt

As iguarias Transmontanas assumem em Vimoso características ainda mais regionais e tradicionais, marcadas pelos sabores e saberes. A gastronomia é a identidade de um povo, pois nele se expressam os "saberes", os "costumes", as "tradições" e os "segredos" que fazem parte do património intangível da comunidade. Destacam-se: A posta Mirandesa que pode ser apreciada em qualquer aldeia do concelho, acompanhada nesta época, pela maior diversidade de sabores e espécies de cogumelos, os enchidos, de paladar requintado, fabricados um pouco por toda a parte, perpetuando tradições seculares e com um toque especial; Os pratos confeccionados com o

cordeiro e cabrito, sobretudo, na forma de caldeirada; os pratos de caça, suscitam uma demanda na época própria, não fosse Vimoso um concelho com elevado potencial cinegético; a matança do porco, nos meses de Dezembro e Janeiro; o queijo de cabra de Matela, que prossegue os velhos métodos tradicionais de fabrico. A doçaria, de onde sobressaem os famosos e deliciosos bolos confeccionados com o produto típico a castanha, filhoses e rabanadas no Natal e a bola doce, pasteis de amêndoa, dormidos, rosquilhas, económicos e os preciosos folares de carne ainda confeccionados de forma tradicional. Mencionem-se, ainda, as azeitonas e o pão caseiro, dois produtos locais de grande qualidade



que o gastrónomo experimentado não deixará de apreciar. Para acompanhar estes manjares, convidamos a "escorripichar" os licores de Vimoso, verdadeira mistura de paladares, odores e cores das paisagens de Vimoso. Vimoso, tradição e qualidade de Vida...

Vitela Mirandesa e Cogumelos Silvestres com Castanhas

Ingredientes: 2 postas de vitela Mirandesa, 400 gr de cogumelos, 200 gr de castanhas, 2 colher de salsa picada, 2 colheres de manteiga, 2 dentes de alho, 1 cebola, Sal q.b, Pimenta q.b.
Preparação: Grelhe as Postas de Vitela Mirandesa na brasa. No wook coloca-se a manteiga a aquecer.

Juntam-se os cogumelos e deixam-se saltar em lume brando com o wook tapado cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta. Juntam-se as castanhas, os alhos, a salsa e as cebolas picadinhas. Deixa-se ficar a apurar mais 5 minutos. Emprate e delicie-se.

Gelado de Cogumelos Silvestres

Ingredientes: 200g de cogumelos silvestres, 20cl de água, 130g de açúcar, sumo de meio limão, sumo de meia laranja, 200g de açúcar glacê, 1 ovo.
Preparação: cozer os cogumelos em água, com o açúcar o sumo do limão e laranja. Colocá-los no congelador durante todo o dia em formas de

VIMIOSO
4, 5 e 6 NOV.

gelo. No momento de confeccionar o gelado: colocar açúcar glacê e um ovo no liquidificador e está pronto.

Animação

Dia 4, 5 e 6 de Novembro
Os restaurantes aderentes apresentam pratos confeccionados com produtos típicos da região acompanhados com cogumelos silvestres.
Oferta de voucher ao cliente: (1 hora de piscina livre nas Termas da Terronha)
Programa de dia 6 de Novembro
9h00: Encontro Micológico Identificação em campo
Concentração: Termas da Terronha
12h30: Almoço Livre
15h30: Workshop culinário
Local: Termas da Terronha
Inscrições: Casa da cultura de Vimoso
Valor da Inscrição: 5€



www.cm-vpagueir.pt

Os frutos da terra, as águas das fontes, as aves de criação, o porco caseiro, o cabrito do rebanho, a caça do monte eram, e são ainda, as principais matérias-primas confeccionadas segundo o saber antigo da cozinheira. O cabrito e a vitela, assados com castanhas da padrela e batata do alvão, não podiam faltar na mesa farta dos dias de festa. Mas nos mais corriqueiros dias de outono, eram comuns as iguarias à base de cogumelos silvestres, fossem eles estufados, em miscaradas que substituíam a carne e acompanhavam as batatas e o arroz, ou então grelhados diretamente no calor da lareira, com uma pitada de sal e um fio de azeite.

Nas sobremesas, os doces à base de castanha (bolo, pudim, torta) ocupam lugar de destaque, bem como o mel de urze e as compotas caseiras (de abóbora, pêra ou figo, muitas vezes com frutos secos).

Patanisca de Cogumelo

Ingredientes: - 600g de cogumelos silvestres (de preferência Boletos), 100g de salpicão, 4 ovos, 50g de farinha, cebola, 1 ramo de salsa, óleo para fritar, sal q.b., pimenta q.b.
Preparação: corte o salpicão aos quadrados e refogue com azeite e cebola juntamente com os cogumelos; de seguida faça o polme, juntando os ovos com a



farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco de água; pique a cebola finamente, bom como, a salsa e junte no polme acrescentando o salpicão e cogumelos previamente refogados; 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.

Miscarada - Cogumelos Silvestres Estufados

Ingredientes: 1 cebola; 1dl azeite 1kg de boletos ou miscaros (preferencialmente Boletus edulis)

sal, louro, alho, salsa qb; 500grs 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, temperar com sal e louro. Deixe estufar, quando estiver quase pronto acrescente salsa picada. Acompanhe a Miscarada com a batata cozida.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1kg 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
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

VILA POUCA DE AGUIAR
11, 12 e 13 NOV.

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

Mostra Gastronómica e Feira de Produtos de Outono, no Mercado Municipal (inclui venda de cogumelos frescos e conservados, bem como todos os produtos agrícolas de outono)



www.cm-lamego.pt

Lamego, terra de sabores e tradições, possui uma gastronomia ímpar, um paraíso de boa e diversificada comida, desde os pratos à doçaria tradicional. O coelho bravo, o cabrito assado, bem como os deliciosos petiscos de presunto, as bôlas (fiambre, presunto, vinha d'alhos, atum, frango, sardinha e bacalhau), os enchidos de porco, o biscoito da Teixeira, os "Lamegos", entre outros, e as sumarentas frutas presentes nos pomares que se perdem de vista ao longo das encostas solarengas das terras do Douro, são apenas algumas iguarias que delicia o cliente mais exigente.

Arroz de Pato

Preparação: limpa-se o pato. Retira-se a gordura e a pele (deixa-se ficar nas coxas e asas para dar gordura para o arroz). Leva-se um tacho ao lume com as cenouras, o naco de bacon, os restantes temperos e introduz-se o pato. Adiciona-se água até o cobrir e leva-se a cozer até a carne se soltar dos ossos. Retira-se o pato, deixa-se arrefecer e desfia-se a carne. Reservando o pato, o bacon e as cenouras. Coa-se o caldo da cozedura e junta-se um pouco ao pato desfiado. Leva-se ao lume para apurar sabores e retificam-se os temperos, se necessário.



Acrescenta-se o arroz. Vai-se acrescentando o caldo do pato, até o arroz estar praticamente cozido. Retificam-se os temperos. Unta-se um pirex com manteiga. No fundo coloca-se uma boa quantidade de arroz e por cima o pato desfiado. Cobre-se com arroz. Decora-se com o bacon e as cenouras em fatias. Vai ao forno até dourar um pouquinho.

Leite-creme

LAMEGO
25, 26 e 27 NOV.

Animação

Entrada gratuita no Castelo e Cisterna de Lamego, Sé Catedral e Santuário de N. Sra. dos Remédios



www.cm-vilaverde.pt

O concelho de Vila Verde está localizado no distrito de Braga, coração do Minho, região delimitada pela Galiza, montanhas da Serra do Gêres e Costa Marítima. No que toca à gastronomia, este território impera pela oferta de um cardápio gastronómico de excelência, rico e diversificado, constituindo-se como uma verdadeira montra do potencial turístico do concelho. 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 passa pelos vinhos verdes típicos, de aroma acre e delicado. Uma harmonia perfeita! Para sobremesa recomenda-se o "Pudim Abade Priscos", o ex libris da pastelaria local, cuja receita o famoso religioso, nato no concelho, deixou em testamento.



Pica-no-chão

Pretende-se promover o Pica no Chão confeccionado de variadas formas: no forno, de fricassé, estufado, na púcara, tendo no arroz de cabidela a sua maior expressão.

Pudim Abade Priscos

Ingredientes: 650gr. de açúcar, 50gr. de toucinho gordo; 1 cálice de vinho do porto; 1 casca de limão; 1 pau de canela; 1/2 litro de água; 24 gemas.
Preparação: misture 500gr de açúcar e água, na qual introduziu o toucinho, a casca de limão e a canela. Leve ao forno e quando estiver no ponto, passe a calda por

um passador de rede, vazando-a numa tigela, na qual já se deitaram as gemas e o vinho do porto, misturando ligeiramente. Com o restante açúcar faça uma calda em ponto de caramelo. Unte a forma com esta calda e leve ao forno para cozinhar em banho-maria.

Animação

Animação Tradicional nos restaurantes aderentes:
- Museu do Linho, em Marrancos Vila Verde
Horário:
sábado: 9h00 às 12h00
14h00 às 19h00
domingo: 9h00 às 12h00

VILA VERDE
25, 26 e 27 NOV.

(efetuar marcação através: 253 381 219 / 919 625 131
- Museu de Arte Sacra no Pico de Regalados, em Vila Verde marcação através 918022390/960290850
- Centro de Dinamização Artesanal- Aliança Artesanal Av. Bernardo Brito Ferreira-Vila Verde. (mediante marcação através 253.322462)
- Loja Namorar Portugal, Av. Bernardo Brito Ferreira, Vila Verde (aberta todos os dias da semana)

dezembro

**Em dezembro chuva,
em agosto uva.**

provérbio popular



www.cm-baiao.pt

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: bata os ovos com as rodela de salpicão e a salsa.



Deite o preparado numa frigideira antiaderente e 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

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

Creme de Água

Ingredientes: 1 litro + 7,5 dl de água, 12 gemas, 200 gr. de farinha, 400 gr. de açúcar, 1 pauzinho de canela, 1 pedacinho de casca de limão.
Preparação: leve um litro de água a ferver com o pauzinho de canela e a casca de limão. Deixe ferver por uns breves minutos e deixe repousar durante uns dez minutos. Entretanto, bata as gemas com o açúcar e a farinha. Junte os 7,5 dl de água restantes (esta deve estar a uma temperatura tépida). Mexa bem. Coe a água fervente e junte à mistura de gemas, mexendo sempre. Leve o preparado de gemas a lume brando e, sem parar de mexer, deixe espessar. Retire do lume, coe por um passador de rede fina e distribua o

BAIÃO
2, 3 e 4 DEZ.

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 3 de dezembro, 2016, das 10h00 às 13h00 (última entrada para visita às 12h00; 14h30 às 18h30 - última entrada para visita às 17h30).
Entrada gratuita no Núcleo Museológico da Fundação Eça de Queiroz (sábado dia 3 de dezembro 2016, visita das 15h30 a quem mencionar a adesão à iniciativa).



www.cm-mesaofrio.pt

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 mesaofriense, 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 soventre), 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.



Leite Creme Queimado

Ingredientes: 500 ml de leite, 5 colheres (sopa) de açúcar, 5 gemas; 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1 pau de canela; casca de 1 limão, 1 cálice de Vinho do Porto. Preparação: comece por ferver o leite, juntamente com a casca de limão e o pau de canela, afaste um pouco do lume e retire o limão e a canela. Adicione as gemas previamente batidas com o açúcar, a farinha e o vinho do Porto. Leve a lume brando, mexendo sempre até a mistura engrossar. Coloque em tigelas e reserve. Antes de servir polvilhe com açúcar e queime com um ferro em brasa.

Animação

Consultar programa alusivo à Feira Anual de Santo André. Aceder ao site: www.cm-mesaofrio.pt

MESÃO FRIO
2, 3 e 4 DEZ.



www.cm-moimenta.pt

Moimenta da Beira, retalho Aquilino do Centro Norte de Portugal, povoado por gentes afáveis e hospitaleiras que desbravaram as Terras do Demo e a moldaram com a sua identidade, projeta-se gastronomicamente com iguarias distintas a nível regional, constituindo assim paragem obrigatória para os apreciadores da boa mesa. Através da singular riqueza do seu vocabulário, Aquilino Ribeiro demonstra um conhecimento profundo do espaço físico, natural, social e cultural da região. Como um bom beirão, o escritor é um devoto das iguarias regionais, em que a presença do vinho é uma constante.

Nele, a gastronomia é objeto cultural por excelência, "cultivada por mãos pacientes e entendimentos cheios, requisitos indispensáveis em arte tão substancial quanto à conservação do indivíduo e seu regalo" (Ribeiro, 1995:139). Aqui e ali, demonstra o orgulho das gentes da beira, "em ser um bom garfo; jantar que dignifique o anfitrião e convidados tem de acabar em dispepsia" (Ribeiro, 1995:140). Os pratos regionais variam consoante a imaginação de cada família e a herança deixada por seus antepassados, mantendo uma forte ligação à terra e aos sabores tradicionais, usos e costumes, sendo disso exemplo os pratos da caça,

da pesca, da quinta e das épocas festivas, não esquecendo a doçaria e os vinhos. Visite-nos e desfrute de todas as iguarias que temos para lhe oferecer. "Fidalguia sem comedoria é como gaita que não assobia" Aquilino Ribeiro in Terras do Demo

Fumeiros Regionais – **Alheira de Maçã**

Coelho Assado com Carqueja

Ingredientes: 1x coelho (limpo), 3x cebolas médias, 2x dentes de alho, 0,5L de vinho branco, 2x folhas de louro, 8x batatas médias, carqueja q.b., sal grosso q.b., pimentão-doce, azeite q.b.
Preparação: para esta receita vai ser preciso uma travessa para levar ao forno. Partir o coelho em pequenas porções e colocar a temperar em vinha d'alho durante pelo menos 6-8h (nota: dependendo da idade do coelho, deve-se deixar em vinha d'alho mais ou menos 8 horas. Se o coelho for novo, bastam cerca de 6h). Para a vinha d'alho colocar o coelho numa tigela e adicionar os alhos picados, folhas de louro, carqueja, sal grosso, um pouco de azeite (uma vez que o coelho é uma carne um pouco seca) e regar bem com vinho branco, misturando tudo muito bem. Tapar com folha de alumínio.

Para levar a assar, cortar as 3 cebolas as rodelas e fazer uma cama de cebola com os anéis na travessa. Espalhar bem as peças de coelho e regar tudo com o molho da vinha d'alho. Descascar as batatas, partir aos cubos, lavar bem e escorrer. Polvilhar com sal grosso, pimentão-doce e mexer tudo muito bem para espalhar bem (podem e devem usar as mãos). Distribuir as batatas pelos espaços entre as peças do coelho e regar tudo com mais um pouco de azeite (podem ser generosos). Levar ao forno durante cerca de 50min. a 200°C, virando as batatas e o coelho ao fim de cerca de 30min. Servir com as batatas e se preferir um pouco de arroz seco.

Doce de Abóbora com **Queijo Fresco**

Animação

Visita, com entrada gratuita, à Fundação Aquilino Ribeiro - Soutosa MBR
HORÁRIO
6ª-Sab 09h00 - 17h30
Dom 14h00-17h00

MOIMENTA DA BEIRA
2, 3 e 4 DEZ.



www.cm-pvarzim.pt

Na herança cultural da Póvoa de Varzim, a gastronomia reflete a combinação da pesca e da agricultura, donde se destacam os produtos dos campos masseira. A «Pescada à Poveira» é o ex-libris da oferta gastronómica do concelho. À sobremesa, a escolha recai naturalmente sobre a afamada «Rabanada à Poveira». Visite-nos e desfrute dos Sabores Poveiros!

Cambitos de Raia

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.



Pescada à Poveira

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

Rabanada à Poveira

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

PÓVOA DE VARZIM
2, 3 e 4 DEZ.

Animação

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



www.cm-pacosdeferreira.pt

O Património Gastronómico de Paços de Ferreira é expresso na arte de bem cozinhar sendo rico e variado, contemplando diversas especialidades gastronómicas, como o cabrito ou anho assado com arroz de forno, cozido à Portuguesa ou os rojões, mas aquele que se destaca é o "Capão à Freamunde" como grande anfitrião do saber fazer da nossa gente, acompanhado com batata assada e grelos. O Capão mereceu atenção de vários autores como Gil Vicente, D. Francisco Manuel de Melo, Camilo Castelo Branco e Eça de Queirós, referindo-o nas suas obras como "Manjar dos Reis". Confeccionado "À Freamunde", coleciona apreciadores famosos, que todos os anos não

perdem a Semana Gastronómica, que se realiza todos de 1 a 13 de Dezembro, sendo 13 dia da famosa Feira dos Capões. Diz o provérbio popular "Do frango capão a perna, e da galinha o peito", o escritor Camilo Castelo Branco, autor de Amor de Perdição (1862), aconselhava-o ligeiramente flambado com aguardente velha e conduzido à mesa com a pele estaladiça. Para acompanhar esta tão "mui nobre e sublime iguaria", aconselha-se a nossa doçaria tradicional a Sopa Seca. Saboreie os pratos e doces típicos da Gastronomia Tradicional, venha a Paços de Ferreira Conhecer no Lugar Certo. Experimente. Não se vai arrepender...



Capão à Freamunde

Embriga-se o capão, com um cálice de vinho do Porto e passado meia hora, mata-se, depena-se, abre-se e lava-se. Depois de estar em água fria com rodela de limão, cerca de uma hora, põe-se a escorrer e mergulha-se em "vinha de alhos" (molho de vinho branco, algumas colheres de azeite, sal e pimenta, e vários dentes de alhos esmagados). Deve ficar neste molho, de véspera, e proceder-se a diversas viragens, esfregando o capão. No dia de o consumir, põe-se ao lume uma caçarola com azeite, gordura de porco e cebolas às rodela. Quando a cebola está estalada, deita-se uma boa colher de sopa de manteiga, meio quartilho (2,5 dl) de vinho branco e sal q.b..

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 uma 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.

PAÇOS DE FERREIRA
9, 10 e 11 DEZ.

Rochas da Citânia e Brisas do Pilar

Rochas da Citânia
Ingredientes: água, farinha t/55, margarina, sal, açúcar, ovos, coco e amêndoa.
Brisas do Pilar
Ingredientes: água, farinha t/55, margarina, sal, açúcar, ovos e coco.

Animação

Museu Municipal do Móvel, Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins e Citânia de Sanfins.

janeiro


**Janeiro molhado
não é bom para o pão,
mas é bom para o gado.**

provérbio popular



www.cm-tabuaco.pt

A gastronomia do concelho de Tabuaço é rica em carne, tendo como pratos típicos o bife com molho de Vinho do Porto, cabrito assado com arroz de forno, javali, presunto e fumeiros, acompanhados por legumes e frutos da época. Como sobremesa temos o arroz doce, pudim de ovos, aletria, bolo-rei, folar de azeite e o pão-de-ló na Páscoa. Os vinhos de mesa, produzidos na região, acompanham a refeição.

 **Bife de Lombo
com Molho de Vinho do Porto**

 **Arroz Doce**



 **Animação**

O Museu do Imaginário Duriense está instalado num edifício do século XIX, que nasceu como escola agrícola, mas já serviu também de externato e de biblioteca pública. O jardim envolvente, com chafariz central e vários canteiros recortados, dispostos de forma simétrica, representa um dos espaços mais idílicos da Vila de Tabuaço.

TABUAÇO
13, 14 e 15 JAN.



www.cm-marco-canaveses.pt

Situado entre dois rios internacionais, o Douro e o Tâmega, o Marco de Canaveses convida o visitante à descoberta de sensações e tradições. Em terras de Carmen Miranda descubra os nossos vinhos premiados e outros néctares da nossa Rota dos Vinhos do Marco, que devem acompanhar a nossa gastronomia regional. Propomos a quem nos visita, o tradicional Anho Assado com Arroz de Forno, o Verde e a Lampreia. Para os gulosos, deixamos tentações como as Fatias e as Cavacas do Freixo, os Biscoitos de Soalhães, o Pão-de-Ló e o Pão-Podre. No final do repasto, aproveite para visitar a Igreja de Santa Maria ou a cidade romana de Tongobriga.

Verde / Bazulaque

De de acordo com a tradição, o almoço de domingo e das festas religiosas, deverá ser o anho assado com arroz de forno, tendo como entrada o Verde ou Bazulaque, bem acompanhados pelo Vinho Verde.



Anho Assado

com Arroz de Forno
O anho deve ser bem untado com um molho próprio (cebola, alho, salsa picada, colorau, sal, azeite/ óleo e vinho verde branco) e, assim, deve ficar por algumas horas. O arroz é colocado num alguidar que já deverá ter uma calda bem fervida. As batatas são colocadas na pingadeira e regadas com o molho, que pode ser o que sobrou do tempero da carne. Disponha o arroz, as batatas e o anho, cozinhando-os na mesma fornada. O forno, a lenha, tem de ser previamente aquecido, durante sensivelmente 2 horas.

Fatias do Freixo

Doces regionais do Marco de Canaveses com verdadeira tradição histórica. Pensa-se que tiveram origem no séc. XVII, sendo fabricados, à data, num convento de freiras. Aparecem referenciados no ano de 1819, data de construção da Casa dos Lenteirões. O rei D. Luis exigia a presença dos Doces do Freixo nos seus banquetes. A arte da sua fabricação tem passado de geração em geração. Preparadas à base de ovos, açúcar e farinha são um segredo familiar, muito bem guardado.

MARCO DE CANAVEZES
20, 21 e 22 JAN.

Animação

Encontro de Cantadores de Janeiras e dos Reis nos dias 21 e 22 de Janeiro no salão dos Bombeiros Voluntários do Marco de Canaveses (dia 21 às 21h00 e dia 22 às 15h00); Visitas guiadas ao Museu Carmen Miranda ou ao Museu da Pedra (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt); Visitas guiadas às quintas da Rota dos Vinhos do Marco (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt); Compras no comércio local (horário: 09:00 h - 19:00 h).



www.vizela.pt

O vale de Vizela é exemplar de um saber ancestral que preserva os usos e costumes da boa mesa portuguesa. Do bacalhau à vitela, passando pelos rojões e papas de sarrabulho, em Vizela pode-se encontrar um pouco desta tradição. Tendo em conta as origens da permanência humana neste lugar e a sua forte conexão às águas termais, levou o pragmatismo deste povo a recorrer à "Bica da Água Quente" para aí, no meio da água termal aquecida naturalmente, deparar as peças de carne alimentar, sobretudo os frangos e galinhas, que utilizava na confeção de vários pratos.

Frango Merendeiro

Ingredientes: 1 frango do campo; 1 cebola; 2 dentes de alho; 1 salpicão; 2 tomates cacho; piripiri q.b.; 1dl azeite extra virgem; 4 hastes de salsa; pimento vermelho; pimento verde; pimento amarelo; 500grs. arroz carolino; dl de vinho branco verde; sal marinho q.b.; ervas aromáticas q.b. (carqueja e hortelã).
Corta-se o frango em oito peças. Pica-se a cebola e o alho e faz-se o refogado com o azeite. Juntam-se os pimentos grosseiramente picados e, de seguida, o frango, o salpicão e a salsa em rama. Refresca-se com o vinho e deixa-se refogar. Retira-se o frango e o salpicão e acrescenta-se



água. Deixa-se ferver para acrescentar o arroz para confeção de um arroz não caldoso, mas húmido. Dispõe-se, na púcara, o frango, os miúdos e o arroz. Decora-se com o salpicão às rodelas e vai ao forno.

Bolinhol

Ingredientes: 24 gemas + 3 claras, 400g açúcar, 300g farinha de trigo e 200g açúcar para a cobertura
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-aquecido a 220º. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer o pão-de-ló. Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer. 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. Nada melhor do que prova-lo em Vizela, pois são as nossas mãos e a nossa gente que lhe dão um sabor incomparável. Um doce sentido

VIZELA
20, 21 e 22 JAN.

Animação

Visita ao Núcleo de Vizela do Museu do Combatente



www.cm-macedodecavaleiros.pt

A gastronomia de Macedo de Cavaleiros é diversificada. Depois de saborear, o viajante sentirá a tentação de conhecer ingredientes da cozinha tradicional, baseada na carne de primeira qualidade (bovina, caprina e suína) e na agricultura tradicional que proporciona boas hortaliças e verduras, regadas com o harmonioso azeite.

Dos pratos de caça, nomeadamente o javali estufado com castanhas, até aos enchidos resultantes da matança do porco, passando pela doçaria ligada à castanha, Macedo de Cavaleiros é um atrativo gastronómico para quem nos visita. Miguel Torga, in Um Reino Maravilhoso, sem identificar

localidades, mas podia estar a falar de Macedo de Cavaleiros, considerou como *ex-libris* do fumeiro transmontano a «Trindade Nacional do Reino»: presunto, alheira, salpicão. Daí a nossa sugestão: Grelhos com salpicão, o prato mais típico do Entrudo Transmontano. É para este reino dos sabores e dos saberes que vos convidamos.

Grelhos com Enchidos, i.e Alheira, Linguiça, Salpicão. Cápsulas Secas com Butelo.

Preparação: Cozem-se os grelhos lentamente com pitada de sal e dentes de alho com casca, q.b, depois da leve cozedura,



um fio de azeite com os grelhos já escorridos. Mesmo processo para as casulas. Junta-se a alheira grelhada em brasa para acompanhar, a linguiça e salpicão, no caso das casulas, coze-se o butelo e distribui-se no prato em forma de pequenos pedaços.

Javali no Pote

Ingredientes: 1,5 Kg de javali, 1 dl de vinho tinto, 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 touro.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1 Kg de Castanhas; 7 dl de leite; 1 casca de laranja; 1 pau de canela; 7 ovos; 300g açúcar; Caramelo líquido q.b.
Preparação: depois de descascadas e cozidas faz-se um puré. Leve o leite ao lume com a casca de laranja e pau canela, até ferver. À parte, batem-se os ovos com o açúcar até obter um creme. Verter o leite

**MACEDO DE
CAVALEIROS**
27, 28 e 29 JAN.

aos poucos e mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se numa forma caramelizada. Leva-se a cozer cerca de 15 minutos, na panela de pressão.

Animação

Visite o Museu de Arte Sacra, o Museu Martim Gonçalves de Macedo e o Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo. Não perca a XXI Feira da Caça e Turismo no Parque Municipal de Exposições.



www.cm-montalegre.pt

O Município há muito que lançou a Feira do Fumeiro e, para além de uma aposta turística com base da natureza e no ambiente, tem vindo a fazer uma campanha continuada de promoção dos produtos locais, entre eles algumas delícias gastronómicas.

A Vitela dos Lameiros de Barroso, o Cabrito de Barroso, o presunto, os enchidos e o pão centeio têm sido produtos de referência e que adquiriram grande projeção. A Feira do Fumeiro trouxe também a expansão da gastronomia local e o cozido à Barrosã institucionalizou-se nesta região. É um prato de Inverno pela gordura e pela pinga que normalmente o acompanha.

É mais saboroso nestas terras frias e de neve do Barroso. Nos fins-de-semana de Dezembro a Fevereiro os clientes marcam lugar nos restaurantes para saborearem um prato com paladar único.

Cozido à Barrosã

O cozido é feito à base de carne de porco fumado: pernil, presunto, orelheira, peito e pé. Tudo bem temperado à maneira barrosã e curado com o fumo da lenha de carvalho e com o frio saudável desta terra. Não falta a chouriço, o salpicão, a sangueira e o chouriço de abóbora. Há quem junte galo do campo e vitela. Serve-se com



couve levada da geadá ou grelos. Há também quem junte nabo, cenoura e mesmo feijão. Todavia, o que dá uma característica mais rica a este prato é a batata de Montalegre, cozida com água de Montalegre.

Rabanadas com Mel

Ingredientes: 1l de água; 2 a 3 colheres de sopa de mel; 1 casca de limão; 2 gemas de ovo; leite q.b; pão q.b.; 2 ovos; açúcar e canela para polvilhar q.b.; óleo para fritar. Preparação: corta-se o pão de cacete ou trigo de quatro cantos em fatias de grossura (+/-) de um dedo. Põe-se ao lume um tacho com água, quando levantar fervura

junta-se a casca de limão, deixando ferver um pouco. Deixa-se arrefecer ligeiramente e adicionam-se as duas gemas, que entretanto foram desfeitas num pouco de leite e mel, envolvendo-se tudo muito bem. Temos assim o preparado para demolhar o pão. À parte batem-se os dois ovos. Demolham-se as fatias de pão (no preparado), que devem ser colocadas numa escumadeira uma a uma para não se desfazerem e depois de embebidas (demolhadas pois o pão é conveniente estar um pouco duro, ou seja, retardado) vão-se fritando em óleo bem quente, até adquirirem um aspeto dourado. Dispõem-se numa travessa e polvilham-se com açúcar e canela.

MONTALEGRE
27, 28 e 29 JAN.

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

Animação

Ecomuseu de Barroso – Espaço Padre Fontes (Montalegre); Casa do Capitão (Salto); Corte do Boi (Pitões das Júnias); Centro Interpretativo da Avifauna da região (Tourém); Aldeia Ecomuseu (Paredes do Rio); Centro Interpretativo das Minas da Borralha (Borralha), Vezeira e a Serra (Fafião); Casa do Lavrador (Vilar de Perdizes).



www.cm-pontedelima.pt

Rica e variada, a gastronomia tradicional de Ponte de Lima é um dos seus principais atrativos. A gastronomia deste concelho mantém as tradições culinárias com o seu Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco, o ex-libris da gastronomia limiana, o Arroz de Lampreia e a Lampreia à Bordaleza, o tradicional Bacalhau de Cebolada e para acompanhar, como sobremesa, o afamado Leite-Creme, o Arroz Doce ou as Limianas. Inspirado na lenda do "Rio Lethes (do Esquecimento)", nas tradições locais, e no âmbito da iniciativa PROVE Ponte de Lima, nasce um novo prato, a "Espetada do Brutus".

Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima

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

Num tacho, põem-se as carnes todas a ferver em três litros aproximadamente de água fria, junta-se um pouco de louro, cravinho, noz moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes



muito bem, retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume. As carnes depois de arrefecidas são desfiadas. À calda de cozer as carnes, depois de retificados os temperos, é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-a novamente ao lume e deixa-se levantar fervura tendo já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, junta-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Retificam-se temperos e deixa-se ferver até o arroz estar cozido completamente. Junta-se-lhe, então, sumo de limão, cravinho

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

Leite-creme

Ingredientes: 2 litros de leite; 8 colheres de sopa, de farinha (tipo branca de neve); 12 colheres de açúcar; 6 gemas de ovos. Juntar tudo em frio e mexer. Colocar ao lume a ferver, durante cerca de

PONTE DE LIMA
27, 28 e 29 JAN.

10 minutos, em lume brando. Depois colocar em travessas, cobrir com açúcar e queimar, ou com canela. (Receita de Cândida Castelo Branco)

Animação

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



www.cm-porto.pt

"A Muy Nobre Leal Invicta Cidade do Porto integra na sua gênese valores que distinguem e identificam as suas gentes: a generosidade, a simplicidade e a emotividade. Esta mescla de valores revela-se nos ingredientes que se misturam no tradicional prato típico das tripas à moda do Porto que encerra a história da cidade, na forma generosa como as suas gentes, num sentido de total abnegação, doaram a carne aos nossos marinheiros ficando com as vísceras, aquando das conquistas por terras de África."

Bolinhos de Bacalhau/ Bacalhau Desfiado

Preparação: cozem-se as batatas com o bacalhau. Reduz-se a batata a puré, desfia-se o bacalhau, juntam-se os ovos e a salsa e amassa-se tudo à mão.

Tripas à moda do Porto

Ingredientes: tripas de vitela, mão de vitela, enchidos, feijão manteiga, cenouras, cebolas, azeite, ramo de salsa, loureiro.
Preparação: lavam-se as tripas muito bem com sal e limão. Cozem-se em água e sal. Limpa-se a mão de vitela e coze-se. Num recipiente à parte cozem-se os enchidos.



De seguida, coze-se o feijão já demolido com os gomos de cebola e as cenouras às rodelas. Faz-se um refogado de cebola e juntam-se as carnes. Depois de apurado, junta-se o feijão com a cenoura, retificam-se os temperos e deixa-se apurar. Serve-se em terrina com um pouco de cominhos e salsa picada. Acompanha com arroz branco.

Leite-creme

Ingredientes: leite, açúcar, canela em pau; canela em pó; farinha Maizena, ovos, casca de limão.
Preparação: misturam-se todos os ingredientes e levam-se ao lume não muito forte, mexendo sempre.

PORTO
27, 28 e 29 JAN.

fevereiro

**A fevereiro e ao rapaz
perdoa tudo quanto faz,
se fevereiro não for secalhão
e o rapaz não for ladrão.**

provérbio popular



www.cm-castelo-paiva.pt

Castelo de Paiva tem uma gastronomia rica e diversificada cujos sabores e saberes foram passando de geração em geração. Além da carne provinda dos pastos e dos montes, apresenta também pratos de peixe graças aos cursos de água que atravessam o Concelho. Num dourado de aguçar o apetite está a nossa doçaria tradicional. A acompanhar, o afamado Vinho Verde de Castelo de Paiva.

Presunto com Azeitonas e Broa Caseira

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 a tradição.



Arroz de Lampreia

Faz-se uma vinha de alho com o sangue da lampreia, vinho tinto, alho, louro, salsa, sal e pimenta e a lampreia em postas. Pica-se a cebola e leva-se ao lume com o azeite. Deixa-se alourar e junta-se a marinada da lampreia, a refogar em lume brando. Depois de bem apurado adiciona-se a água necessária para a calda, junta-se o arroz e deixa-se cozer. Retificam-se temperos, polvilha-se com salsa picada e serve-se de imediato. Acompanha este prato o afamado Vinho Verde de Castelo de Paiva.

Rabanadas à moda de Paiva

Corta-se um cacete às fatias não muito finas (o pão deve ser da véspera). Entretanto, leva-se ao lume uma calda com água, açúcar, pau de canela, casca de limão, um cálice de vinho do porto e deixa-se levantar fervura. De seguida molham-se nessa calda as fatias de pão e levam-se a fritar em óleo bem quente. Depois de fritas colocam-se numa travessa e polvilham-se com açúcar e canela.

CASTELO DE PAIVA
3, 4 e 5 FEV.

Animação

Visita ao Centro de Interpretação da Cultura Local.



www.cm-chaves.pt

A gastronomia flaviense é única e inigualável. Qualidade, sabor e textura fazem dos seus pratos iguarias para mais tarde recordar. O famoso presunto de Chaves, célebre por cá e por terras de além, o Pastel de Chaves que comemora 150 anos, sendo produto com indicação geográfica reconhecida, de massa folhada tenra e estaladiça, recheado com um sublime refogado de carne de vitela, os milhos acompanhados dos melhores enchidos da região, enfim, o melhor é passar um fim de semana em Chaves e provar tudo o que de bom esta região tem para lhe oferecer.

Arroz de Fumeiro

Cozem-se chouriço de cabaça, salpicão, linguiça e um bocadinho de pernil fumado. Escolhem-se os melhores espigos, lavam-se e reservam-se. Guarda-se o caldo de cozedura das carnes. Faz-se um estrugido com azeite e cebola picada e uma colher sopeira de colorau. Partem-se as carnes anteriores em rodelas e colocam-se no estrugido mas só quando a cebola estiver alourada. Salpica-se com água da cozedura, tapa-se o tacho e deixa-se apurar. Vai-se acrescentando com água e caldo da cozedura, tempera-se de sal e malagueta.



Quando tiver fervido algum tempo, escaldam-se os espigos e juntam-se. Lava-se o arroz, para tirar a goma, colocando-se a cozer na calda anterior. Mexe-se, tapa-se e deixa-se cozer.

Rabanadas com Mel

Corta-se o pão de forma, ou cacete, duro, em fatias médias. Mergulham-se em leite morno temperado de açúcar. Deixam-se amolecer. Escorre-se o excesso de leite e passam-se por ovos caseiros batidos. Fritam-se em azeite quente, deixando alourar, virando de um lado e de outro. Depois de fritas colocam-se numa travessa comprida,

Animação

Consultar programa específico.

CHAVES
3, 4 e 5 FEV.



www.cm.smpenaguião.pt

No concelho de Santa Marta de Penaguião os especialistas da gastronomia preparam os mais variados pratos da região tradicionais, ricos pelos seus sabores e iguarias. Venha degustar as receitas caseiras da concha vinhateira.

Enchidos/ Tapas de Queijo e Presunto

Cabrito Assado no Forno

Ingredientes: óleo, colorau, sal grosso, vinho branco, cerveja, piri-piri, loureiro, pimenta, alho e noz-moscada.

Preparação: misturar todos os ingredientes e untar o cabrito já limpo, colocando num tabuleiro para assar no forno. Depois de untado, regue-se com o resto da mistura por cima do cabrito. Leva-se ao forno durante 3 horas. Ir virando de vez em quando o cabrito para assar dos vários lados, por fim servir com batatas assadas e arroz de forno.



Leite-creme

Numa panela coloca-se o leite, o açúcar, a farinha e as gemas. Mexe-se muito bem e leva-se ao lume com casca de limão e pau de canela. Por fim mexe-se tudo até engrossar.

Animação

Noite de Fados – dia 11 de fevereiro. Visita gratuita ao Museu das Caves de Santa Marta de Penaguião. (Horário: dia 10 das 9h00 às 12h30 e das 14h00 às 18h00; dia 11 das 9h00 às 13h00.)

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO
10, 11 e 12 FEV.



www.cm-amares.pt

O Fim de Semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 17, 18 e 19 fevereiro de 2017, ou seja, no fim de semana que antecede o Festival das Papas de Sarrabulho. Falar de Amares é falar de tradição, de uma gastronomia forte e enraizada, terra de exímios cozinheiros e de carnes de excelência, leva a que o concelho apresente produtos exclusivos na sua qualidade. Assim surgem 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 e os ovos e bata, acrescentando a água a pouco e pouco para não criar grumos. Depois de bater muito bem, junte o bacalhau, previamente demolhado, limpo de pele e de espinhas e desfiado. Adicione a cebola e a salsa picadinhas e tempere com sal e pimenta. Aqueça numa frigideira o azeite e, com uma colher grande, deite a massa. Frite de um lado e do outro e retire.



Papas de Sarrabulho

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

Pudim de Laranja

Ingredientes: 400g de açúcar / 8 ovos / uma chávena (de chá) de sumo de laranja de Amares.
Preparação: bata os ovos inteiros, junte o açúcar e continue a bater um pouco. Junte o sumo de laranja e mexa bem. Coza em banho-maria numa forma previamente caramelizada.

Animação

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

AMARES

17, 18 e 19 FEV.

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 de Artesanato emblemático do concelho, onde o visitante, poderá observar os artesanos a trabalharem "ao vivo" as suas artes.

Museus:

Museu do Santuário da N^a Sr.^a da Abadia (Bouro Santa Maria) (visita sujeita a marcação prévia)
Contactos: Real Confraria de Nossa Senhora da Abadia
Tel. +351 253 371 197 / 253 377 994



www.cm-lousada.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 cozidas juntam-se-lhe as batatas. Este prato serve-se normalmente acompanhado de arroz de forno.

Leite-creme Queimado

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas de ovo, 12 colheres de açúcar, 2 colheres de farinha de milho, 1 casca de limão.
Preparação: num recipiente junta-se um pouco de leite com as gemas, a farinha e o açúcar. Mistura-se tudo muito bem. O restante leite é colocado a aquecer juntamente com a casca do limão. Quando levantar fervura, junta-se aos poucos a mistura, mexendo sempre até estar no ponto.

Animação

VIII Festival Internacional de Camélias de Lousada

LOUSADA
17, 18 e 19 FEV.



www.cm-penafiel.pt

O município de Penafiel tem referências ancestrais no produto Gastronomia e Vinhos. Já desde a idade média se consumiam alimentos que ainda hoje integram a gastronomia tradicional 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. Na doçaria, são os doces de feira os que mais se consomem, sobretudo os bolinhos de amor, o pão-de-ló,

o pão podre e os rosquilhos. A originalidade doceira de Penafiel é, no entanto, bem representada pela sopa seca e pelas tortas de S. Martinho, muito apreciadas por visitantes e turistas, sendo as tortas exclusivas deste concelho. Venha sentir Penafiel e os seus sabores.

Pataniscas

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

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



deixar fritar durante dois minutos de ambos os lados, até ficarem douradas. Retirar as pataniscas do lume e deixar escorrer em papel absorvente. Está pronto a servir. Repetir o processo para a restante massa.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: lampreia, alho, vinagre de vinho tinto, sal, pimenta, azeite, arroz, cebola salsa. Preparação: a lampreia deve ser escaldada com água a ferver e a seguir raspada levemente com uma faca limpa e um pano seco a fim de lhe ser retirado o lismo que envolve a pele. Depois de limpa,

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

PENAFIEL
17, 18 e 19 FEV.

Bolinhos de Amor

Um segredo bem guardado que não pode ser revelado. Deliciem-se! **Tortas de S. Martinho** Para a receita, picam-se carnes brancas e vermelhas e refogam-se em azeite e cebola fininha, com salsa e temperam-se com piri-piri e sal. Deixa-se arrefecer e depois recorta-se a massa folhada ou massa tenra em forma semelhante à dos rissóis, coloca-se o recheio das carnes e leva-se ao forno. Depois de sair do forno polvilham-se com açúcar e canela, forma muito usual em cozinha requintada do século XVIII.

Animação

O programa de animação durante o fim de semana gastronómico terá a atuação de grupos tradicionais de Penafiel, tendo como palco os próprios restaurantes.



www.cm-valenca.pt
www.visitvalenca.com

Em Valença há uma história gravada em pedras de granito. Há 2 mil anos de memórias que contam momentos marcantes de Portugal e Espanha. A Fortaleza é um complexo de arquitetura militar único, acompanhado pela beleza do espaço, a grandiosidade das muralhas e monumentos. Uma preciosidade candidata a Património Mundial da UNESCO. Em Valença saboreia-se o magnífico bacalhau, manjar que cá é rei. A tradição e o saber tratar este produto faz de Valença uma referência de bom bacalhau.

Caldo Verde

Ingredientes: 2 litros de água, 1dl de azeite, 750g de batata, 3 dentes de alho, 1 cebola, 1 couve-galega, 1 chouriço, sal.
Preparação: Deita-se a água numa panela com o azeite, as batatas descascadas e cortadas ao meio, a cebola e os dentes de alho. Tempera-se com sal e deixa-se cozer. Logo que esteja cozido, tira-se do caldo e passa-se pela trituradora, voltando novamente ao lume para apurar. Cortam-se as couves, lavam-se e deitam-se na panela quinze minutos antes da sopa ir para a mesa, deixando-as ferver com a panela destapada. Serve-se o caldo verde em tigelas de barro, com uma rodela de chouriço no fundo e uma fatia de broa.



Bacalhau à São Teotónio

Preparação: fritar levemente a posta de bacalhau em azeite. Preparar um pequeno refogado de tomate, cebola e alho. Temperar com sal e pimenta. Refrescar com vinho verde branco. Cobrir a posta de bacalhau com a cebolada e um pouco de maionese. Levar ao forno a gratinar. Acompanhar com puré de batata (ou como opção dos comensais ou do restaurante batata frita às rodela) Decorar com gomo de tomate e ovo cozido, azeitonas pretas e pimento morrone.

Borrachinhos de Valença

Ingredientes: 250g de pão de trigo, 100g de açúcar, 6 ovos, ¼ de colher de chá de canela, raspa de limão.
Calda: 7,5dl de vinho tinto, 250g de açúcar, 2dl de mel, casca de limão, 1 pau de canela, uma pitada de sal.
Preparação: tiram-se as côdeas ao pão e desfazem-se. Juntar o açúcar, a canela e os ovos. Numa frigideira com o óleo a ferver, vão-se fritando os borrachinhos dando-lhes a forma de pastéis de bacalhau. Depois de fritos, escorre-se-lhes o óleo e deitam-se num tacho. Cobrem-se com o vinho, junta-se a casca de limão, o pau de canela e o açúcar. Deixa-se ferver, durante 30 minutos, para encharcarem.

VALENÇA
17, 18 e 19 FEV.

Animação

Núcleo Museológico Municipal
segunda - sábado - 09h - 17h
Telefone 251 80 60 20;
nmuseologico@cm-valenca.pt
Entrada Gratuita
Núcleo Museológico do Caminho de Ferro - Museu Ferroviário
Marcação prévia
Telefone: 249 130 375
Entrada Gratuita
Museu do Bombeiro
segunda a sábado*
- 09h00 - 17h00;
* abertura quinzenal aos sábados
Entrada Gratuita
Museu Etnográfico/ Grupo Folclórico de Ganfei
Marcação prévia
Telefone: 251 822 491
Tlm. 962 459 357 E-mail: grupofganfei51@gmail.com
Entrada Gratuita
Museu Rural de Taijão
Todos os dias - 13h/17h.
Exceto terças-feiras.
Telefone: 251 822 130
Entrada Gratuita



www.cm-braganca.pt

Uns chamam-lhe Butelo, outros, chouriço de ossos, outros...enfim, são vários os nomes para produtos semelhantes do fumeiro regional da Terra Fria Transmontana. É certo que os nomes podem variar consoante as suas origens, dos diversos pontos do Nordeste Transmontano e até da vizinha Espanha, também a confeção e as carnes utilizadas apresentam algumas diferenças. Mas uns ossitos no Butelo é que não podem faltar! O que seria estar a comer um Butelo sem encontrar um osso?! Inegável é que se trata de um produto gastronómico regional, muito apreciado, que distingue o fumeiro tradicional da terra fria

nordestina de muitos outros. Sobretudo nos dias frios de inverno, serão poucos os transmontanos / nordestinos que, ao calor da lareira, não apreciem um bom Butelo com casulas, que se devem fazer acompanhar, de algumas batatas e, para quem goste, uma ou duas cebolas, umas chouriças, uns pés de porco e umas "orelheiras". Tudo devidamente cozido, de preferência no pote, naturalmente!

Como complemento, uma refeição de Butelo com Casulas, deve ser "regada" com um bom néctar dos Deuses, oriundo das nossas cepas, e temperada com azeite de qualidade, futo da azeitona das nossas oliveiras, não podendo, também, faltar o pão regional, para além de outras iguarias com identidade local. Como estamos no tempo frio e, consequentemente, época do fumeiro, desejamos um bom proveito à mesa, com uma refeição de Butelo e...Casulas, obviamente!...

Butelo com Casulas

Demolhe um quilo de cascas (vagens de feijão secas e cortadas aos bocadinhos). Coza-as em água e sal com um butelo (chouriço com vários tipos de carne). À parte, leve também a cozer pezinhos do porco, a orelheira e algumas costelas. Retire o butelo e as outras carnes



e parta-as aos pedaços. Coloque tudo numa travessa e regue bem com azeite cru.

Pudim de Castanhas

Cozem-se as castanhas podendo deitar-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva doce. Depois de bem cozidas, descascam-se as castanhas e reduzem-se a "polme", passando este por uma peneira para que fique bem fino. De seguida pesa-se 0,5Kg do "polme", amassa-se juntando 1/2 chávena de leite, 4 colheres de sopa de manteiga, 2 chávenas de açúcar, uma colher de chá de canela em pó, 2 colheres de sopa de vinho fino branco,

8 gemas de ovos e 4 claras em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, previamente barrada com manteiga e polvilhada de farinha e leva-se ao forno a cozer. Depois de cozido, retire o pudim da forma e coloque-o num prato. Decore o prato com castanhas inteiras e sirva.

Animação

Carnaval dos Caretos - Os rituais ligados ao solstício de Inverno, com as mascaradas de origem pagã são um remoto legado que Bragança ainda mantém bem vivos em datas próximas do solstício de Inverno, entre 25 de dezembro e 6 de janeiro

BRAGANÇA
24, 25 e 26 FEV.



www.cm-cabeceirasdebasto.pt

Cabeceiras de Basto é um concelho com profundas marcas associadas às vivências da religião, destacando-se o festejo do Entrudo pela associação de tradições locais pagãs e católicas. O entrudo, na sua essência, traduzia-se em pequenos jogos realizados num ambiente de convivialidade, cujo objetivo passava pela não identificação dos "mascarados" que percorriam as ruas da aldeia, assustando os transeuntes. O vestuário utilizado eram "trapos velhos", de preferência em dimensão desproporcionada para destacar o ridículo e o exagero, e os acessórios eram artefactos agrícolas. É uma época de excessos.

Tudo isto se justificava, pelos constrangimentos que se impunham com a abstinência e outros rigores próprios da Quaresma. É nesta altura que se mata o porco e se convive com os amigos e família num espírito de entreajuda e de partilha, sempre acompanhados de diversas iguarias entre as quais destacamos os rojões, a carne em vinha de alhos, o sangue porco cozido com cebola, acompanhado com broa de milho e vinho da Região. É nesta atmosfera de festa, de tradições, usos e costumes que promovemos o fim de semana gastronómico, em simultâneo, com a XXI Festa da Orelheira e do Fumeiro.

Orelheira com Grelos

Ingredientes: Orelheira e pés de porco previamente salgada e fumada; salpicão; grelos; batata; arroz; azeite e sal.

Depois de lavar a orelheira e os pés de porco, coloque-os em água a ferver, sem deixar cozer em demasia. Depois de cozidos, retire e acondicione. Entretanto, num outro tacho, faça um refogado com bastante cebola e azeite q.b. Quando a cebola estiver alourada, introduz o salpicão picado com um garfo para libertar o paladar. Segundos depois, acrescente a água para fazer a calda do arroz e verifique o tempero. Quando a calda estiver a ferver, adicione o arroz (por cada medida de arroz duas de água) e deixe cozer. Quando estiver quase cozido, acrescente um raminho de salsa. Enquanto coze o arroz, coloque as batatas a cozer em água e tempere com sal. Simultaneamente, coloque outra panela com água e quando estiver a ferver introduza os grelos, tempere com sal e um fio de azeite, sem tapar. Note-se que a orelheira, os grelos e a batata não devem cozer demasiado. Por fim, componha a travessa e sirva a seu gosto.

Bucho de Porco Doce

Ingredientes: Um bucho de porco devidamente limpo e intacto: ovos; açúcar e trigo seco desfeito. Num recipiente misture os ovos, o açúcar e o trigo desfeito em pequenos pedaços. Quando obter uma massa homogénea, introduza o recheio dentro do bucho, cozendo abertura com fio do norte. Coloque-o dentro de um saco de pano. Coloque uma panela com água a ferver e introduza a saca de pano com o bucho dentro e deixe cozer cerca de 1 hora. Depois de cozido, retire o saco de pano da panela e o bucho do saco de pano, deixe arrefecer, coloque numa travessa e sirva cortado em fatias.

Animação

A Animação está inserida no conteúdo programático da XXI Festa da Orelheira e do Fumeiro, podendo ainda aproveitar para visitar o Mosteiro de S. Miguel de Refojos, incluindo o Núcleo Museológico do Baixo Tâmega de Arte Sacra, a Casa do Tempo (espaço que o ajuda a conhecer Cabeceiras de Basto) e o Museu das Terras de Basto, mormente as carruagens históricas que enobrecem o Núcleo Ferroviário, sempre presenteado com paisagem inverneira do Minho.

CABECEIRAS DE BASTO
24, 25 e 26 FEV.



www.turismo.cm-gondomar.pt

Em Gondomar, o Turismo Gastronómico expressa o retrato fiel da história de uma terra com os seus usos, costumes e tradições, 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 gerações de cozinheiras e cozinheiros que apuraram com sabedoria os aromas da terra e sabores do rio. Nos braços do rio Douro, emoldurado por uma paisagem de beleza inigualável, Gondomar espera por si e convida-o a deleitar-se com os sabores tradicionais da nossa Gastronomia e conhecer a secular arte da filigrana, numa experiência única proporcionada pela "Rota da Filigrana".

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



Coração de Gondomar

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

Animação

Fim de semana Gastronómico do Sável e da Lampreia
Lugar de Gramido – Valbom GDM (Consultar programa específico em www.turismo.cm-gondomar.pt)
"Rota da Filigrana"
Programa de visitas organizadas a oficinas de filigrana – mediante marcação prévia em www.rotadafiligrana.pt
Lugar do Desenho
Fundação Júlio Resende
Rua Pintor Júlio Resende, 346 - Valbom 4420-534 Gondomar
Tel.: 224 649 061/2
Email: info@lugardodesenho.org
Horário: segunda a sexta: das 09h00 às 12h30 e 14h30 -18h30
sábado e domingo: 14h30 - 17h30
Oferta: Entrada gratuita para visita às exposições patentes.

GONDOMAR
24, 25 e 26 FEV.

Quinta do Passal
Centro de Educação Ambiental
Rua Clube Naval Infante D. Henrique
4420-412 Valbom
Tel.: 224 837 065
quintadopassal@cm-gondomar.pt



www.cm-moncao.pt

Monção, berço do Alvarinho e vila termal, é igualmente uma referência pela gastronomia tradicional. Para além do Cordeiro à moda de Monção, a Lampreia acompanhada pelo arroz malandro apresenta-se como um dos ex libris gastronómico desta vila raiana. Nos dias 24 a 26 de fevereiro, o município celebra mais uma iniciativa gastronómica dedicada à Lampreia do Rio Minho e às barrigas de freira, doce conventual, delicioso, magnífico. Participam alguns restaurantes e, como é habitual, realiza-se, no domingo, mais uma edição do Rali à Lampreia - prova de Slalom, prova de perícia no centro histórico da vila que reúne milhares de pessoas. Estes motivos apelativos para os amantes da boa mesa e apaixonados

pelo desporto automóvel, podem ser complementados com um passeio pelo casco urbano, Museu do Alvarinho, zona ribeirinha ou lugares magníficos dos nossos rios e montanhas. Aqui e ali, encontrará uma paisagem, um sorriso amável de uma pessoa ou recanto inesquecível. Venha a Monção. Nós saberemos recebê-lo.

Arroz de Lampreia à moda de Monção

Lava-se muito bem a lampreia em água quente. Coloca-se num tabuleiro com 2dl de vinho verde tinto e 3 dl de vinagre tinto, de preferência.

Dá-se um golpe junto à cabeça e outro junto a um pequeno orifício que se encontra perto da cauda para soltar o cordão vertebral e puxa-se cuidadosa mas rapidamente.

Em seguida, parte-se aos bocados dentro do tabuleiro para aproveitar o sangue. Deixa-se a marinar durante duas horas no tabuleiro, juntam-se-lhe um ramo de salsa, uma folha de alho picado e mais vinho e vinagre, se necessário.

Faz-se um refogado com 2 cebolas picadas, 2dl de azeite, 1 colher de sopa de banha e 100g de presunto picado. Quando a cebola estiver bem alourada juntam-se-lhe os bocados de lampreia, sal, pimenta e cravos de cabecinha a gosto. Deixa-se estufar pelo menos 10 minutos. Retira-se a lampreia. Acrescenta-se à calda um pouco de água quente e



deita-se o arroz (400g para quatro pessoas). Quando o arroz estiver a ficar cozido, introduzem-se de novo os bocados de lampreia, junta-se-lhe o sangue, o vinho e o vinagre onde esteve a marinar e polvilha-se com salsa picada. Esta última operação deve durar apenas o tempo suficiente para aquecer a lampreia. Serve-se de seguida.

Barrigas de Freira

250 g de pão-de-ló; 500 g de açúcar; 125 g de amêndoa; 9 gemas de ovo; 1 ovo inteiro. Leva-se o açúcar a ponto de pasta, corta-se o pão-de-ló em fatias que se colocam numa travessa e se regam com metade do açúcar em ponto.

Pelam-se as amêndoas e passam-se pela máquina. Em seguida, juntam-se ao açúcar restante e deixa-se ferver um pouco. Se, por acaso, o açúcar, depois de ferver com a amêndoa, subir de ponto, junta-se-lhe um pouco de água. Tira-se do lume, deixa-se arrefecer e junta-se-lhe as gemas bem batidas com o ovo inteiro. Depois mistura-se bem, volta ao lume brando, mexe-se sempre até engrossar, retira-se e deita-se por cima das fatias do pão-de-ló, cobrindo tudo. Polvilha-se com canela e guarnecem-se com cerejas cristalizadas.

MONÇÃO
24, 25 e 26 FEV.

Animação

Numa jornada festiva onde a Lampreia do Rio Minho acompanhada pelos melhores vinhos da região, são os protagonistas, venha visitar-nos e degustar estas riquíssimas iguarias. Disfrute ainda do Rali à Lampreia, prova de perícia automóvel, na Praça Deu-La-Deu, tradicional jornada festiva, com provas às 11 horas e 16 horas.

março

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

provérbio popular



do concelho, os hortícolas da franja litoral, a doçaria local com destaque para conceituadas Clarinhas de Fão, ou ainda os queijos e manteigas dos Lacticínios de Marinhas.

Lampreia

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 12h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa. No tacho coloca-se a cebola picada, azeite, deixando alourar a cebola, acrescenta-se um pouco de 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

Doce de Chila: 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 reбуgado. Seguidamente deita-se chila e depois de estar em ponto leve, retira-se do lume e mistura-se as gemas necessárias



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

Animação

Roteiro de Visita

4 de março (sábado à tarde)
Visita de autocarro ao concelho de Esposende.
Concentração no dia, às 14h00, no Centro de Informação Turística, cidade de Esposende.
Inscrições antecipadas até às 14h00 do dia 3 de março, através do telefone 253 960 100 ou via e-mail turismo@cm-esposende.pt
Caminho dos Mareantes
5 de março (domingo de manhã)
Percurso pedestre guiado, com temática alusiva à tradição marítima da cidade de Esposende.
Concentração no dia, às 09h30, no Centro de Informação Turística, cidade de Esposende.

ESPOSENDE
3, 4 e 5 MAR.

www.cm-esposende.pt

O concelho de Esposende - Terra de Mar do distrito de Braga - presenteia-nos com uma gastronomia baseada na excelência dos peixes e mariscos, preparados e cozinhados com arte e mestria pelos profissionais da restauração. Realce-se, em época, a lampreia do rio Cávado, passando pelos robalos e polvos do mar de Apúlia, para além dos sargos, fanecas, carapaus, congros, sardinhas e ainda tantos outros mimos que fazem o gosto aos comensais. Da multiplicidade de sabores do mar que caracterizam a gastronomia de Esposende, merecem especial referência outros produtos endógenos como os vinhos verdes de quinta dos produtores engarrafadores

Inscrições antecipadas até às 14h00 do dia 3 de março, através do telefone 253 960 100 ou via e-mail turismo@cm-esposende.pt
Animação Itinerante
5 de Março (domingo de manhã)
Zés Pereiras
Cidade de Esposende, Fão e Apúlia
Também no domingo, à hora de almoço, nos restaurantes aderentes haverá animação folclórica itinerante com os grupos do concelho.
Insufláveis
5 de Março (domingo à tarde)
Cidade de Esposende (Frente Ribeirinha), Fão (Ofir) e Apúlia (Frente de Mar)
Festival Infantil de Folclore
5 de Março (domingo): 15h00
Largo Fonseca Lima - Esposende



www.cm-mirandela.pt

O Festival Gastronómico da Alheira decorre em março, onde se promove a Alheira, quer como entrada, quer como prato principal nos restaurantes aderentes. Estes restaurantes elaboram menus especiais com destaque para a Alheira, colocando ao dispor de quem nos vista uma oferta diferente de incentivo à escolha do menu. Cada restaurante elabora o menu, de acordo com a oferta que vai ter disponível diariamente durante os dias em que decorre o festival.

 **Alheira de Mirandela**

 **Pudim de Azeite**

 **Animação**

Feira da Alheira de Mirandela
(consultar programa específico)



MIRANDELA
3, 4 e 5 MAR.



www.cm-rpena.pt

Os Milhos, um dos pratos típicos do concelho de Ribeira de Pena, continua a ser confeccionado de forma a preservar a gastronomia tradicional do território. Os milhos podem ser "esfuçados", por causa da carne de porco, "escornados", se levarem carne de vaca, ou mesmo "esgravatados", se acompanhados com carne de galinha. Se levarem todo o tipo de carne, chamam-se Milhos "ricos". Neste fim de semana, venha também conhecer o território através dos Percursos Pedestres que o levam até locais admiráveis, ou desfrutar de umas atividades no Pena Aventura Park ou mesmo conhecer o vasto património, histórico cultural e paisagístico com a Natourtracks.

Milhos

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 beoga e 1 galinha pequena. Para os milhos: 2 tigelas grandes de milhos limpos (triturado), 1 cebola, 2 dentes de alho, 3 colheres de sopa de azeite, sal. Preparação: cozer a galinha em água e sal, bem como todas as carnes depois de bem limpas. Quando estiverem cozidas, introduzem-se na mesma panela os chouriços e o salpicão. Para os milhos: põe-se a lume com água, uma panela de fundo espesso. Ao ferver, juntam-se os milhos bem lavados e isentos de casca. Vão-se mexendo com uma colher de pau para não colar



no fundo. Quando estiverem quase cozidos e se apresentarem espessos, acrescenta-se a água das carnes. Numa frigideira, faz-se o refogado com azeite, o alho e a cebola, podendo juntar uma colher de vinagre. Depois de apurado, juntam-se os milhos, retifique os temperos e serve-se num prato coberto com alguns pingos de limão.

Chila no Forno

Ingredientes: 800 gramas de chila, 1 almoçadeira de água, 1 almoçadeira de açúcar. Ponto de fio (quando começar a pegar, 10 ovos (gemas) passados num coador. Coloca-se a chila no tacho, a calda e as gemas, vão ao lume sempre a mexer. Quando levantar fervura, vai para um prato de ir ao forno e polvilha-se com canela. Leva amêndoa a gosto. Vai ao forno a gratinar.

RIBEIRA DE PENNA
3, 4 e 5 MAR.


Animação

entradas gratuitas nos museus: Museu Municipal da Venda Nova, Casa Museu de Camilo e Museu do Linho entrada gratuita no Parque Ambiental de Ribeira de Pena onde encontra as espécies cinegéticas do concelho. Poderá usufruir de descontos em atividades no Pena Aventura Park e na Natourtracks (mediante apresentação de fatura dos restaurantes aderentes) www.ecomuseu-rpena.pt; www.penaaventura.com.pt; www.natourtracks.pt





www.torredemoncorvo.pt

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

 **Folhado de Borrego da Churra**
 nota: +/-4 pessoas,
 tempo de preparação: 2 horas
 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 aprox. 1 hora para ficar macio e poder desfiar. Depois de desfiado, estende-se a massa folhada, recheia-se com o borrego, pré aquece-se o forno a 180º, pincela-se a massa folhada depois de fechada, com gema de ovo batido e com o forno quente 20 minutos a cozer.




 **Borrego Terrincho**
 Ingredientes: borrego; azeite; dentes de alho; sal e pimenta branca.
 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; 500gr de amêndoa; 300gr de açúcar; 200gr de farinha; 1 cálice de vinho do porto; canela q.b. e uma colher de chá de fermento.
 Creme: 600gr de açúcar; 200 clde água e 30 gemas.
 Bolo: a Amêndoa é moída com a casca. Bate-se o açúcar com a farinha e a amêndoa. Bater 10 claras em castelo e 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, em forma bem untada. Quando cozido, cobre-se ou abre-se ao meio e recheia-se com o creme.

TORRE DE MONCORVO
 3, 4 e 5 MAR.

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 Museus: Arte Sacra (Rua da Misericórdia); Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior (Rua da Misericórdia), Núcleo Museológico da Casa da Roda (Rua da Misericórdia) e Museu do Ferro e da Região de Moncorvo (Largo Dr. Balbino Rego).



www.cm-valedecambra.pt

A Gastronomia de Vale de Cambra pauta-se pelos sabores e receitas tradicionais passados de mães para filhas com o uso dos produtos endógenos da região. A vitela da raça arouquesa criada nas partes altas do Concelho mantém-se na história e na cozinha dos Valecambrenses. Os restaurantes servem iguarias como vitela assada ou grelhada das mais diversas formas. Também os enchidos, o presunto e o queijo com bom vinho verde dos produtores locais fazem parte da riqueza do Concelho. O leite creme é a sobremesa confeccionada tradicionalmente no concelho.

Carne de Vitela de Raça Arouquesa

Carne de vitela de raça Arouquesa DOP (Denominação de Origem Protegida) grelhada ou assada em forno a lenha, acompanhada com arroz ou batata.



Leite-creme

Ingredientes: 1 lt leite; 8 ovos; 250 g açúcar; 2 c. sopa farinha; 1 casca de limão.
Misture a farinha e o açúcar e deite num tacho. Vá regando com o leite frio, mexendo com uma vara de arames até a farinha e o açúcar estarem dissolvidos. Separe as gemas das claras e junte as gemas à mistura anterior, bem como uma casca fina de limão. Leve o tacho a lume brando e, mexendo sempre, deixe a farinha cozer e engrossar. Retire a casca de limão e deite o leite creme numa travessa. Deixe arrefecer completamente e, só então, polvilhe com o açúcar.

VALE DE CAMBRA
3, 4 e 5 MAR.



www.cm-barcelos.pt

Barcelos é o coração do Minho e comunga da excelência que esta região possui na gastronomia. Possui uma variedade e riqueza que funde como poucos concelhos as tradições da gastronomia da ribeira e serra minhota. Um conjunto de iguarias que se estendem do bacalhau, à lampreia, ao polvo, aos rojões, às tradicionais papas de sarrabulho à moda de Barcelos, ao arroz pica no chão, ao cabrito assado, ao cozido, entre muitos outros.

Uma cozinha que, aos ancestrais saberes associa incursões criativas e de modernidade. O Galo à moda de Barcelos é fruto deste contexto ímpar. Uma iguaria que encerra um contexto simbólico e cerimonial ímpar ligado à Lenda do Galo de Barcelos e à peregrinação medieval

a Santiago. Degustar um galo assado é muito mais que um ato de pura gastronomia é uma viagem pelas estórias, lendas e caminhos da peregrinação. Rememore o passado da Lenda do Galo, a história e estórias dos Caminhos de Santiago à mesa de um restaurante a saborear um Galo acompanhado por um verde loureiro de excelência produzido no concelho.

Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos

Ingredientes: farinha de milho, carne de vaca, porco e galinha, sal e cominhos.

Preparação: numa panela grande, temperada com sal, põe-se a cozer os miúdos de porco, ossos de porco,



frango, toucinho seco (ou pernil seco) e uma chouriça de sangue devendo ficar tudo muito bem cozido para que as carnes possam ser desfiadas à mão. No tacho à parte, coza o sangue de porco. Na água onde cozeram as carnes adicione os milharos e meio saco de farinha milha amarela (sem deixar engrossar) e vá mexendo. Acrescente a este preparado cominhos, cebola picada e pimenta ao seu gosto e o sangue cozido. Deixe ferver e junte as carnes desfiadas. Sirva em malgas.

Galo Assado à moda de Barcelos

Ingredientes: galo, cebola, azeite, vinho verde, batatas, chouriço, bacon, tomate. Preparação: limpe

o galo, retirando os miúdos, e tempere-o no dia anterior com cebola, azeite e vinho verde. Pegue nos miúdos, no chouriço e no bacon e pique tudo na máquina, formando uma pasta para recheio do frango. À parte, prepare uma assadeira com rodela de cebola, azeite e tomate, coloque o frango já recheado e as batatas, como acompanhamento. Vai ao forno para assar durante 50 minutos.

Doços de Barcelos

Em Barcelos delicia-se com os encantos da doçaria conventual e rural que confere aos doces de Barcelos uma singularidade única e uma qualidade de excelência. Sabores e saberes que as pastelarias

BARCELOS
10, 11 e 12 MAR.

e os restaurantes interpretam como elementos de diferenciação. Nesta panóplia de sabores destacam-se os famosos doces de romaria, as laranjinhas doces, os bolos caseiros, as queijadinhas, os sonhos, os doces da casa, o bolo das Cruzes entre muitos outros, que são um convite a visitar Barcelos.

Barcelos Doce, um mundo encantado da doçaria a descobrir...

Animação

Programa de Animação:
Animação Musical e Rotas Turísticas
Museus Gratuitos: Museu de Olaria
Horário: terça a sexta:
10h00 - 17h30
sábado e domingo:
10h00 - 12h00 / 14h00 - 17h30



www.cm-espinho.pt

Neste desafio sugerimos-lhe uma escapada à "quadrícula" para apreciar os pratos de peixes e mariscos do nosso mar. Espinho elege a "Caldeirada de Espinho" para prato principal. Em termos de preparação muito semelhante às outras caldeiradas, sendo que, o que a caracteriza é utilizar somente peixe que sai nas redes da nossa tradicional arte xávega. Como se percebe, mantendo a batata, o pimento, a cebola etc., pode ser diferente todos os dias já que nem sempre sai o mesmo peixe na rede. Comece esta rota gastronómica com o famoso "Camarão de Espinho" e termine com um "Leite - Creme".

Camarão de Espinho

Numa panela colocar água, sal e piri-piri na quantidade desejada. Depois de levantar fervura colocar o camarão. Deixar ferver. Retirar o camarão após fervura. Passar por água fria. Arrefecer no frio.



Caldeirada de Espinho

Ingredientes: peixes que saem na rede de Espinho: sardinha, carapau, cavala, robalo, lulas, dourada, raia, cação, ruivo; batata; cebola; alho; tomate; pimento; sal; azeite; piri-piri; vinho branco; salsa; água.
Preparação: amanha-se o peixe e corta-se em postas não muito grandes. Coloca-se num tacho largo, a cebola, o tomate, o pimento a as batatas dispostas em camadas, sendo que no topo ficam os peixes. Vai-se alternando os temperos, regando com vinho branco e azeite, juntando também a salsa. Se for necessário adiciona-se um pouco de água conforme a preparação a vai largando. Cozedura lenta.

Leite-creme

Misturar num tacho: leite, açúcar, maizena, canela, casca de limão e vinho do Porto e levar ao lume. Mexer sempre para não ganhar grumos. À parte, separar as gemas das claras e reservar. Quando o leite começa a ferver começa também a engrossar, sempre a mexer acrescentar as gemas lentamente (fio). Mexer mais um pouco para ficar com a cor amarelada mais uniforme e para as gemas cozerem. Na hora de servir vai a queimar.

ESPINHO
10, 11 e 12 MAR.

Animação

Aproveite que está em Espinho e dê um passeio à beira mar, visite o nosso Museu, a funcionar numa antiga Fábrica Conserveira e se tiver oportunidade, assista a um espetáculo no Casino ou a um concerto na Academia. Não perca uma sessão no Planetário e se gosta de adrenalina, experimente uma volta de kart no Indoor karting, ou aventure-se num salto de para-quedas no Aeródromo.
MAR – MARIONETAS, a decorrer durante o mês de março Aceite a nossa sugestão, não se arrependerá!



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, mexa de vez em quando. Enriquecer o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Rabanas de Pão de Ul (de vinho ou de leite)

Num tacho, leve ao lume leite ou vinho, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte 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 frite as fatias, disponha-as em camadas, numa travessa, salpicando-as com canela e açúcar. Faça uma calda de açúcar para acompanhar.

Animação

Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis

Rua António Alegria nº 119 – 131
3720-234 Oliveira de Azeméis
GPS: 40°50'14.23"N 8°28'41.25"W
horário: segunda a sexta-feira das 9h30 às 12h30/14h30 às 17h00 (encerra ao sábado, domingo e feriados)
tel.: +351 256 686 919

Arroz de Ossos da Suã

Coloque os ossos da suã em sal durante alguns dias. Parta-os em partes 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

www.cm-oaz.pt

"Sabores de Azeméis" em pão de Ul. Nesta receita a imaginação é o petisco do dia. Dando "asas" aos restaurantes para mostrar os "Sabores de Azeméis", o Pão de Ul é parte obrigatória, como tosta, sandes, pão ralado, migas, croûtons entre muitas outras opções de petisco. A surpresa vai ser saborosamente agradável.



e-mail: museu.oaz@hotmail.com
facebook: <https://www.facebook.com/casa.museu.regional.oaz/?fref=ts>
entrada gratuita
Casa-Museu Ferreira de Castro
Rua Escritor José Maria Ferreira de Castro
3720-189 Ossela
GPS: 40°50'13.1"N 8°25'42.8"W
tel.: 256 600 600 (Câmara Municipal de O. Azeméis)
e-mail: patrimonio.cultural@cm-oaz.pt
site: <http://esan.web.ua.pt/FerreiradeCastro/>
entrada gratuita
visitas gratuitas por marcação
Museu Regional de Cucujães
Rua Abade João Domingos Arede

3720-664 Vila de Cucujães
GPS: 40°52'8.46"N 8°29'50.29"W
horário: sábados das 14h00 às 17h00 e domingos das 10h00 às 12h00
tel.: 914 231 722
facebook: <https://www.facebook.com/Museudecucujaes/?fref=ts>
Entrada gratuita
Núcleo Museológico do Moinho e do Pão - Parque Temático Molinológico
Núcleo Museológico do Moinho e do Pão
Rua da Ponte da Igreja
3720-604 - Ul
GPS: 40°48'52.51"N 8°29'48.77"W
horário das visitas das 9h00 às 13h00/14h00 às 18h00
aos domingos a realização de visitas

OLIVEIRA DE AZEMEIS

10, 11 e 12 MAR.

guiadas ao Núcleo Museológico do Moinho e do Pão, apenas é possível com marcação prévia
horário da Padaria e do Bar das 9h00 às 13h00 /14h00 às 19h00
tel.: +351 256 683 170/925 661 458
e-mail: parque.moinhos@cm-oaz.pt
site: <http://ptm.cm-oaz.pt>
facebook: <https://www.facebook.com/moinhosptm/?fref=ts>
até aos 3 anos - 0,50€*
dos 3 aos 6 anos - 1,00€*
dos 6 aos 12 anos - 1,50€*
adultos - 2,50€**
séniores - 1,50€**
*incluídas 2 Padinhas de Ul ou 1 Regueifinha de Ul
**incluídas 2 Padas de Ul



www.sjpesqueira.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, cozido à Portuguesa, bacalhau assado, feijoada à Transmontana, entre outros.

Rancho à Lavrador

Ingredientes: 1,4kg de entrecosto, 250gr de grão-de-bico cru, 2 cenouras, 1 cebola grande, 1 dente de alho, 300 gr de cotovelos, 1 chouriça pequena, 2 c/s/ de polpa de tomate, sal, pimenta, pimento, azeite, q.b.
Preparação: temperar a carne de véspera com sal, pimenta, alho, louro e vinho tinto. Depois no próprio dia coze-se a carne só com água. Coze-se também o grão-de-bico (que também pus de molho de véspera) mas à parte. Entretanto faz-se um refogado com cebola, alho e azeite, e leva-se ao lume para ganhar um pouco de cor. Acrescenta-se um pouco de água e a polpa de tomate e deixa-se cozer um pouco, rala-se com a varinha. Corta-se a cenoura



em rodelas, a chouriça em rodelas, o pimento em tirinhas e coloca-se a cozer no refogado. Depois de a carne estar cozida partir em pedaços pequenos e colocar também a tomar gosto no refogado. Coloca-se também o grão-de-bico no refogado (colocar tudo numa panela grande) e deixar cozer cerca de cinco minutos, depois meter a massa e deixar cozer mais dez minutos. Temperar com sal e pimenta e servir.

Arroz Doce

Ingredientes: 150g arroz doce, 5dl leite, 200g açúcar, 50g 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

**SÃO JOÃO
DA PESQUEIRA**
10, 11 e 12 MAR.

Animação

Ranchos Folclóricos,
Bandas Filarmónicas,
Acordeões e Concertinas
(Integrados na Festa dos Saberes
e Sabores do Douro - Edição 2017).



www.cm-fozcoa.pt

A Gastronomia Foz-Coense é bastante apaladada e rica em pratos variados. Vegetais frescos e frutos saborosos conferem às ementas o sabor natural dos produtos, assim como o seu potencial vitamínico da casca. Começemos pelo vinho que é o requinte da mesa. Vinho branco ou tinto, encorpado ou forte, como todos os maduros genuínos do Douro, não esquecendo o afamado Vinho Fino. De acordo com a revista WineSpectator, dos quatro dos melhores vinhos do mundo, três são produzidos em Foz Côa, revelando, deste modo, que este concelho pode ser apelidado de Capital do Vinho do Douro Superior. Outro produto endógeno de

excelência é o azeite, considerado um dos melhores do mundo e que pode acompanhar cozidos suculentos salteados com couves tenras, repolhos e grelos. O peixe do Rio Douro e seus afluentes, a carne de porco, de cabrito ou de anho e a caça como o coelho, a lebre e a perdiz são pratos muito apreciados. A fruta é variada no fim do verão, dando como exemplos os pêssegos carnudos, os figos de mel, os melões deliciosos, as laranjas e as uvas. Todavia, são os frutos secos, em especial a amêndoa (não esquecer que Foz Côa é a Capital da Amêndoa), que fornecem a matéria-prima para as especialidades culinárias mais requintadas:



os doces de amêndoa, as súplicas, as lampreias de ovos e ainda os "coscorões", os folares e as bolas toscas, livradas e picadas.

Amêndoas com Azeite e Omelete de Espargos

Galo Amendoado

Bolo de Amêndoa

Animação XXXVI Festa da Amendoeira em Flor e dos Patrimónios Mundiais

**VILA NOVA
DE FOZ COA**
10, 11 e 12 MAR.



www.cmav.pt

A Gastronomia de Arcos de Valdevez, apresenta iguarias e sabores únicos. A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão "Tarrestre", é o prato de eleição. A raça Cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo. É uma raça autóctone de extrema rusticidade, de pastoreio livre na serra. A Carne da Cachena, criada sobretudo na Serra da Peneda/Soajo, está certificada por Denominação de Origem Protegida. 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. O Arroz de Feijão "Tarrestre", é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em conjunto com o milho. Podemos encontrá-lo em diversas cores e aspetos; são feijões miúdos, de pele fina com formato de rim/e ou trucandos. Apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores, onde predominam os beges, mas que também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos e cujo padrão pode ser liso ou rajado. Este feijão tem na sua composição nutricionais 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 os Arcos são também o Cabrito à moda do Soajo, tenro dos retouços do Mezio, com Ervas Aromáticas dessas paisagens, o " Cozido à Soajeira", com os enchidos e fumados caseiros, acompanhado dos frescos e capitosos vinhos verdes. As doces sobremesas tradicionais, para os amantes da doçaria tradicional portuguesa os "Charutos d'Ovos", acompanhados com a laranja de Ermelo, ambos de origem conventual, este doce constitui um dos ex-libris da doçaria arcuense. Destacamos o bolo de mel e os não menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos", ao contrário dos charutos, estes são de origem popular. São todos estes sabores que esperamos por si em Arcos de Valdevez.

Carne da Cachena com Arroz de Feijão "Tarrestre"

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

Ingredientes: 250 gr. de feijão "Tarreste", carne de porco com osso (chispe ou mão), 1 naco de toucinho fumado ou rojões, 400 gr.de arroz, 1/2 dl de azeite ou 1 colher de sopa de banha, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 folha de louro, pimenta q.b., sal q.b.

Preparação: ponha o feijão de molho de um dia para o outro. Coza o feijão em água, juntamente com as carnes. À parte, faça um refogado com a cebola picada, os dentes de alho picados, a folha de louro, os rojões ou o toucinho e o azeite ou banha. Retire as carnes da panela onde cozeram e coloque-as num tacho. Adicione-lhes o refogado, que deve estar bem apurado. Acrescente a água do feijão necessária para cozer o arroz. Tempere de sal e pimenta a gosto. Pode acrescentar as carnes partidas em bocados.

Bolo de Discos

Ingredientes: 8 claras, 250 gr. de Açúcar, 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 18º). Depois de cozidos, desenforme os discos sobre uma superfície para o cobrir e prepare uma calda leve. Retire-a do lume e deixe-a esfriar um pouco. Passe as gemas por um passador de rede fina e adicione-as à calda anterior, mexendo sempre. Leve a lume muito brando (utilize

ARCOS DE VALDEVEZ
17, 18 e 19 MAR.

o banho-maria), sem nunca deixar de mexer, até a mistura espessar. Coloque um primeiro disco sobre o fundo e um prato de serviço e cubra-o com uma camada dos ovos-moles. Sobreponha um outro disco e repita este procedimento, devendo terminar com um disco sem cobertura. Polvilhe-o com bastante açúcar de pasteleiro e com amêndoa torrada. Em volta disponha alguns fios de ovos para decorar.

Animação

Tocata pelos Restaurantes Aderentes
Mostra/ Exposição
"Mercado dos Sabores"



www.mun-celoricodebasto.pt

Em Celorico de Basto saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes. 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 "pica no chão" continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto "encorpado". O bacalhau, fiel amigo, tem presença assegurada em todas as mesas e preparado das mais diversas maneiras. Salienta-se o famoso "bacalhau à Freixieiro", preparado com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos mas

que faz as delícias de muitos. O cabrito assado com arroz de forno, 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), são as preferências dos apreciadores de carne. Os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, servem-se a qualquer hora. Com um "copito" de branco ou tinto - para o caso tanto faz - no intervalo das refeições ou no início das mesmas, acompanha nas conversas e faz as honras das visitas. A delicadeza vem com a doçaria: pão-de-ló, cavacas, rosquilhos, galhofas...pudim caseiro, compotas (muitas e variadas).



E, para tornar Celorico de Basto perfeito na Gastronomia, sugerimos o acompanhamento ideal, o vinho verde, que é nosso e da melhor qualidade.

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 rodela, depois o cabrito e rega-se com a marinada.

Pão de ló

Ingredientes: 13 gemas; 7 ovos inteiros; 430g de açúcar; 140g de farinha; doce de camélia produzida em Celorico.
Preparação: bater os ovos e o açúcar durante 10 min depois mistura-se a farinha. De seguida forra-se a forma de barro com papel próprio para pão-de-ló e deita-se a massa na forma. Leva-se ao forno e deixa-se cozer entre 25 e 35 min. Serve-se frio acompanhado com doce de Camélia. Uma delícia de sobremesa.

CELORICO DE BASTO 17, 18 e 19 MAR.

Animação

Durante esse fim de semana Celorico de Basto recebe a Festa Internacional das Camélias. Uma festa que atrai milhares de pessoas ao concelho. Durante o certame serão organizadas exposições, muros e mercado de camélias, peças de teatro, musicais, desfiles temáticos, visitas a jardins de camélias, e muito mais. Os visitantes poderão ainda visitar o Centro Interpretativo do Castelo de Arnoia que estará aberto durante o fim de semana e a visita é gratuita.



www.mun-planhoso.pt

Póvoa de Lanhoso, soube preservar os seus pratos mais típicos que hoje são um verdadeiro embaixador da região e constituem motivo de orgulho para as suas gentes. A mulher minhota, acérrima defensora dos valores tradicionais, cultivou esta arte de saberes e sabores e, com poucos recursos, criou receitas simples mas apetitosas que hoje nos fazem percorrer quilómetros em busca dos sabores das nossas memórias: o tempero da avó, a sobremesa da mãe. Receitas e segredos que são transmitidos de geração em geração e fazem parte do dote da rapariga minhota. Terra de montes e de vales, onde o gado cresce em

liberdade, possui afamada carne e outros produtos autóctones com os quais se confeccionam pratos como o "cabrito assado", os suculentos "bifes de boi", "os sarrabulhos", os rojões" e o "arroz de frango pica do chão", assim como os pratos de peixe, como as "pataniscas" e as muitas receitas de bacalhau. Tudo acompanhado com pão de milho cozido em forno de lenha e regado com abundante vinho verde. A gastronomia das Terras de Lanhoso é considerada uma das mais ricas da região, apreciada e imortalizada por homens de muito saber na arte como Jorge Amado, Camilo Castelo Branco, David Mourão Ferreira e outros

de reconhecido mérito. Para além do cardápio minhoto, que têm um tempero especial em cada concelho, existe ainda uma gastronomia específica para assinalar dias festivos. Na Póvoa de Lanhoso, o "cabrito assado" é o prato do dia 19 de março, dia de S. José e feriado municipal; o "bife à Romaria" e o melão apimentado, de sobremesa, são caraterísticos da Romaria de N.ª Sr.ª de Porto d'Ave que se realiza no 1.º domingo de setembro. As Rochas do Pilar são uma especialidade que, criada por um pasteleiro do concelho, é feita exclusivamente de ovos, gemas, açúcar, coco, amêndoa e baunilha. O fim de semana gastronómico insere-se nas festas do concelho, em honra de S. José. Conta com um programa diversificado que compõe as festividades, desde o monumental cortejo etnográfico, concursos de gado, concertos de música e animação diversificada.

Cabrito à S. José

Ingredientes: cabrito (3kg), vinho branco (q.b.), cebola (2) um generoso fio de azeite, sal (q.b.), uma folha de louro, uma pitada de pimenta, dentes de alho (4) pimentão-doce, salsa (a gosto) e cenoura.

Preparação: Prepare o cabrito em pedaços pequenos, lavando e limpando gorduras.



Depois tempere com o vinho branco, alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deve preparar-se e deixar na marinada desde o dia anterior. Numa assadeira, fazer cama com as cebolas cortadas às rodelas e colocar o cabrito, batatas para o acompanhamento e cenouras cortadas em meia-lua. Regar com a marinada. O cabrito deve ir ao forno, de preferência a lenha, por cerca de 60 minutos.

Rochas do Pilar

As Rochas do Pilar são uma especialidade criada por um pasteleiro do concelho.

PÓVOA DE LANHOSO
17, 18 e 19 MAR.

É feita exclusivamente de ovos, gemas, açúcar, coco, amêndoa e baunilha.

Animação

O Fim de Semana Gastronómico insere-se nas festas do concelho, em honra de S. José. Conta com programa diversificado que compõe as festividades, desde o monumental cortejo etnográfico, ao concurso de gado, aos concertos de música e muita animação.



www.cm-vilareal.pt

O transmontano sempre foi apreciador de boa mesa. Das soberbas sopas, à dobrada transmontana e das tripas aos molhos, à Carne Maronesa - DOP, combinado com os vinhos das encostas do Corgo ou Douro, as mesas tornam-se autênticas telas coloridas de sabores e aromas. A coroar estes prodígios, cristas de galo, pitos de Sta. Luzia e cavacórios são um legado que os antepassados deixaram generosamente, como Generoso é o vinho que os pode acompanhar, digno da grandeza das fragas que o produzem!

Tripas aos Molhos

Ingredientes: 1Kg de bucho de vitela (estômago), 150 g de presunto, 1 dl de azeite, 3 cebolas grandes, tripa fina de vaca, 35 g de banha, 1 ramo de salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 1 colher de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2 dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, piri-piri e sal.

Preparação: Limpa-se muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lava-se bem a tripa de vaca, abre-se ao meio, lava-se em várias águas, raspa-se toda a parte inferior e esfrega-se com sumo de limão e sal. Corta-se o estômago aos quadrados de cerca de dez centímetros. Corta-se o presunto às tiras e em cada quadrado coloca-se uma tira do presunto e um raminho de salsa. Enrola-se e ata-se com a tripa fina bem apertada, com dois ou três nós. Cobre-se 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 colocam-se os molhos e cobrem-se com a restante cebola. Em seguida, junta-se o azeite, a banha, o colorau e o piri-piri. Tapa-se o tacho e deixa-se estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanha-se com arroz de forno.



Rabanadas

Ingredientes: para as rabanadas (8 unid): 8 fatias com 2 cm de espessura de pão de cacete com 2 ou 3 dias, 500 ml de leite, 2 cascas de limão, 1 pau de canela, 3 colheres de sopa bem cheias de açúcar, 3 ovos batidos, açúcar q.b., canela em pó, óleo para fritar. Para a calda: 1 litro de água, 300 gr. de açúcar, 2 paus de canela, canela em pó q.b., casca de limão.

Preparação: num tacho, leve ao lume metade do leite, as cascas de limão, o pau de canela e as 3 colheres de sopa de açúcar. Mexa e deixe aquecer durante 10 minutos em lume brando. Retire o pau de canela e as cascas de limão.

Apague o lume e deixe arrefecer até que fique morno. Regue as fatias de pão com o leite e vire-as. Deixe repousar durante 10 minutos para que fiquem bem embebidas. Passe bem as fatias de pão pelo ovo batido e frite-as em óleo quente. Logo que coloque o pão a fritar, reduza o lume para médio. A meio da fritura, vire as rabanadas para que fiquem douradas por igual. Depois das rabanadas fritas, retire-as para um prato com papel absorvente. Coloque-as numa taça e polvilhe-as com açúcar e canela a gosto. Leve ao lume todos os ingredientes para a preparação da calda, deixando ferver durante uns minutos, até começar a ficar espessa. Deixe assentar durante

VILA REAL

17, 18 e 19 MAR.

5 minutos para que a canela em pó vá para o fundo do tacho, e vertemos esta calda por cima das rabanadas. Sirva as rabanadas ainda mornas.

Animação

consultar agenda em www.cm-vilareal.pt
Museu de Numismática
Museu do Som e Imagem
Museu da Vila Velha



www.cm-caminha.pt

Na desembocadura do rio Minho e no seu encontro com as águas do Atlântico foi erigido o Forte do Ínsua outrora ocupado por frades franciscanos. Esta magnífica fortificação defensiva de outras épocas é marca incontornável da paisagem litoral Caminhense e o abrigo ideal para o desenvolvimento de uma das espécies marinhas mais apreciadas nestas paragens. O "Mar da Ínsua", assim batizado pela existência desta fortificação, é fonte inesgotável de alimento para os selvagens robalos que ali vivem, cuja carne branca e delicada já fez parte da gastronomia dos povos romanos. O robalo do "Mar da Ínsua" é pescado "à linha" pelas mãos corajosas e

agrestes do bravo pescador. Pela enorme dificuldade em pescá-lo o pescador paga, não raras vezes, com a própria vida, a ousadia de enfrentar a rebentação das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha.

Ao escalado robalo e à sua frescura, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois a grelha faz o resto. Acompanhado pelas batatinhas a murro e pelos deliciosos legumes salteados, constitui um manjar único e digno dos mais requintados palatos. Para coroar este repasto, deliciamo-nos com o nosso



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

Robalo Escalado do Mar da Ínsua

Leite-creme Queimado

Animação

Consultar programa específico em www.caminhaturismo.pt ou www.cm-caminha.pt
Museus:

Museu Municipal de Caminha
Rua Dr. Luciano Amorim e Silva
4910 – 153 Caminha
Tel.: +351 258 023 178
museu@cm-caminha.pt
Núcleo Museológico do Centro Histórico de Caminha
Praça Conselheiro Silva Torres
4910 – 122 Caminha
T. +351 914 374 209

CAMINHA
24, 25 e 26 MAR.

Núcleo Museológico da Memória, Artes e Ofícios de Riba de Âncora
Largo do Espírito Santo
4910 - 315 Riba de Âncora
jfribadeancora@gmail.com
Tel. +351 96 415 49 20
Centro de Interpretação Museológica do Vale do Âncora
Centro Social e Cultural de Vila Praia de Âncora
Avenida do Centro Cívico
4910 – 431 Vila Praia de Âncora
cscvpa.cultural@mail.telepac.pt
Tel. +351 936 351 458



www.cm-melgaco.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 cozer o pão), 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,

os enchidos, acompanhados com a excelência do vinho Alvarinho, são igualmente motivos de deleite e mais uma das razões para que a sua estadia em Melgaço se torne inesquecível!

Cabrito do Monte Assado no Forno

Ingredientes: 1 cabrito pequeno; 4 dentes de alho; 1 cebola; salsa; 2 dl de vinagre de vinho; 3 colheres de sopa de sal grosso; 4 colheres de sopa de banha; 1 colher de sopa de colorau; 1 colher de chá de pimenta; 200 gr. de toucinho.

Para o arroz: 1 kg de arroz; 300 gr. 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:

Cabrito: na véspera, esfola-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, 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 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 a banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozer. Introduce-se o açafraão no forno, embrulhado num papel para torrificar ligeiramente. Mede-se o arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodelas, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodelas de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com salsa.

Bucho Doce

Ingredientes (para um bucho médio): 2 peças 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/2h30.

Animação

Passaporte "Rota do Alvarinho" peça o seu passaporte nos restaurantes e alojamentos aderentes
Provas gratuitas de vinho Alvarinho nas adegas aderentes à Rota do vinho Alvarinho (Reguengo de Melgaço, Castaboa, Quintas de Melgaço, Quinta de Soalheiro, Solar do Alvarinho)
Entrada gratuita na Rede Melgaço Museus (Núcleo Museológico da Torre de Menagem, Museu do Cinema, Museu Memória e Fronteira, Núcleo Museológico de Castro Laboreiro)
Queijaria Prados de Melgaço visita à ordenha e provas de queijos de cabra
marcações em: www.pradosdemelgaco.pt; geral@pradosdemelgaco.pt tel.: +351 251 414 093
Porta do PNPG de Lamas de Mouro - Rede de Percursos Pedestres Venha conhecer o Parque Nacional da Peneda Gerês uma das 7 maravilhas naturais de Portugal e a mais antiga área protegida do país. A "Porta de Lamas de Mouro" é uma

MELGAÇO 24, 25 e 26 MAR.

estrutura de receção, interpretação, animação e educação ambiental do Parque Nacional da Peneda-Gerês (PNPG).

Marcações em: portadelamas@cm-melgaco.pt tel.: +351 251 465 010

Rafting no rio Minho/trilho das pesqueiras do rio Minho/salto pendular/rappel suspenso desconto de 30% em todas as atividades

marcações em: geral@melgacoradical.com tel.: +351 251 402 155/96 700 63 47 www.melgacoradical.com

Passoio com pastores pelo habitat do cabrito da serra; arborismo; escalada, rapel e slide; passeio de kart cross pelo PNPG desconto de 30% em todas as atividades
marcações em: geral@montesdelaboreiro.pt tel.: +351 251 466 041 www.montesdelaboreiro.pt

SPA - Clube de Saúde do Complexo Desportivo e de Lazer "Mime o seu corpo como mima o seu palato" massagem de relaxamento com óleos essenciais desconto de 15% + oferta de sessão de banhos (não acumulável com outras promoções em vigor)
marcações obrigatórias em: info@melgacosportscenter.com tel.: +351 251 400 450 www.melgacosportscenter.com



www.cm-terrasdebouro.pt

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

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 é o tempero necessário para lhe dar paladar. O feijão amarelo é cozido à parte, juntando-se tudo na mesma travessa que vai ser posta na mesa.



Aletria

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 põe-se a escorrer. Em panela à parte, põe-se a ferver 1/2 litro de leite com a casca de limão, 12 flores de laranjeira, 12 ovos, 100g de amêndoas. Quando pronto, envolve-se neste molho a aletria cozida, e vai de novo a ferver em lume brando. Deixa-se arrefecer e serve-se polvilhada de canela enfeitada com amêndoas.

Animação

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

TERRAS DE BOURO
24, 25 e 26 MAR.



www.cm-viladoconde.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.



Arroz de Polvo

Arranja-se o polvo, lava-se muito bem e bate-se com o rolo de madeira. Corta-se em bocados regulares e introduz-se em água a ferver durante alguns minutos. Com a cebola picada e o azeite, faz-se um refogado pouco apurado ao qual se junta o polvo bem escorrido e o tomate. Tempera-se com um pouco de sal e deixa-se cozer durante 10 minutos. Rega-se com o vinho branco e junta-se a salsa e o dente de alho. Deixa-se cozer brandamente, com o recipiente tapado, até o polvo estar macio e acrescenta-se o arroz.

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.

Animação

O programa de Animação previsto irá contemplar todas as atividades que irão realizar-se no dia 26 de março 2017, dia em que se comemora o Dia de Vila do Conde.

VILA DO CONDE
24, 25 e 26 MAR.

abril

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

provérbio popular



www.cm-stirso.pt

Conhecida além-fronteiras pelos famosos "jesuítas", Santo Tirso tem muito mais a oferecer, a nível gastronómico, que os reputados doces conventuais. O cozido à Portuguesa, o cabrito e a vitela assados no forno, os rojões, a feijoada, o arroz "pica no chão" e os pratos de bacalhau, são algumas das especialidades que colocam o concelho no mapa da boa mesa. A acompanhar a refeição a sugestão vai, naturalmente, para o vinho verde característico da região. Para os gulosos que para além da massa folhada do jesuíta querem ganhar um generoso creme de ovos, o ideal é não perderem a oportunidade de saborear um limonete. Para finalizar, aceitamos a sugestão dos monges propondo um brinde com o centenário licor de Singeverga.

Alheira em Folhado

Ingredientes: 1 alheira, 1 embalagem de massa folhada, 1 cebola, 1 dente de alho, q.b. grelos ou espinafres já salteados, q.b. azeite, ag sal e ag pimenta.
Preparação: Refogar a cebola e o alho (picados). Retirar a pele à alheira. Cortar em pedaços e juntar ao refogado, mexendo sempre. Quando o preparado estiver a ficar dourado, associar os grelos ou os espinafres já salteados, e cozinhar mais 5 minutos. Estender a massa folhada e colocar o recheio (morno, de preferência) num quadrado de massa, dobrando-o de seguida, no formato preferido. Pincela-se o folhado com ovo. A fim de cozinhar um pouco mais o recheio, deve fazer-se algumas incisões na massa, para permitir a libertação dos vapores. Polvilha-se com sementes de papoila e vai ao forno, pré aquecido a 180°, num tabuleiro forrado com papel vegetal, durante 30 minutos.

Bacalhau no Forno

Ingredientes (4 pessoas): 4 postas de bacalhau demolhado, 2dl azeite, 4 dentes de alho (generosos), 4 cebolas grandes, 2 ovos, 50gr margarina, pão ralado q.b., ag sal, ag pimenta, ag noz-moscada.
Preparação: escamar as postas de bacalhau, lavar e enxugar muito bem (com recurso a um tecido de algodão). Bater os ovos e misturar o sal, a pimenta e por fim, a noz-moscada. Passar o bacalhau neste preparado. Passar por pão ralado, aconchegando-o muito bem.

Ligar o forno a 220°. Entretanto, colocar as postas num pirex, dispor-as de modo a não ficarem coladas. Levar ao lume uma panela com o azeite, os dentes de alho esmagados e a cebola em gomos. Aquecer até a cebola ficar transparente, não deixando ferver, nem alourar o alho. Verter esta mistura sobre o bacalhau. Espalhar uns pedaços de margarina por cima e levar ao forno bem quente (durante 20 minutos ou até o bacalhau ficar bem dourado). Sugestões para o acompanhamento (à escolha): batata a murro; puré de batata; beterraba fatiada, marinada, previamente, em vinagre.

Tarte de São Bento

Ingredientes: 0,5l de leite, 4 ovos grandes, 125gr de açúcar, 40gr de maisena, 20gr de farinha custard, 1 embalagem de massa folhada, 200gr de natas para bater, 2 colheres de sopa de açúcar em pó.
Preparação: colocar todos os ingredientes (à exceção da massa folhada, das natas e do açúcar em pó) no liquidificador e bater (durante 4 minutos). Deitar a mistura numa panela e levar ao lume, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente o creme. Desligar e reservar. Entretanto, estender a massa folhada cortada em formato redondo, em cima de uma folha de papel vegetal (o papel vegetal deve forrar um tabuleiro). Pincelar com ovo e levar ao forno, pré aquecido a 180°, até a massa dobrar de tamanho (folhar) e ficar dourada. Retirar do forno, dividir a massa ao



meio (ficando com uma base e uma tampa de massa folhada) e rechear com o creme. Bater as natas com o açúcar em pó até ficarem bem firmes, distribuir o preparado quase na totalidade, por cima do creme e colocar a tampa de massa folhada, delicadamente, em cima dos dois preparados. Usar as restantes natas para barrar a tarte nas superfícies laterais, ocultando a área da divisão. Por fim, pincelar a tarte com geleia para dar brilho.

Animação

entrada gratuita nos museus:
· Museu Internacional de Escultura Contemporânea
· Museu Internacional de Escultura Contemporânea - sede

SANTO TIRSO

31 MAR., 1 e 2 ABR.

· Museu Municipal Abade Pedrosa
· Centro Interpretativo da Fábrica Santo Thyrsó
· Centro Interpretativo do Monte Padrão
· Termas das Caldas da Saúde
Oferta válida para os dias 31 Mar. e 1 Abr. 2017:
Uma sessão experimental do Circuito SPA - 50% de desconto no preço de tabela (inclui piscina termal + jacuzzi + banho turco + sauna + emanatório - 90 minutos)
Duche Vichy - 30% de desconto no preço de tabela
serviços sujeitos a marcação previa
· Quinta da Hortelã
Visitas sem marcação prévia com entrada gratuita
horário: das 9h00 às 18h00



www.cm-braga.pt

A Gastronomia em Braga é um ato social e cultural na memória e no imaginário de todos os que nos procuram pela diferença, para sentir e saborear as tradições. Nos restaurantes de Braga encontra a garantia das nossas receitas nos pratos coloridos, suculentos, diversificados e sempre saborosos. Coincidindo com a Semana Santa, o nosso fim de semana gastronómico realiza-se de 7 a 9 de abril.

Bacalhau à moda de Braga

Ingredientes: postas de bacalhau do lombo demolhado, 3 cebolas grandes, azeite, colorau, pimenta, sal, folha de louro, vinagre, 1kg 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: 400gr açúcar, 50gr toucinho fresco, 15 gemas, 5dl de água, 1 cálice de vinho do Porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, caramelo (200gr de açúcar).
Preparação: leva-se açúcar ao lume com a água, 1 casaca de limão, o pau de canela e o toucinho cortado em tirinhas fininhas. Deixa-se ferver até fazer ponto de fio (103°C). Retira-se a calda do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se as gemas misturadas com o vinho do Porto. Deita-se a massa numa forma de pudim com tampa, previamente barrada com caramelo. Leva-se a cozer em forno bem quente (250°C), em banho-maria, durante cerca de 1 hora.

Animação

Concertos, procissões e celebrações religiosas no âmbito do "Programa da Semana Santa".
Museus com 50% de desconto com o talão do restaurante:
[Tesouro Museu da Sé de Braga](#)
R. D. Paio Mendes
tel.: +351 253 263 317
[Museu de Arqueologia](#)
[D. Diogo de Sousa](#)
R. Bombeiros Voluntários
tel.: +351 253 273 706
[Museu dos Biscainhos](#)
Rua dos Biscainhos
tel.: +351 253 204 650
[Museu Nogueira da Silva](#)
Av. Central, 61
tel.: +351 253 601 275

BRAGA
7, 8 e 9 ABR.

[Museu Pio XII](#)
Largo de Santiago
tel.: +351 253 200 130
[Termas Romanas do Alto da Cidade](#)
R. Dr. Rocha Peixoto
tel.: +351 253 278 455
[Fonte do Ídolo](#)
Rua do Raio
tel.: +351 253 218 011
[Museu da Imagem](#)
Campo das Hortas, 35
tel.: +351 253 278 633



www.cm-felgueiras.pt

Felgueiras, um destino mais positivo!

Terá a oportunidade de saborear a tradição e o paladar de produtos genuínos e de singular qualidade de uma cozinha autêntica. 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.

Presunto com Broa

Sugerimos como entrada o delicioso Presunto com broa!

Cabrito Assado

É um prato de eleição gastronómica, pela qualidade do cabrito, genuinidade e criatividade na confeção. Ingredientes (4 pax): 700gr de cabrito; 2 folhas de louro; 4 cebolas; azeite q.b.; sal q.b.; malagueta q.b.; 30cl de vinho branco de Felgueiras; 1 garrafa de cerveja; 5cl de vinho do Porto; alho q.b. Preparação: deixar a marinar no dia anterior. O cabrito vai ao forno (1h), de preferência a lenha, numa assadeira de barro. Acompanham o cabrito batatas assadas, o arroz de forno e os grelos.



Pão de Ló de Margaride

É um doce delicioso com 300 anos de tradição e que foi servido à mesa da família real portuguesa desde o século XIX. A receita mantém-se inalterada até aos dias de hoje. Ingredientes para 1 kg: 25 gemas de ovos; 300 gr açúcar; 260 gr farinha. Preparação: Bater as gemas e o açúcar durante 40 m. Depois, juntar a farinha e mexer durante 2 m. Colocar a massa numa forma de barro, não vidrado, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280 graus. Aguardar 50 m, e estará pronto a ser apreciado!

Animação

"Festival do Pão de Ló" – 8.ª Mostra Anual de Doces Tradicionais – 8 a 9 de abril 2017 O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, vinhos, e licores; música; ateliers de Pão-de-Ló; visitas guiadas à Rota do Românico e Rota do Turismo Empresarial, entre outras "experiências" que lhe dedicamos! Informação disponível em: www.festivaldopaodelo.com; <http://turismoempresarial.cm-felgueiras.pt/>

FELGUEIRAS

7, 8 e 9 ABR.



www.guimaraesturismo.com

Guimarães, Património Cultural da Humanidade, convida-o a deliciar-se com os verdadeiros sabores das terras vimearanenses, possuindo uma boa oferta de restaurantes capazes de oferecer o que de melhor foi criado ao longo dos séculos na cozinha local. De facto, o valor patrimonial de Guimarães está também presente na qualidade e genuinidade da mesa vimearanense que tirou proveito das tradições mais ancestrais e as reinventou criando novos pratos aprimorados pelas mãos dos chefes de cozinha. No decorrer desta edição Guimarães convida-o a conhecer a excelência dos seus estabelecimentos, com o Bacalhau com Broa e as Tortas de Guimarães, não podendo perder

o evento "Doçaria no Convento" e provar os doces típicos de origem conventual.

Bacalhau com Broa

Ingredientes: posta de bacalhau; broa caseira; batata; cebola; alho louro, colorau e piri-piri (malagueta) q.b.

Preparação: pré-cozer o bacalhau previamente demolhado, sem sal e dar-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. Meter no fundo da caçarola de barro cebola cortada em rodela, para não



agarrar, colocando o bacalhau e as batatas, pré-cozidas, regando com bastante azeite. Sobrepor a pasta da broa e levar ao forno durante 15 minutos, recozendo o bacalhau e a cebola, concentrando o bacalhau e a broa. Retirar do forno quando o bacalhau estiver alourado. O acompanhamento pode variar.

Tortas de Guimarães

Ingredientes para a massa: um arrátel de açúcar, 14 gemas de ovos, uma quarta de amêndoa e 1 trigo ralado.

Ingredientes para o folhado: dois arrátéis de farinha, seis onças de pingue e três quartas de açúcar para as passar.

Animação

A Doçaria no Convento consiste numa mostra de doces de origem conventual, que decorrerá de 7 a 9 de abril de 2017. Esta iniciativa pretende reavivar a memória de outros tempos, procurando contribuir para que se mantenha viva a tradição da doçaria conventual, em terras vimearanenses.

O claustro do antigo Convento de Santa Clara, atual Câmara Municipal de Guimarães, será o palco desta Mostra. Era aí que, noutros tempos, as freiras se dedicavam para além dos seus afazeres religiosos à confeção de doces. Com uma localização que lhe permite um enquadramento único, este evento pretende não só reavivar a tradição

GUIMARÃES
7, 8 e 9 ABR.

da doçaria tradicional conventual vimearanense, mas também, dar a conhecer o que de melhor se faz em termos de doçaria conventual portuguesa.

local de realização: Claustros do Convento de Santa Clara (atual edifício da Câmara Municipal de Guimarães)

horário:

dia 7 de abril das 21h00 às 23h30
dia 8 de abril das 10h30 às 23h30
dia 9 de abril das 10h30 às 19h00



www.cm-paredes.pt

A exemplo do sucedido em anos anteriores, o Município de Paredes 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 7, 8 e 9 abril de 2017, esta edição terá o cabrito assado no forno a lenha, acompanhado de arroz e a sopa seca como iguarias selecionadas nas refeições servidas pelos estabelecimentos de restauração aderentes.

Cabrito Assado no Forno a Lenha acompanhado de Arroz de Forno

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. Introduce-se açafraão no forno, embrulhado num papel para torrificar ligeiramente. Mede-se arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada à rodelas, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz.



Sopa Seca Doce

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

PAREDES
7, 8 e 9 ABR.

Animação

Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil (mediante marcação prévia)
Visita guiada ao Parque da Sra. do Salto em Aguiar de Sousa (mediante marcação prévia)
Visita ao Museu do Design do Mobiliário (mediante marcação prévia)
Visita ao circuito de Arte Pública de Paredes



www.cm-viana-castelo.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, após o que regressavam 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, o alho



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

Torta de Viana

Ingredientes: 10 gemas, 4 ovos inteiros, 200gr de açúcar, 170gr de farinha, aroma de laranja ou limão. Batem-se as gemas com o açúcar e deita-se a raspa de limão ou laranja, conforme o gosto. Batem-se também as claras em castelo e junta-se à massa. A seguir, deita-se

a farinha, que deve ser peneirada, bate-se levemente e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar. Recheio: 4 gemas, 100gr de açúcar. O açúcar é posto em ponto brando, deita-se nas gemas já batidas e vai ao lume a levantar fervura. Desenforma-se a massa sobre um pano polvilhado com açúcar pilé. Recheia-se a torta com o doce de ovos e enrola-se cuidadosamente.

Animação

Na manhã de sábado, dia 8 de abril, realiza-se na Praça da República, entre as 10h e as 17h, o "Feirão da Patanisca", onde poderá saborear, como aperitivo ao "Bacalhau à

VIANA DO CASTELO
7, 8 e 9 ABR.

Viana", as tradicionais especialidades vianenses, à base do "fiel amigo": pataniscas, bolinhos de bacalhau, bacalhau frito, sonhos e, também, os tradicionais enchidos de tempero caseiro e os docinhos à moda de Viana. Neste Feirão, atuarão Grupos Folclóricos do concelho. Para além da boa gastronomia e animação, a cidade de Viana do Castelo oferece muitas outras atividades culturais e de lazer, nomeadamente espetáculos e exposições. Neste fim de semana, aproveite para visitar o Museu do Traje, o Museu de Artes Decorativas e o Núcleo Museológico de Arqueologia da Casa dos Nichos, com entrada gratuita e ainda o Navio-Hospital Gil Eannes. consultar programa específico em www.cm-viana-castelo.pt



www.cm-vminho.pt

A gastronomia vieirense é tão variada quanto o património natural e cultural. Esta está intimamente ligada às principais atividades económicas e aos recursos naturais do concelho provenientes da produção agrícola e da criação animal. São várias as propostas regionais capazes de saciar o apetite mais guloso, tais como, vitela Barrosã, cabrito, couves com feijão, cozido à Portuguesa, enchidos, presunto...

Chouriça Assada

Em Vieira do Minho, o fumeiro é rei. Por isso, não pode faltar à mesa dos restaurantes Vieirenses uma boa chouriça assada para abrir o apetite dos apreciadores da gastronomia típica.



Vitela da Região

A gastronomia vieirense tem o seu expoente máximo na vitela, sendo um dos ex-libris do concelho e dos pratos mais apreciados e procurados pela gente da terra e pelos visitantes. Em naco, grelhada ou assada, a vitela é uma deliciosa tentação e expressão de bem receber. Em Vieira do Minho, o gado pastoreia grande parte do ano nas encostas e prados da Serra da Cabreira o que lhe confere um sabor único e uma textura tenra e suculenta.

Pudim

Para finalizar o repasto, delicie-se com um saboroso pudim, uma sobremesa tradicional que garantidamente fará sucesso junto dos bons garfos.

Animação

Casa Museu Adelino Ângelo
entrada gratuita

VIEIRA DO MINHO
7, 8 e 9 ABR.



www.cmca.pt

O paladar aguça o apetite, daí que Carrazeda de Ansiães goste de apresentar bons petiscos para satisfazer qualquer especialista e apreciador de bons manjares. Pratos recheados, bom vinho de consumo ou o digestivo, "vinho tratado", fabricado e envelhecido em cascos de carvalho ou castanho. A 15 e 16 de Setembro, pode-se ir à Lavandeira assistir à romaria em honra de Santa Eufémia e comer a marrã, carne de porco assada na brasa. Em Carrazeda de Ansiães, o fumeiro local reina em qualidade e paladar, destacando-se entre os mais apreciados o presunto, o salpicão e o chouriço de carne. Se preferir, também pode saborear partos de caça, como o javali, perdiz ou coelho à caçador, que não vai


deixar de aconselhar aos seus amigos. Em Foz-Tua e na Senhora da Ribeira, locais ribeirinhos ao rio Douro, pode-se degustar os famosos peixinhos do rio, fritos ou com molho de escabeche.

Outros pratos regionais que estão também ao dispor do turista são o bacalhau e cabrito assado no forno, com batata a murro, a feijoada à transmontana e o famoso polvo cozido com batata e couve, na noite de consoada.

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

 **Alheira Assada**



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

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

preparação: lava-se e retiram-se as gorduras do cabrito, pica-se o cabrito com um espeto e põe-se a marinar em água e juntamente com maçãs cortadas em quatro partes e deixar assim durante 24 horas. De seguida retira-se o cabrito da marinada e limpa-se o mesmo muito bem.

Ao mesmo tempo num recipiente põe-se o alho picado, louro, malagueta, colorau, banha, azeite, um pouco de água e envolvem-se todos os ingredientes formando uma papa. Com esta papa barra-se e recheia-se o cabrito ficando pronto

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

 **Doces de Maçã e Arroz Doce**

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

CARRAZEDA DE ANSIÃES
14, 15 e 16 ABR.

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

 **Animação**

Animação prevista para a Feira do Folar que irá decorrer entre os dias 13, 14 e 15 de Abril de 2017. Lista de Museus com entradas gratuitas: Museu da Memória Rural de Vilarinho da Castanheira, Centro Interpretativo do Castelo de Ansiães e Lagar de Azeite da Lavandeira.



www.cm-mdouro.pt

Sabores e gostos apuradíssimos, de irresistível aspeto e cheiro, provocadores de deliciosos "pecados". Não há restaurante que se preze que não ostente o seu prato típico o seu melhor prato. No concelho de Miranda 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

Proveniente da província de Trás-os-Montes, sendo famosas as tabafeias de Miranda/alheira, um enchido típico português cujos principais ingredientes são o pão de trigo, carne e gordura de porco, carne de aves, pão, 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.



Posta à Mirandesa

Coloque a carne na grelha sem tempero nenhum. Após esta operação, tempere com sal grosso. Volte a carne, quando aparecerem pequenas pérolas de sangue na superfície superior. O tempo que a posta está na brasa depende do seu gosto pessoal, consoante prefira a carne bem ou mal passada. Para conservar a suculência da carne, esta não pode ser picada. Ao voltar a posta, o lume deve estar forte, para que se crie uma crosta que impeça a saída dos sucos. Acompanhamento: batata cozida com casca e salada.

Bola Doce Mirandesa

Ingredientes: 4 ovos; 125gr de manteiga; 1,25kg de farinha de trigo; 100g de fermento de padeiro; 700g de açúcar; 1dl de azeite; 0,5l de água; canela. Preparação: Põe-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,

MIRANDA DO DOURO
14, 15 e 16 ABR.

unindo à última e formando um rolo. Pica-se e vai a forno bem quente, durante cerca de 1h.

Animação

Animação com os Pauliteiros e Pauliteiras de Miranda durante todo o fim de semana nas ruas da cidade de Miranda do Douro. A "Festa da Bola Doce" também decorre nesses mesmos dias.



www.cm-cinfaes.pt
www.redescobrircinfaes.pt

Cinfaes é terra de valores históricos e culturais, cujo património abrange, entre outros, os primórdios tempos Celtas e a era de D. Afonso Henriques. Destes, mantém-se o rigor gastronómico das encostas e prados que, cultivados durante milénios, caem até ao rio, que hoje transportam algumas das melhores experiências gastronómicas da região.

Atualmente, em plena evolução gastronómica, Cinfaes manifesta uma força natural que permite cruzar os melhores produtos com as técnicas mais contemporâneas, e desta interligação têm resultado significativos avanços gourmets, que apuram a qualidade de qualquer prova.

Nesta edição, Cinfaes apresenta a posta de vitela Arouquesa como um dos melhores exemplos da herança gastronómica local. Assada com lume tradicional, de preferência pouco condimentada, esta maravilha provoca uma infinidade de sensações em cada toque. As batatas e ervas aromáticas, com ou sem molho, completam, em sintonia, uma experiência certamente inesquecível. Como resultado da inovação, vários preferem acompanhar com o Vinho Verde local que, com a frescura ideal, transporta os aromas frutados que durante o ano deambulam nos prados que envolvem as vinhas. E para sobremesa, nada como os Doces de Manteiga (Matulos), macios e delicados, como um bom final deve realmente ser.



Posta de Vitela (dose)

Ingredientes: 750gr de Carne Arouquesa Certificada, 100gr de arroz e 300 gr de batatas.
Preparação: grelhar a carne, apenas com sal, em brasa de carvão vegetal, durante 10 minutos, virando apenas uma vez. Assar batatas e arroz no forno de lenha, com sal e alho. Depois de retirar a posta, juntar as batatas a murro no mesmo prato e espalhar o molho de carne por cima de tudo.
Apresentar o arroz, tostado, como condimento em separado e, como sugestão, juntar legumes cozidos ou feijão preto.

Bolos de Manteiga

Ingredientes (1 dose de bolos de manteiga): 1kg de farinha, 300gr de manteiga, 500gr de açúcar, 100gr de fermento de padaria.
Preparação: Bater tudo junto com água morna, amassar e moldar a forma quadrada do doce, depois de ajustados, deitar farinha e deixar levedar. Levar ao forno de lenha até ficar tostado e no final cobrir com açúcar em pó.

CINFÃES
21, 22 e 23 ABR.

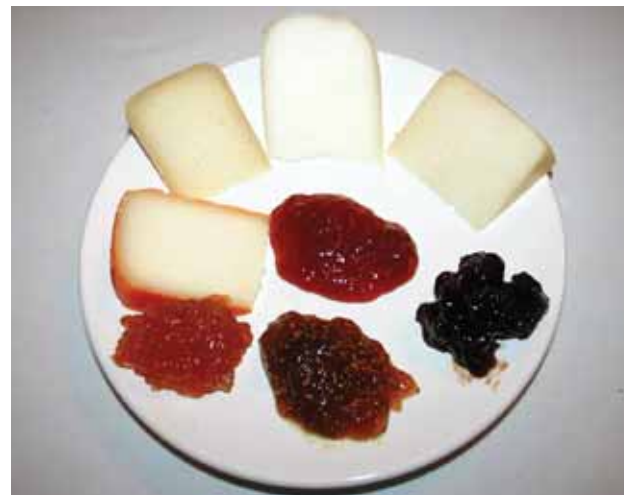



www.cm-mogadouro.pt

A gastronomia mogadourense, assente em produtos genuínos da terra e confeção tradicional, oferece uma variedade de sabores onde se destacam as seguintes iguarias: posta marrã (Carne fresca de porco assada na brasa, prato tradicional da Feira dos Gorazes), enchidos de carnes de porco, cabrito e cordeiro assado, folares da Páscoa, cogumelos silvestres, queijos (ovelha e cabra), compotas variadas, marmelada e bolos secos.

Posta à Mogadourense

Ingredientes: uma fatia de carne de vitela tenra, com cerca de 3 cm de espessura e aproximadamente 250gr. sal marinho grosso. Molho da posta: azeite, vinagre de vinho tinto, alho e outros temperos a gosto (colorau, loureiro, tomilho e salsa) Depois do lume aceso, com as brasas bem vivas, coloca-se a posta a assar sobre uma grelha, durante o tempo necessário para não ficar seca, sendo virada só uma vez. É servida com o molho, a gosto. Pode acompanhar com batata cozida, assada, a murro ou frita e legumes ou saladas.



 **Queijo de Ovelha ou Cabra**
acompanhado de marmelada ou compotas

Animação

Animação de rua: grupo de gaiteiros e bombos nos restaurantes aderentes. Visitas guiadas ao património edificado do concelho de Mogadouro (sob marcação até ao dia 5 de abril de 2016).

MOGADOURO
21, 22 e 23 ABR.



uma variedade de pratos à base de peixe, de onde se destacam o bacalhau e a sardinha. Na ementa do Fim-de-semana Gastronómico, poderá degustar, nos estabelecimentos de restauração aderentes, o "Folhadinho de Sardinha", o célebre "Bacalhau com cubos de Broa de Avintes", e finalizar com "Maçã assada regada com Vinho do Porto Ruby".

Folhadinho de Sardinha

Ingredientes: 100gr massa folhada, 2 sardinhas de conserva, 1 cebola roxa, 1 pimento verde e 1 vermelho, azeite, sal e pimenta q.b., 0,10 cl vinagre balsâmico, 0,10cl vinho branco, 50gr. rúcula, 1 laranja, 1 tomate cherry, 1 gema de ovo
Preparação: refogar a cebola em juliana com azeite, adicionar os pimentos em tiras finas, e refrescar com vinho branco, por uns minutos. Adicionar o vinagre e retificar temperos. Cortar duas fatias de massa em formato redondo, rechear com um pouco do escabeche e sobrepor as sardinhas, pincelar as laterais com a gema de ovo para colar e por cima para alourar. Levar ao forno a cozer a 180º durante 15 minutos. Temperar a salada a gosto com um toque de mel e molho de vinagrete.

Bacalhau com Broa de Avintes

Ingredientes: 5 batatas pequenas, 100gr. grelos, alho q.b., 1 tomate cherry, sal q.b., azeite q.b. pimenta q.b., 200gr. lombo de bacalhau lascado, 1 fatia broa de Avintes
Preparação: Assar a batata com a pele em bastante sal. Saltear os



grelos com azeite, sal e pimenta. Assar o bacalhau e lascar, temperar com azeite virgem extra e alho. Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite aromatizado com alho.

Maçã Assada com Porto Ruby

Ingredientes: 1 maçã verde, 2 paus de canela, 1 raminho de hortelã, 50gr. Açúcar mascavado
Preparação: retirar o caroço, colocar os paus de canela no espaço do caroço, fazer uma pequena cama com a hortelã, regar com o vinho do porto ruby, polvilhar com o açúcar mascavado. Levar ao forno a 180º durante 8 minutos. Servir com redução de vinho do porto e uma folha de hortelã.



VILA NOVA DE GAIA
21, 22 e 23 ABR.

Animação

Casa Barbot
– Santa Marinha
Tel. +351 223 774 250
Visitas livres
Casa Museu Teixeira Lopes / Galerias Diogo de Macedo
Rua Teixeira Lopes, 32
– Santa Marinha
Tel. 223 751 224
Visitas guiadas
Convento Corpus Christi
Largo Aljubarrota, 13
– Santa Marinha
Tel. +351 223 773 190
Visitas guiadas
Igreja de Santa Marinha
Largo Joaquim Magalhães
– Santa Marinha
Tel. +351 223 752 862
Visitas Livres



www.cm-armamar.pt

Armamar é um roteiro gastronómico para apreciadores e especialistas obrigatórios. Aqui sobrevivem usos e costumes que conferem aos produtos locais características de requintado e irresistível sabor. A cozinha tradicional do nosso município é simples, mas de grande qualidade, havendo uma relação direta entre os ingredientes na região e os pratos típicos tradicionais. Por isso, são muitos os turistas que visitam o nosso concelho para poderem apreciar os sabores únicos da gastronomia local. O Cabritinho de Armamar, assado no forno a lenha, acompanhado com batatas, arroz de forno e legumes da época, constitui uma

das especialidades da nossa cozinha tradicional. A origem de tal costume perde-se nos tempos e possui as suas raízes em ancestrais hábitos pagãos, trazidos até nós através das influências judaica e muçulmana.

Tábua de Enchidos, Tábua de Queijo de Cabra

Cabritinho de Armamar

Ingredientes (para a marinada): 3kg de cabrito cortado em pedaços, vinho branco q.b., 2 folhas de louro, 6 dentes de alho, picadinho, 1 colher de sopa de colorau em pó, salsa picadinha q.b., sal q.b., pimenta q.b.



Preparação: Disponha o cabrito num alguidar limpo, regue-o com vinho branco, junte as folhas de louro, o pimentão, o alho picado. Tempere com sal e pimenta e deixe ficar a marinar de um dia para o outro. Ingredientes: azeite q.b., 1 colher de sopa de banha de porco, 2 cebolas cortadas em meias luas finas. No próprio dia, ligue o forno a 180º para que vá aquecendo. Retire a carne da marinada (mas reserve a marinada, vai ser precisa daqui a pouco) ponha a carne num tabuleiro com azeite, banha, à volta da carne, ponha as cebolas em meias luas. Tempere com sal e pimenta. Leva ao forno a 180º.

Tarte de Maçã

Ingredientes: 4 maçãs a gosto, 1 embalagem de massa folhada ou quebrada, 3 ovos 50g de farinha, 150g de açúcar, 1 chávena de leite. Preparação: ligue o forno a 200º e forre uma tarteira com a massa, deixando o papel vegetal para não ter que untar. Corte as maçãs em meias-luas fininhas (pode deixar a casca) e disponha-as em filas circulares sobre a massa, partindo do rebordo para o centro. Coloque de seguida os restantes ingredientes num copo alto, passe tudo com a varinha mágica, verta sobre as maçãs e leve ao forno até ficar dourada (cerca de 35 minutos).

ARMAMAR
28, 29 e 30 ABR.

Animação

"Rota da Macieira em Flor"- percurso pedestre com guia (min.10 pax) inscrições no Posto Turismo: turismo@cm-armamar.pt




www.cm-arouca.pt


O Arouca Geopark é possuidor de um excelente património natural e cultural. Depois de se deliciar com as magníficas paisagens e com as páginas da história que aqui pode percorrer, termine a sua visita à mesa. Delicie-se com a carne de raça arouquesa, de paladar único, fruto da calma dos ares serranos, das paisagens por lugares cuja beleza ultrapassa a sua imaginação. Desvende também os segredos da tentação dos doces conventuais, finos e requintados. No que respeita aos doces conventuais e optando pelas castanhas doces, roscas de amêndoa, morcelas ou charutos, nos regionais, optando pela fatia húmida de pão-de-ló, melindres ou

“pedras parideiras”, qualquer um é de degustação obrigatória, depois da deliciosa vitela assada.


Diversas Entradas (enchidos e broa da região, rojões, pataniscas, ...)



 **Vitela Arouquesa Assada no Forno a Lenha, acompanhada com Batatas e Arroz.**
Carne de Raça Arouquesa DOP – Denominação de Origem Protegida, temperada na véspera e, acompanhada com batatas vai ao forno a lenha. O arroz é colocado em alguidar de barro, temperado a gosto e vai assar junto com a vitela. Não deixe de acompanhar este delicioso prato com os vinhos verdes da região.

 **Doçaria Conventual e Regional de Arouca**
Diversas iguarias a selecionar para a sobremesa, cujas receitas são segredos de origem no Mosteiro de Santa Maria de Arouca e da Região e como se depreende, não se podem revelar!

AROUCA
28, 29 e 30 ABR.

 **Animação**
A animação proposta para os Fins-de-semana Gastronómicos no Arouca Geopark fará ligação com o programa da Festa da Rainha Santa Mafalda – Feriado Municipal, comemorada no dia 2 de maio. Convidamos todos a deliciarem-se nos nossos restaurantes no fim de semana eleito, a pernoitarem nas nossas unidades de alojamento com descontos apelativos e aproveitarem o feriado de 1 de maio e as comemorações do feriado Municipal para uma experiência cultural e gastronómica no Arouca Geopark.



www.cm-matosinhos.pt


Matosinhos é cada vez mais um destino de eleição nacional e internacional quando se pensa em almoçar ou jantar na área metropolitana do Porto. A fama dos nossos restaurantes, da sua qualidade e diversidade, é hoje um dos principais produtos turísticos do concelho e da região. 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 de sardinha assada aos mais modernos e requintados espaços de cozinha

de autor, a qualidade do peixe e do marisco fresco é reconhecida por todos os nossos visitantes.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 600 g bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 Cebola (s), 1 Ramo salsa, Óleo para fritar, Sal q.b., Pimenta q.b.
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. 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.  **Leite-creme**
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

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

MATOSINHOS
28, 29 e 30 ABR.



www.cm-vncerveira.pt

A gastronomia típica de Vila Nova de Cerveira, esteve sempre associada ao cultivo da terra e à criação de animais e aves. Em todas as casas existia um galinheiro, sinónimo de alegria e fartura. O melhor Galo era sempre o eleito, a ser poupado e engordado, para ser servido à mesa em dias festivos, mergulhado num delicioso Arroz de Cabeluda.

Galo de Cabeluda

Morto o Galo, recolhe-se o sangue para um recipiente com vinagre. Corta-se o Galo em pedaços e leva-se a estufar, juntamente com o azeite, a cebola picada, o dente de alho esmagado, sal, pimenta e a salsa. Vai-se acrescentando a água e deixa-se cozer em lume brando. Quando a carne estiver macia, adiciona-se a água suficiente para obter o caldo para o arroz e retificam-se os temperos. Em seguida, adiciona-se o arroz e deixa-se cozer. Depois do arroz cozido, junta-se o sangue com o vinagre, deixa-se levantar fervura e serve-se.



Biscoito de Milho

Ingredientes: 1Kg de farinha de milho, 750 gr. de açúcar amarelo, 250 gr. de manteiga, 8 ovos, 1 colher de sopa de canela, raspa de limão. Preparação: peneira-se a farinha para um recipiente e envolve-se com a manteiga derretida. Batem-se os ovos e adiciona-se à mistura anterior, assim como o açúcar, a canela e a raspa de limão. Amassa-se tudo muito bem, até ficar uma massa homogénea e consistente. Unta-se o tabuleiro com a manteiga e com a ajuda de uma máquina de churros, dispõe-se a massa a gosto. Vai ao forno bem quente até ficarem cozidos.

Animação

Visita aos Museus de Cerveira (Museu da Bienal, Aquamuseu, Convento de S. Payo e Moinhos da Gávea) percursos pedestres, atividades radicais e um conjunto de iniciativas de carácter cultural e etnográfico

**VILA NOVA
DE CERVEIRA**
28, 29 e 30 ABR.

maio

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

provérbio popular



www.cm-alijo.pt

A gastronomia alijoense reflete a história de uma região bem marcada pelas suas características diferentes mas tão peculiares.

Por um lado, o Douro essa região mágica, com o seu micro clima tão próprio patente nos sabores e aromas dos seus excelentes vinhos. Por outro, o contraste com uma região de Montanha bastante mais fria e seca onde se cultiva 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 de 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 apetecível pão de trigo de quatro cantos confeccionado ainda em fornos a lenha e a excelente bola de carne. Sempre em sintonia com uma boa reserva de vinho tinto, 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.

Bola de Carne

Ingredientes: 100gr de banha, 0,5kg de farinha, 50gr de fermento de padeiro, frango, coelho, vitela, chouriço e bacon, azeite, sal q.b. Preparação: confecciona-se em primeiro a massa de pão com farinha, água e sal, e fermento de padeiro, desfeito num pouco de água morna, adiciona-se a massa a 100gr de banha, juntando farinha q.b. até formar uma massa bem ligada. Amassa-se bem e depois deixa-se levedar. Depois de levedar divide-se em duas partes iguais, espalhando metade da massa num tabuleiro untado com azeite.

Recheia-se com a carne desfiada previamente cozida em azeite. A toda a volta da bola, e com a ajuda dos dedos, faz-se uma dobra, que funciona como fecho. Pica-se com um garfo em vários sítios e barra-se com azeite levando a cozer em forno a lenha.

Cabrito Assado à Transmontana

Ingredientes: 1 Cabrito dos pastos tenros e agrestes do Douro (ideal entre 4 a 5kg), banha de porco, azeite, colorau, pimenta, louro, alho, azeite e sal q.b., vinho tinto do douro, batatas. Preparação: O cabritinho pode cortar-se em pedaços para facilitar o serviço, mas há quem o prefira assar inteiro e fazer o ritual da partilha à mesa. De qualquer modo, os temperos são os mesmos. Faz-se um bolo com um pouco de banha, colorau, pimenta, louro, alho, azeite e sal q.b. Amassa-se bem e untam-se as peças com esta massa. Rega-se com um pouco de bom vinho tinto do Douro, operação que deverá ser feita de véspera. No dia seguinte, juntam-se as batatas, no tempo das novas, estas são as mais indicadas, noutra época escolhem-se as mais pequenas ou cortam-se as grandes em fatias (quartos). Junta-se mais um fio de azeite sobre as batatas, tempera-se com mais um pouco de sal e pode também polvilhar-se com um pouco de colorau para dar outro aspeto final. Vai ao forno bem quente para tostar por fora e deixar a carne macia e succulenta por dentro.

Serve-se com um arroz branco e acompanha-se com uma salada ou legumes refogados. Acompanhar com vinho tinto velho Douro.

Doce de Abóbora com Queijo da Região

Ingredientes (por kg de abóbora descascada): 1kg de abóbora, 500 gr de açúcar, casca de 1 laranja, 1 pau de canela
Preparação: descasca-se, lava-se e corta-se a abóbora aos cubos. Deita-se numa panela, coloca-se por cima o açúcar, o sumo e a raspa ou casca de laranja e deixa-se repousar cerca de 1h. Leva-se ao lume até levantar fervura. Reduz-se para lume brando, adiciona-se o pau de canela e mexe-se de vez em quando, para não pegar ao fundo e deixa-se apurar até obter ponto de estrada. Retira-se do lume e coloca-se ainda quente, em frascos previamente esterilizados, deixando cerca de 1 centímetro. Tapam-se os frascos e deixam-se arrefecer, virados para baixo em local fresco mas afastados de correntes de ar, para que criem vácuo e o doce dure mais tempo. Deixam-se repousar cerca de 24h antes de os virar e arrumar.

Animação

"ALICAÇA – Festa do Caçador" É um evento promovido anualmente pelo Município de Alijó, entidade gestora da Zona de Caça Municipal de Alijó, com a colaboração da Confederação Nacional de Caçadores Portugueses (CNCP)

ALIJÓ
12, 13 e 14 MAI.

e com a Federação de Caçadores da 1.ª Região Cinagética (FACIRC). Este evento tem como objetivo principal dinamizar esta zona de caça promovendo o convívio entre os caçadores e público apreciador destas atividades. Do programa do evento há realçar as seguintes provas: Largada de Perdiz Vermelha, Prova de Trabalho com Cão Coelho e Concurso de Beleza de Cães de Caça, entre outras. Museu com entrada gratuita através de voucher para os clientes dos FSG: Núcleo Museológico do Pão e do Vinho - Favaio Rua Direita - 5070 - 272 Favaio tel.: +351 259 950 073 e-mail: museu.favaio@cm-alijo.pt GPS: 41°16'2.09"N7°30'2.25" W



www.cm-amarante.pt

A cozinha amarantina é baseada em pratos substanciosos, como o cabrito serrano, a vitela arouquesa e maronesa, as feijoadas, as tripas, o cozido à Portuguesa e os célebres bacalhau à Zé da Calçada e bacalhau à Custódia (apesar deste último, que corresponde a uma das muitas formas de cozinhar o bacalhau, ainda presente na gastronomia local, não utilizar essa designação).

Bacalhau Assado no Forno

Em cada restaurante onde é confeccionado descobre-se uma peculiaridade e uma característica que sublimam este prato. No entanto, desvenda-se, superficialmente, alguns dos passos que o afamam: passar o bacalhau por farinha e fritar lentamente em azeite; de seguida, dispô-lo num prato e colocar cebola e azeite, acrescentando a maionese, previamente feita com ovos, mostarda e azeite. Levado ao forno a gratinar, estará pronto a servir, acompanhado, porque não, de puré de batata e uns legumes da horta.



Doces Conventuais

Criados e difundidos pelas monjas de Santa Clara, os doces conventuais de Amarante (lérias, fogueetes, papos de anjo, bolos de S. Gonçalo,...) continuam a despertar a curiosidade de quem nos visita. Cumprindo o segredo conventual, a produção destas especialidades tem como principais ingredientes ovos, amêndoas, açúcar e farinha, diferenciando-as a forma e os acabamentos.

Animação

Animação prevista:
"XII edição dos Doces Conventuais de Amarante"
Museus com entrada gratuita:
Museu Amadeo de Souza-Cardoso
Alameda Teixeira de Pascoaes
4600-011 Amarante
tel.: +351 255 420 272/238
e-mail: mmasc@cm-amarante.pt
site: www.amadeosouza-cardoso.pt

AMARANTE
12, 13 e 14 MAI.



www.cm-fafe.pt

A vitela assada projetou a gastronomia fafense por todo este país. É a coroa da glória dos comeres locais. Na verdade, o concelho de Fafe é conhecido a nível nacional pela saborosa vitela assada à moda de Fafe. No último quartel do século XIX, já escrevia José Augusto Vieira 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

Coloque a vitela numa pingadeira e tempera-a, de forma a ficar completamente coberta, com sal, pimenta, três dentes de alho picado, cebola aos gomos, vinho, azeite, salsa e uma folha de louro sem veio. Leve-a a assar, em forno de lenha, cerca de três horas. Retire a vitela coloque-a num tacho. Disponha, por cima, a cebola aos gomos e os alhos cortados em lasca. Regue com metade do molho que ficou na pingadeira. Tape e leve ao forno dez minutos. Asse as batatas na pingadeira com o restante molho. Acompanhe com arroz de forno.



Doces de Gema

Bate-se muito bem as gemas com o açúcar até que este preparado fique cremoso. Depois vai acrescentando aos bocado a farinha. Pronta a massa, fazem-se uns bolos redondos e achatados e levam-se ao forno a lenha para cozer num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Prontos os doces, e ainda quentes, estes são barrados com calda de açúcar em ponto. Deixam-se em descanso para secar, o que ao fim de algum tempo lhe confere a cor branca tão característica deste doce.

Animação

O programa de animação é assegurado pelas "Feiras Francas 2017". A feira franca data desde início do séc. XVII e surgiu devido a uma provisão expedida por D. João V (1689-1750). O cartaz contempla, para além de exposição multisectorial, exibições de pirotécnicos concelhios, grupos de folclore, concertinas, bandas filarmónicas e dois números obrigatórios, sendo estes o concurso pecuário e a corrida de cavalos.

FAFE

12, 13 e 14 MAI.

Museus com entrada gratuita:
Museu das Migrações e das Comunidades, Museu da Imprensa de Fafe, Museu Regional do Automóvel, Museu Hidroelétrico de Santa Rita.



www.visitmaia.pt

O concelho da Maia como parte integrante do Douro Litoral, possui pratos de confeção refinada que proporcionam momentos de satisfação aos amantes da boa mesa. Falamos assim do "Bacalhau à Lidador", da Vitela Assada, do "Cabrito à Maiata". Na doçaria encontramos os "Lidadores", o Leite Creme, os "Biscoitos da Maia", o Pão-Doce, a Aletria, as Rabanadas e os Doces Conventuais, tais como, o Toucinho-do-céu.

Cabrito Assado à Maia

O modo de assar o cabrito numa assadeira de barro e sobre ramos de loureiro dispostos em grade é típico desta região, sendo a disposição destes importante para o êxito final desta receita.

Ingredientes (4 pessoas): 1,5kg de cabrito, 1 cebola grande, 2 dentes de alho, 1 colher de sopa de azeite, 1dl de vinho branco, 150gr de banha, 1 ramo de salsa, 1 folha de louro, 100gr de cenouras, 500gr de arroz, sal e pimenta q.b.

Preparação: refogue num tacho de barro, as cenouras, a cebola, os alhos picados, o ramo de salsa e o louro juntamente com as gorduras, até alourar.



De seguida, coloque este refogado numa assadeira de barro, dispoño o cabrito na mesma. Leve-a ao forno, até que o cabrito perca o seu aspeto cru e regue-o com o vinho branco.

Adicione um pouco de água até perfazer uma boa porção de molho. Tempere com sal e pimenta. Quando o cabrito estiver assado, retire-o da assadeira.

Coloque o molho num tacho, acrescentando a água necessária para cozinhar o arroz e deixe levantar fervura. Meta o arroz, mexa e conserve ao lume até recomçar a ferver.

Nesse momento, coloque o arroz na assadeira, atravesse os ramos

de loureiro em grade sobre este e disponha neles o cabrito. Leve ao forno, novamente e deixe o arroz cozer e o cabrito tostar. Vai à mesa como sai do forno.

Toucinho do Céu

Misture 1kg de açúcar, 500gr de miolo de amêndoa, o sumo de uma laranja, 8 gemas de ovos e 3 claras. Bata tudo muito bem. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha antes de lhe deitar este preparado. Leve a forno brando durante uma hora. Antes de servir, polvilhe-o com açúcar em pó.

MAIA
12, 13 e 14 MAI.

Animação

Museu de História e Etnologia da Terra da Maia
Praça 5 de Outubro
4475-601 Castelo da Maia - Maia
horário:
segunda a sexta: 9h00 às 12h30/
14h00 às 17h30 (encerra à segunda)
sábados e domingos das 9h00 às
12h30/14h00 às 17h30
visitas guiadas e oficinas
(mediante marcação)
tel.: +351 229 871 144
e-mail: museu@cm-maia.pt
site: www.visitmaia.pt



www.cm-paredes-coura.pt

A gastronomia é uma expressão de cultura e de bem viver. Os saberes e sabores tradicionais evidenciam os produtos locais de que o Homem dispunha para a sua alimentação, os modos e as formas que foi apurando para os tornar mais úteis, mais saborosos e agradáveis. Paredes de Coura possui um vasto e rico património gastronómico, assente em produtos naturais e ecológicos de uma sã economia rural. Destacamos a truta do rio coura, os deliciosos enchidos, as carnes de cabrito, anho e de cachena criados nos nossos montes, assim como a mítica batata da Boalhosa e a saborosa couve-galega.

Toda esta variedade de pratos regionais e de cozinha tradicional torna-se um deleite para o nosso paláto.



Cozido à moda de Coura

Colocam-se as carnes frescas de porco (cabeça chispe, entremeada e costela) em salmoura, durante uns dias. Cozem-se as carnes que estiveram em salmoura, juntando-se a carne de vaca barrosã, o frango e os enchidos. A meio da cozedura juntam-se os legumes, batata, couve-galega, repolho, cenoura e nabo de cultivo tradicional. Deve cuidar-se o sal durante a cozedura. Para acompanhar, arroz confeccionado 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, atouram-se de ambos os lados numa sertã com óleo. No final passam-se as fatias por açúcar e canela.

PAREDES DE COURA
12, 13 e 14 MAI.

Atividade

O Fim de Semana Gastronómico em Paredes de Coura, conta com um festival de folclore, encontro de concertinas, mostra de produtos e gastronomia tradicional e ateliês de culinária.



www.cmpb.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.

Pataniscas de Bacalau

Ingredientes: 2 postas de bacalau, 150gr de farinha, 4 ovos, 1 cebola, salsa, sal q.b., pimenta q.b.
Preparação: cozer bacalau, retirar pele e espinhas, de seguida desfiar o mesmo. Juntar num recipiente farinha, ovos e restantes ingredientes. Fritar em óleo. Retirar excesso de óleo com papel absorvente. Disfrutar do petisco.

Posta Barrosã

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 mal passada 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.

Rabanadas de Mel

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 colheres 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, 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
19, 20 e 21 MAI.

Animação

Feira do Livro de Ponte da Barca; Animação nos Restaurantes; Centro Interpretativo Fernão de Magalhães; Núcleo Interpretativo do Castelo de Lindoso; Núcleo Museológico da Ermida



www.visitfeira.travel

Uma visita a Santa Maria da Feira não fica completa sem um passeio pelo centro histórico, onde se pode degustar as célebres Fogaças da Feira, ícone da doçaria regional e produzidas diariamente em várias casas de fabrico do concelho, com a denominação de "Indicação Geográfica Protegida". Com a aproximação do "Imaginarium – Festival Internacional de Rua", deleite-se com o nosso ex-líbris gastronómico, símbolo da secular "Festa das Fogaceiras" e aproveite para degustar nos principais restaurantes da cidade Menus Imaginarium, extremamente criativos e originais mas com o recurso aos produtos endógenos e distintivos de Santa Maria da Feira.

Tapas de Queijos Feirenses

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

Menus IMAGINARIUS

O "Imaginarium – Festival Internacional de Teatro" de Rua chega uma vez mais às ruas e praças da cidade de Santa Maria da Feira e promete transformar a cidade num verdadeiro palco artístico e cultural.



Nesta edição, os principais restaurantes da cidade decidiram aguçar o paladar a todos aqueles que nos visitam e aventuraram-se na criação de Menus Imaginarium, criativos e inovadores, onde os produtos endógenos, característicos e distintivos de Santa Maria da Feira, desempenham papel principal.

Tigelada de Fogaça com Mirtilos

Aqueça o forno com as duas caçoilas de barro. Dentro de uma tigela, bata os ovos com o açúcar, juntando-lhes a farinha e gradualmente acrescente o leite, misturando muito bem com a fogaça e os mirtilos. Deite o preparado dentro das caçoilas sem as tirar do forno. Cozinhe durante cerca de 30

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

Animação

A rua é o palco privilegiado das grandes manifestações culturais de Santa Maria da Feira – tradicionais, contemporâneas e experimentais – e as gentes locais conservam uma forma singular de fazer, de envolver e de surpreender. Esta aptidão natural para a criação e recriação no espaço público, valorizando os recursos endógenos, traduz-se em experiências únicas para quem visita o território pela primeira vez e para quem regressa sempre que

SANTA MARIA DA FEIRA
19, 20 e 21 MAI.

a Cultura acontece. A programação estende-se ao longo de todo ano, com acontecimentos culturais que fazem de Santa Maria da Feira um genuíno Palco de Experiências e que podem ser vivenciados nesta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos em Santa Maria da Feira. Museus com entrada gratuita: Museu Convento dos Lóios, Museu do Papel Terras de Santa Maria



www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

A história desta cidade está relacionada com a indústria do calçado e da chapelaria e hoje em dia conhecida pela sua criatividade e inovação. É neste contexto que surge uma tradição gastronómica em S. João da Madeira relacionada com as formas da nossa indústria aliando a alguns sabores tradicionais como a cenoura e o coelho, alusivos à indústria chapeleira. Apresentamos as Gastroformas - Indústria à mesa!

A Cloche

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 requieirão com espinafres, nozes e um fio de mel vai, de certeza, abrir o apetite para experimentar mais das nossas Gastroformas. Este petisco pode ser saboreado no Restaurante Fábrica dos Sentidos.

O Sapato

As Gastroformas podem assumir diferentes essências, sabores e representar diferentes indústrias. Foi com este intuito que foram



criadas e a sua diversidade é tão grande como a vontade de inovar de cada um. Dentro de uma massa de rissol é possível colocar uma infinidade de ingredientes e dar-lhe a forma que quisermos. O sapato foi a primeira forma e a francesinha o primeiro prato pensado para criar a primeira Gastroforma. Os ingredientes continuam a ser nacionais e representam o melhor da nossa região. A massa de rissol em forma de sapato, outro ex-líbris da nossa cidade, envolve uma francesinha feita com carne assada, chouriço de porco preto e queijo de Ossela, entre outros que poderá descobrir no restaurante Tudo aos Molhos.

O Chapéu

O chapéu é uma marca na nossa história e no nosso crescimento. Uma vez mais a nossa cidade alia criatividade e tradição, apresentando uma sobremesa em forma de chapéu, com coco, bolacha e frutos vermelhos. Poderá degustar esta sobremesa no restaurante Fábrica dos Sentidos.

Animação

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

**SÃO JOÃO
DA MADEIRA**
19, 20 e 21 MAI.



www.municipio@cm-boticas.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.

Salpicao de Boticas

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



Trutas à moda de Boticas

Ingredientes: trutas, 1 naco de presunto, azeite ou banha de porco. Lavam-se, muito bem lavadas, as trutas, sem serem escamadas. Dá-se-lhes um pequeno golpe junto às guelras para as limpar. Depois de bem limpas, coloca-se na barriga um naco de presunto entremeado. Fritam-se em azeite ou banha de porco até ficarem loirinhas. Servem-se com batatinhas novas cozidas ou com batatas fritas às rodelas e um pouco de salada. Para uma experiência perfeita, acompanhe a refeição com Vinho dos Mortos.

Leite-creme à Barrosã

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

BOTICAS

26, 27 e 28 MAI.

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.



www.cm-resende.pt

Nas encostas de uma paisagem fértil, rasgada pelas águas do rio Douro, pastam por lameiros e prados, os anhos que serão imolados 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. Iguarias da nossa região que farão com toda a certeza a delícia de quem nos visita, acompanhadas do melhor vinho da região que pode ser um maduro do Douro ou um verde de transição.



Diversos Petiscos

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 almofariz. Fazem-se uns golpes no anho e esfrega-se com a mistura, colocando-se numa assadeira onde permanece de um dia para o outro. No dia seguinte leva-se a assar no forno a lenha.

Cavacas de Resende

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

RESENDE
26, 27 e 28 MAI.

Animação

Entrada gratuita no Museu Municipal durante os dias 26, 27 e 28 de maio de 2017.

Horário:
dia 26 de maio das 9h00 às 12h30/13h30 às 17h00
dia 27 de maio das 10h00 às 12h30/14h00 às 17h00
dia 22 de maio das 10h00 às 13h00
No dia 28 de maio, realiza-se na freguesia de Cárquere, o 4.º domingo de Maio - uma grandiosa romaria a Santa Maria de Cárquere, um ritual secular que se constitui como um marco de religiosidade na diocese de Lamego e na região.



www.cm-sabrosa.pt

Gastronomia muito succulenta tal como a bola de carne, milhos, cabrito assado com batata assada e arroz no forno; e arroz de feijão com pataniscas de bacalhau e Massa à lavrador. Como doçaria temos, as cavas altas, as cavaquinhas, Bolo Borrachão e peras bêbedas. Sabrosa possui um variadíssimo leque de vinhos Doc Douro e Porto classificados como os melhores do mundo.

Favas Guisadas com Enchidos

Ingredientes: 500gr 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; 2dl de azeite; 2 dentes de alho; 4 folhas da rama do alho; 2 colheres de sopa de vinagre.



Bolo Borrachão

Ingredientes: 325gr de açúcar, o peso de 4 ovos de farinha, 4 ovos, 6 gemas, 140gr de manteiga, 180gr de farinha, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 1/2 cálice de vinho do Porto.
para o molho: 100gr de açúcar, 6 colheres (sopa) de vinho do Porto, 0,5dl de água.

Animação

Passadeiras em Flor pelas ruas de Sabrosa entrada gratuita nos Museus: Casa Aires Torres, Pólo Arqueológico da Garganta, Espaço Miguel Torga; Exposição Permanente Fernão de Magalhães

SABROSA
26, 27 e 28 MAI.



www.mun-trofa.pt

Até meados do século XX, a TROFA teve como principal atividade económica a agricultura. Nos campos, a atividade estava assente numa policultura intensiva em milho, batata, trigo, centeio, feijão e linho. Nas hortas, a produção passava essencialmente pelas couves e hortaliças, árvores de fruto e a vinha. Entre as carnes consumidas, a de porco era a que assumia maior importância. Contudo, o coelho, as aves de capoeira, os caprinos, ovinos e bovinos, assim como os seus derivados, faziam igualmente parte da dieta tradicional desta região. A par destas, o bacalhau sempre marcou presença nas mesas das famílias trofenses. O seu consumo

estava associado, por um lado, a motivações de natureza religiosa e por outro a reflexos da própria atividade económica da região, dada a proximidade geográfica com o mar e com importantes portos marítimos. Qualquer um destes fatores terá exercido a sua influência no papel que o bacalhau foi assumindo na gastronomia da Trofa. No domínio da doçaria, pode dizer-se que a Trofa também terá sofrido uma grande influência das receitas conventuais guardadas e perpetradas nas congregações religiosas da região. Como refere Maria Manuel Batista (2011), a doçaria conventual terá sido a "mãe" da doçaria popular, regional e até



TROFA
26, 27 e 28 MAI.

caseira. Numa das suas derivações, a história remete-nos, em especial nos dias festivos, para o pudim de ovos.

Bacalhau à Narcisa

Ingredientes: 4 postas bacalhau demolido, 650g batatas, 2dl azeite, 2 und. cebolas grandes, 2 und. folhas de louro, 2 und. Cravinhos, q.b. sal. Preparação: descasque as batatas e as cebolas e corte-as às rodelas. Escalde o bacalhau em água a ferver durante 5 minutos, escorra-o e seque-o num pano. Frite-o no azeite. Dê uma fritura às batatas e cebolas no mesmo azeite. Junte ao azeite da fritura o louro partido aos

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

Pudim Francês

Ingredientes: 11 gemas, 1 ovo completo, 12 colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de farinha Maizena, 1/2 litro de leite, 1 cálice de Vinho do Porto, Caramelo q.b. Preparação: bater bem as gemas, o ovo e o açúcar. Diluir a Maizena no leite e acrescentar-lhes o Vinho do Porto. Juntar esta mistura

no creme de ovos e mexer bem. Deitar o preparado na forma de pudim, previamente untada com o caramelo. Cozer em banho maria durante 1 hora.

Restaurantes aderentes



ALFÂNDEGA DA FÉ

Restaurante do Hotel & SPA Alfândega da Fé

Estrada Nacional 315, Alto da Serra de Bornes
5350-909 Alfândega da Fé
tel. 279 200260
t.lm. 912252134
e-mail: reservas@spahotelalfandega.com
site: www.spahotelalfandega.com
GPS: 41°25.306' N 7°00.518' W



ALIJÓ

Restaurante Pousada Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070-011 – ALIJÓ
tel. 259959215
e-mail: reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pestana.com/en/hotel/pousada-alijo
GPS: 41.2755254 N -7.4746277 W



Restaurante Cêpa Torta

Rua Dr. Bulas Cruz
5070-047 – ALIJÓ
tel. 259 950 177
e-mail: geral@dourogourmet.com
site: douro-gourmet.com/
GPS: 41.1629653 N 7.2845237 W

Restaurante Pelourinho

Largo do Pelourinho, nº 8
5070-025 ALIJÓ
tel. 259959237
e-mail: ribeirosantos56@hotmail.com
site: www.facebook.com/
restaurante.pelourinho
GPS: 41°15'2,9" N -7,43178 | 7°25'54,4" W

Restaurante Vinha D' Oiro

Rua Francisco Artur Martins. Loja 3
5070-050 ALIJÓ
tel. 259958409
e-mail: restaurantevinhadoiro@hotmail.com
site: www.facebook.com/
restaurante.vinhadoiro
GPS: 41.2760003 N -7.4509620 W

Restaurante/ Taberna – A Fonte

Rua Central nº 27
5070-411 – SANTA EUGÉNIA
tel. 259648113
e-mail: carlaavidago@hotmail.com
site: www.facebook.com/taberna.a fonte
GPS: 41.286578 N -7.451477 W

Restaurante Quinta de Fiães

Quinta de Fiães
5070-572 – VILAR DE MAÇADA
tel. 259919275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt
GPS: 41.333423 N -7.57669 W
(Nota: refeições sob marcação prévia)



Restaurante O Cleto

Rua de São Domingos, 27 r/c
5070-264 FAVAIOS
tel. 259 958 282
e-mail: cleto_pq@hotmail.com
site: www.facebook.com/
Restaurante-o-CLETO
GPS: 41.27189607 N -7.50008 W

Restaurante O Pipas

Avª Nossa Senhora do Socorro
5070-265 FAVAIOS
tel. 259 950 063
e-mail: site: www.facebook.com/
RestauranteOPipas
GPS: 41.267614 N -7.500878 W

AMARANTE

S. Gonçalo – Café Bar

Largo de S. Gonçalo , nº 8
4600-038 Amarante
Tel: 255 432 707
e-mail: cafebaramarante@gmail.com
site: www.cafebaramarante.pt
GPS: 41.268872 N -8.078663 W

Tasquinha da Ponte

Rua 31 de Janeiro, nº 193
4600-043 Amarante
Tel: 255 433 715
e-mail: paulo_a_costa@outlook.pt
GPS: 41.268581 N -8.077467 W

Taberna do Coelho

Rua da Boavista nº 393
4600-052 Amarante
Tel: 918 609 180
e-mail: tabernadocoelho@gmail.com
site: pt-pt.facebook.com/
restaurantecoelho.amarante

Casa Silva

Rua de Larim nº 177
4600-642 Gondar AMT
Tel: 964 257 894
e-mail: gabilarim@gmail.com
site: GPS: 41,251470 N -8,034203 W

A Grelha

Avenida 25 de Abril, nº 8
4600-014 Amarante
Tel: 255 431 272
e-mail: geral@grelhaeventos.com
site: www.grelhaeventos.com
GPS: 41,251470 N -8,034203 W

Avião

Rua 31 de Janeiro
4600-043 Amarante
tel: 965 726 293
GPS: 41.268439 N -8.075231 W



A Eira

Rua da Vinha lote 19
4600-759 Amarante
tel: 255 095 490/ 965 345 154
e-mail: restauranteaeira@gmail.com
site: www.restauranteaeira.com
GPS: 41.283644 N -8.090939 W

Adega Regional Ti-Ana

Rua da Trovoada, nº 416
4600-490 Travanca Amarante
tel: 255 731 577/ 967 613 317
e-mail: adegatiana12@gmail.com
GPS: 41.283615948000 N -8.201737896930 W

Zé da Calçada

Rua 31 de Janeiro, nº 81
4600-043 Amarante
tel: 255 446 915
e-mail: geral@zedacalcada.com
site: zedacalcada.com/
GPS: 41.268678 N -8.076561 W

O Pescador

Av. General Silveira
4600-017 Amarante
tel: 255 422 004
GPS: 41.266739 N -8.079758 W

Mateus

Estrada Nacional 101 nº 80
4600-530 Bustelo
tel: 255 441 680

Restaurante da Pousada de S. Gonçalo

Curva do Lancete – Serra do Marão
4600-520 Ansiães AMT
tel: 255 460 030 e 255 461 311
e-mail: pousada.marao@gmail.com



O Pobre Tolo

Avenida General Silveira, 169
4600-017 AMARANTE
tel: 255 422 800

AMARES

Restaurante Troia

Rua 25 de Abril, nº 27
4720-393 Ferreiros AMR
tel. 253 993 240
e-mail: geral@restaurantetroia.com
site: www.restaurantetroia.com/
GPS: 41°37'51.19"N 8°21'31.85"W



Restaurante Cruzeiro

Largo do Terreiro nº 316
4720-633 Bouro Stª Maria AMR
tel. 253371115
e-mail: restcruzeiro@sapo.pt
GPS: 41°39'34.56"N 8°16'22.62"W



Restaurante Correia

Travessa de quintã nº 36
4720-263 Caldelas AMR
tel. 253361278
e-mail: rest.correia@gmail.com
GPS: 41°39'57.15" N 8°22'11.60" W



Restaurante Churrasqueira de Caldelas

Avenida Afonso Manuel Pereira de Azevedo
4720-249 Caldelas AMR
tel. 253361 236
e-mail: churrasqueira_caldelas@oninet.pt; joseantunes catering@sapo.pt
GPS: 41°40'04.3"N 8°22'33.5"W



Restaurante A Rival

Rua Marques Rêgo, nº 2
4720-349 Ferreiros AMR
tel. 253 993247
e-mail: restauranteaerival@gmail.com
GPS: 41°37'42.9"N 8°21'45.5"W



Restaurante Carias

Rua da Igreja, nº 5- Grova
4720-492 Goães AMR
tel. 253 377854
e-mail: restaurantecarias@gmail.com
GPS: 41°39'26.2"N 8°18'57.0"W



Restaurante da Pousada de Bouro

Largo do Terreiro
4720-633Bouro (Santa Maria) AMR
tel. 253371970
e-mail: rececao.bouro@pousadas.pt
site: www.pousadas.pt
GPS: 41°39'34.29"N 8°16'15.80"W



Restaurante Quinta do Côvo

Rua do Côvo nº 118
4720-253 Caldelas AMR
tel. 253361379
e-mail: quintadocovo@sapo.pt
GPS: 41°40'17.3"N 8°22'39.3"W



Restaurante A Tapada

Largo Dom Gualdim Pais nº 32
4720-013 Amares
tel. 913465326
e-mail: atapadarestaurante@gmail.com
GPS: 41°37'54.4"N 8°21'03.7"W



Restaurante Juventude

Av. Francisco Gomes Cerqueira nº 40
4720-160 S. Vicente do Bico AMR
tel. 253311612
e-mail: antoniogarcez01@gmail.com
GPS: 41°38'32.9"N 8°24'17.9"W



Restaurante Recanto da Minhota

Rua de Cavaleiros nº 9
4720-116
tel. 253992578
e-mail: geral@recantodaminhota.com
site: www.recantodaminhota.com
GPS: 41°37'37.9"N 8°20'42.9"W



Taberna Raízes

Rua Principal nº 2A
4720-315
tel. 961026586
e-mail: tabernaraizes@gmail.com
GPS: 41°38'44.65"N 8°19'39.24"W

ARCOS DE VALDEVEZ

A Floresta

Rua Amorim Soares
4970-598 Arcos de Valdevez
tel. 258 515 163
GPS: 41°50'40.59"N 8°25'5.75"W

Alameda

Alameda Dr. Francisco Sá Carneiro
4970-591 Arcos de Valdevez
tel. 258 515 476
e-mail: maickpor@hotmail.com
GPS: 41°50'36.15"N 8°25'07.98"W

Alto da Prova

Prova – Paçô
4970-242 Arcos de Valdevez
tel. 258 455 666
e-mail: rest-altodaprova@sapo.pt
GPS: 41°48'44.99"N 8°25'14.48"W

Cantinho do Fernando

Rua Padre Manuel Himalaia
4970-462 Arcos de Valdevez
tel. 968 805 717
GPS: 41°50'36.97"N 8°25'15.44"W

Churrasqueira do Mercado

Praça Salvador A. Pereira
4970-442 Arcos de Valdevez
tel. 258 516 953
e-mail: churrasqueira-do-mercado@hotmail.com
GPS: 41°50'48.65"N 8°25'15.18"W

Churrasqueira O Braseiro

Rua Soares Pereira
4970-465 Arcos de Valdevez
tel. 258 521 50
e-mail: fernandobfernandes@gmail.com
GPS: 41°50'51.77"N 8°25'13.26"W

Churrasqueira Ponte Nova

Novelhos – S. Paio
Praça D. Manuel I
4970-595 Arcos de Valdevez
tel. 258 522 260
e-mail: carlosdias4-5@hotmail.com
GPS: 41°50'20.65"N 8°25'3.75"W

Costa do Vez – Grill

Silvares I 4970- 483 Arcos de
Valdevez
tel. 258 516 122
e-mail: costadovez@gmail.com
GPS: 41°51'15.24"N 8°25'22.08"W

Restaurante D. Isabel

Campo do Trasladário
4970-593 Arcos de Valdevez
tel. 258 520 380
e-mail: residencial.disabel@
simplesnet.pt
GPS: 41°50'40.05"N 8°25'5.11"W

Restaurante Espigueiro do Soajo

Lage – Soajo
4970-662 Arcos de Valdevez
tel. 258 576 136
e-mail: restauranteespigueiro
desoajo@hotmail.com
GPS: 41°52'34.58"N 8°15'57.28"W

Restaurante Manjar Das Hortas

Quelha das hortas
4970-489 Arcos de Valdevez
tel. 258 521 144
e-mail: perfeitomanjar@sapo.pt
GPS: 41°50'43.17"N 8°25'10.29"W

Restaurante Minho Verde

Rua Dr. Júlio B.A. Costa, nº 37
4970-606 Arcos de Valdevez
tel. 258 516 296
e-mail: restauranteminhoverde@
gmail.com
GPS: 41°50'47.53"N 8°25'2.19"W

Restaurante O Barriguinha

Ribeirinho – Parada
4970-272 Arcos de Valdevez
tel. 258 515 80
e-mail: barriguinhasavv@hotmail.com
GPS: 41°50'30.41"N 8°25'32.29"W

Restaurante O Lagar

Rua Dr. Vaz Guedes
4970-604 Arcos de Valdevez
tel. 258 516 002
GPS: 41°50'41.22"N 8°25'9.83"W

Restaurante O Pote

Rua Amorim Soares, 54
4970-598 Arcos de Valdevez
tel. 258 515 245
e-mail: opoterestaurante@gmail.com
GPS: 41°50'40.34"N 8°25'7.06"W

Restaurante Saber Ao Borralho

Costa Velha 1158 – Soajo
4970-656 AVV
tel. 258 577 296 – 933 204 718 –
963 708 986
GPS: 41°50'36.97"N 8°25'15.44"W

Restaurante O Videira

Eiró – Soajo
4970-660 Arcos de Valdevez
tel. 258 576 205
GPS: 41°52'24.51"N 8°15'54.91"W

Arcos Hotel Nature & SPA – Foral de Valdevez

Requeijo – Giela
4970-769 Arcos de Valdevez
t.lm. 258 093 600
e-mail: geral@arcoshotelnature.com
GPS: 41°51'04.2"N 8°25'03.2"W

ARMAMAR

Az Douro

Estrada Nacional 222 – Folgosa
tel. 254 858 222/ 963 153 848
e-mail: info@hotelfolgosadouro.com
site: www.hotelfolgosadouro.com

Restaurante Adega da Vila

Praça da República
tel. 254 855 328

Misarela Gostos e Temperos, Lda

Av. Dr Oliveira Salazar, 1
tel. 254 858 116/ 919 856 520
e-mail: gostos.temperos@hotmail.com

Mercantil

Mercado Municipal
tel. 254 851 469/ 965 660 845
e-mail: restaurantemercantil@
gmail.com
site: www.restaurantemercantil.com

DOC

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

O Padrão

Lugar do Padrão n.º1
tel. 254 858 084/ 965 647 745
e-mail: patrickcardoso2012@gmail.com

O Lagar

Queimada
tel. 254 855 806/ 967 232 111
e-mail: pedronascimento5@gmail.com
site: www.restaurante-lagar.com

Ponto Final

Praça da República
tel. 254 855 462
e-mail: xavier_hugo@hotmail.com

Restaurante Fonte Nova

Av. 8 de Setembro
tel. 254 855 387/966 941 377

Restaurante Mira o Douro, Lda.

Praça da República
tel. 254 858 428/912 769 283
e-mail: miradouro13@hotmail.com

Restaurante São Domingos

Av. Ribeiro de Almeida , 71, Fontelo
tel. 254 851 256/ 962 568 937

AROUCA

Casa no Campo

Espinheiro, Moldes
4540-431
tel. 914 252 284
e-mail: restaurantecasanocampo@
hotmail.com
site: www.facebook.com/r.casa
nocampo

Pedrogão*

Lugar do Pedrogão, Moldes
4540-000
tel. 917 287 634
e-mail: pedratruta@gmail.com
site: www.facebook.com/
restaurantedopedrogao/
*só por marcação prévia

Hotel São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105
tel. 256 944 580
e-mail: info@hotelspedro.com
site: www.hotelspedro.com



Alto da Estrada

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



Varandinha

Av. Reinaldo Noronha nº 39
4540-105 Arouca
tel. 256 941 865
e-mail: restvarandinha@gmail.com
site: www.facebook.com/varandinha.
arouca



Parlamento

Travessa da Ribeira nº 2
4540-148 Arouca
tel. 256 949 604
e-mail: restaurante.parlamento@
hotmail.com
site: www.parlamento.aroucanet.com



Restaurante Mota

Lamosa, Alvarenga
4540-045 Arouca
tel. 256 955 250



Manjar de Arouca

Av. 25 de Abril
4540-102 Arouca
tel. 256 940 070
e-mail: manjardearouca@gmail.com
site: www.facebook.com/
omanjardearouca

Avistada

Sequeiros, Rossas
4540-491 Arouca
tel. 256 947 213
e-mail: geral@avistada.com
site: www.avistada.com



Casa Caetano

Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel. 256 955 150
e-mail: geral@casacaetano.com
site: www.casacaetano.com



O Décio

Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel. 256 951 666



Churrascão

Senras, Rossas
4540-490 Arouca
tel. 256 947 407
e-mail: geral@churrascao.pt
site: www.churrascao.pt



Tasquinha da Quinta

Rua 1º de Maio
4540-113 Arouca
tel. 256 944 080
e-mail: tasquinhadaquinta@sapo.pt
site: www.facebook.com/
tasquinhadaquinta

Quinta d'Além da Ponte

Carvalhal – Tropeço
4540-606 Arouca
tel. 256 026 977
e-mail: quintadalemdaponte@
gmail.com
site: www.facebook.com/
quintaalemdaponte/



Assembleia Wine Bar &

Restaurant
Travessa da Ribeira nº 5
4540-140 Arouca
tel. 256 944 392
e-mail: assembleia.arouca@gmail.
com
site: www.facebook.com/
assembleiaarouca



BAIÃO

Restaurante Palato D'Ouro – Douro Royal Valley Hotel & SPA

Portela do Rio Pala · Ribadouro
4640-400 Ribadouro
tel. 255070900
e-mail: reservas@douroyal.com
site: www.douroyal.com/pt
GPS: N41°6'5.652, W8°5'25.79



Restaurante Eça – Douro Palace Hotel Resort & Spa

Lugar de Carrapatelo
4640-423 Santa Cruz do Douro
tel. 254880000
e-mail: reservas@douropalace.com
site: www.douropalace.com
GPS: N41.06363, W-8.00370



Restaurante Pensão Borges

Rua de Camões
4640-147 Baião
tel. 255541322
e-mail: reservas@residencialborges.com
site: www.residencialborges.com
GPS: N41. 94405, W-8.2549



Restaurante Tormes

Caminho de Jacinto, 3110 – Quinta
de Tormes
4640-424 Santa Cruz do Douro
tel. 933184546
e-mail: restaurantetormes@gmail.com
site:
GPS: N41.72900, W-8.01675



Restaurante Fonte Nova

Praça Francisco Sá Carneiro, Bairro
da Fonte Nova
4640-147 Baião
tel. 255541257
e-mail: fontenovarest@hotmail.com
site: www.restaurantefontenova.pt
GPS: N41.129979, W-8.014285



Restaurante O Alpendre

Lugar de Quintela
4640-270 Gôve
tel. 918987894
e-mail: flordebaiiao@gmail.com
hotmail.com
site: restaurantealpendre@
hotmail.com
GPS: N41.75639, W-8.3243



Restaurante A Casa do Almocreve

Rua do Fontanario, Portela do Gôve
4640-270 Gôve
tel. 255551226
e-mail: geral@almocreve.net
site: www.almocreve.net/
GPS: N41.123335, W-8.042127



Restaurante A Casa do Lavrador

Estrada N.º Sr.º do Martírio, nº 667
4640-414 Santa Cruz do Douro
tel. 254885143
e-mail: geral@casadolavrador.pt
site: acrsantacruzdouro.org/casa-do-
lavrador.html
GPS: N41°6'57.72, W8°0'2.29



Restaurante Primavera

Rua Abel Ribeiro, 8
4640-167 Baião
tel. 255542895
e-mail: restauranteprimaverabaiiao@
hotmail.com
site: restauranteprimavera.pai.pt/
GPS: N41.101299, W-8.14410



Restaurante Flor de Baião

Rua de Camões
4640-166 Baião
tel. 255542424
e-mail: flordebaiiao@gmail.com
GPS: N41.122713, W-8.013787



BARCELOS

Bagoeira

Av. Dr. Sidónio Pais, nº 495
4750-333 Barcelos
tel. 253 811 236
e-mail: gerl@bagoeira.com
site: www.bagoeira.com
GPS: 41.315327, -8.370055



Babette

Largo Dr. Martins Lima, 18
4750-318 Barcelos
tel. 253 083 363 / 96 380 48 40
e-mail: babette.restaurante@gmail.com
GPS: 41.314715, -8.371924

Belo Horizonte

Monte Real, n. 498
4755-481 Rio Covo Sta. Eulália
tel. 252 961 344
GPS: 41.291776, -8.340052



Belchior

Rua Parque Desportivo, nº 298
4750-361 Campo BCL
tel. 253 882 503
e-mail: lurdesbelchior@hotmail.cr
site:
GPS: 41.352960, -8.364245



Bom Gosto

Av. Paulo Felisberto, nº 164
4750-194 Arcozele BCL
tel. 253 814 110
e-mail: restaurantebomgosto@sapo.pt
site:
GPS: 41.323024, -8.371058



Cantinho D' Armada

Rua da Estrada, n.º 907, Fração D –
1.º Andar
4750-686 Silva BCL
tel. 96 747 10 92
e-mail: cantinho.armanda@gmail.com
site:
GPS: 41.5743316, -8.6337295



Casa dos Arcos

Rua Duque de Bragança, nº 185
4750-272 Barcelos
tel. 253 826 265
e-mail: moraisapulia@gmail.com
site: www.facebook.com/casadosarcos
GPS: 41.314534, -8.372488

Casa do Eduardo

Rua da Cruz, nº 8
4755-334 Milhazes
tel. 253 851 121
e-mail: casadoeduardo@hotmail.com
GPS: 41.293638, -8.394864

Casa Lourenço

Trav. Prof. António Macedo
4750-245 Areias BCL
tel. 96 435 53 80
GPS: 41.334272, -8.322928

Chuva

Avenida de S. João
4755-065 Barcelinhos
tel. 253 831 242
e-mail: restaurantechuva@restaurantechuva.com
site: www.restaurantechuva.com
GPS: 41.310569, -8.380260

Dom Carlos

Rua da Estrada, n.º 637
4750-677 Silva BCL
tel. 253 881 311
e-mail: dcarlos@guiadosrestaurantes.net
GPS: 41.335761, -8.373908

Duque

Rua Duques de Barcelos, n.º 77
4750-264 Barcelos
tel. 253 832 063
GPS: 41.314930, -8.371028

Furna

Largo da Madalena, nº 105
4750-314 Barcelos
tel. 253 811 177
e-mail: restaurantefurna@gmail.com
site: www.restaurantefurna.com
GPS: 41.315636, -8.372263

Galliano

Campo 5 de Outubro, n.º 20
4750-274 Barcelos
tel. 253 815 104
e-mail: restaurantegalliano.com
site: www.restaurantegalliano.com
GPS: 41.320238, -8.371147

Galo Novo

Rua Meio Mundo, 43
4755-524 Várzea BCL
tel. 253 831 728
GPS: 41.5201776, -8.5809714

Muralha

Largo da Porta Nova, n.º 1
4750-329 Barcelos
tel. 253 812 042
GPS: 41.315093, -8.370844

Oliveira

Largo do Município, 17
4750-323 Barcelos
tel. 253 814 775
GPS: 41.314325, -8.371697

Os Mouros

Rua Henrique Correia
4750-164 Arcozelo
tel. 253 816 865
e-mail: restaurante.mouros@hotmail.com
GPS: 41.323182, -8.364463

Pedra Furada

Rua Santa Leocádia, nº 1415
4755-392 Pedra Furada
tel. 252 951 144
e-mail: restaurantepedrafurada@gmail.com
GPS: 41.282377, -8.380039

Pérola da Avenida

Av. D. Nuno Álvares Pereira, 50
4750-324 Barcelos
tel. 253 821 363
e-mail: geral@madreperola.com.pt
GPS: 41.320424, -8.370142

Rústico

Rua Afonso Nunes, nº 18
4750-571 Mariz
tel. 253 815 250
e-mail: info@restauranterustico.pt
site: www.restauranterustico.pt
GPS: 41.314027, -8.401727

Solar Real

Praça de Pontevedra, 15
4750-328 Barcelos
tel. 253 813 439
GPS: 41.315044, -8.371709

Sonho do Cávado

Rua da Igreja, 37
4750-556 Manhente
tel. 253 843 099
GPS: 41.325387, -8.341641

Taberna do Armindo

Rua Santa Marinha
4755-440 Remelhe
tel. 252 028 085
GPS: 41.293408, -8.361887

Três Marias

Rua Barjona de Freitas, nº 137
4750-265 Barcelos
tel. 253 813 200
GPS: 41.314668, -8.372246

Tropical

Rua da Estrada, 793-805
4755-520 Várzea BCL
tel. 938 819 877
GPS: 41.310012, -8.350989

Vera Cruz

Av. Dr. Sidónio Pais, 379
4750-333 Barcelos
tel. 253 811 333
e-mail: veracruz379@hotmail.com
GPS: 41.352960, -8.364245

BOTICAS

Loja d' Avó

Rua 5 de Outubro
5460-304 Boticas
tlf. 276 418 080
tlm. 968 095 794
e-mail – paulo@lojadavo.pt
site: www.lojadavo.pt
GPS: 41.688458; -7.665936

Casa do Pedro

Largo da Capela Nº 1
tel. 276 444 112/ 965 452 620
e-mail: pedromedeiros82@gmail.com
GPS: N 41° 40' 53" W 7° 48' 47"

Casa do Ferrador

Rua Direita
tel. 276 444 137/ 965 898 040
e-mail: casadoferrador@gmail.com
GPS: N 41° 42' 15" W 7° 49' 18"

Rio Beça

Estrada Nacional 311, Nº 33
tel. 276 413 003/ 964 614 299
e-mail: riobeca@gmail.com
GPS: N 41° 40' 54" W -7° 42' 51" 9862"

Abstrato

Rua Gomes Monteiro, nº 3
tel. 276 414 330
tel. reservas@boticashotel.com
e-mail: www.boticashotel.com
GPS: N 41° 41' 12" W 7° 40' 06"

Marialva

Rua 5 de Outubro, nº 32/34
tel. 276 415 644
e-mail: geral@marialva.com
site: www.marialva.com
GPS: N 41° 41' 16" W 7° 40' 03"

Ribeiralta

Rua Camilo Castelo Branco, nº 12
276415138963157178
e-mail: paulo_alves8@hotmail.com
GPS: N 41° 41' 10" W 7° 39' 52"

Taberna dos Sabores

Rua de São Cristóvão, nº 7
tel. 276 418 293/ 962 743 225
e-mail: saracosta1979@hotmail.com
GPS: N 41° 41' 13" W 7° 40' 06"

Taberna Cozinha da Eugénia

Travessa das Eiras, nº 4
tel. 276 413 039/ 962 000 948
e-mail: dalem@sapo.pt
GPS: N 41° 41' 23" W 7° 43' 41"

O Encontro

Estrada Nacional 312, nº 39
tel. 276 418 120/ 933 002 240
e-mail: crismateus1972@gmail.com
GPS: N 41° 42' 36" W 7° 38' 22"

Gina

Largo Conde de Vila Real, nº 2e 3
tel. 276 413 030/ 963 525 198
e-mail: kikalikek8@hotmail.com
GPS: N 41° 41' 25" W 7° 40' 10"

Martinho

Estrada Nacional 311, nº 44
tel. 276 415 491/ 964 319 576
e-mail: restaurantemartinho1983@gmail.com
GPS: N 41° 40' 51" W 7° 42' 14"

Stop

Estrada Nacional 103, nº22
tel. 939 502 482
GPS: N 41° 42' 36" W 7° 38' 22"

O Caçador

Estrada Nacional 311, nº 34
tel. 276 415 959/968 485 897
e-mail: g.gfred@hotmail.com
GPS: N 41° 40' 51" W 7° 42' 14"

O Pastor

Estrada Nacional 311, nº 47
tel. 276 415 367/ 936 588 251
e-mail: mfatimapfernandes@hotmail.com
GPS: N 41° 40' 51" W 7° 42' 14"

Taberna Casa de Vilar

Estrada Nacional 311, Lugar da Lavra, nº 5
tel. 276 413 056/961 811 247
GPS: N 41° 40' 29" W 7° 44' 25"

Bar Fernandes

Rua de Sangunhedo, nº 7
tel. 276 415 211
GPS: N 41° 41' 27" W 7° 40' 12"

BRAGA

Restaurante S. Frutuoso

Rua Costa Gomes, 168 – Real
4700-262 Braga
tel. 253 623 372
e-mail: saofruutuoso@saofruutuoso.com

Restaurante Adega Malhoa

Rua D. Paio Mendes 19
4700-424 Braga
tel. 964005971

Restaurante Panorâmico (Hotel do Elevador)

Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
tel. 253 603 400
GPS: 41° 33' 21.16" N 8° 22' 39.06" W

Adega Transmontana

Rua do Taxa, nº 3 R/C
4710-448 Braga
tel. 253 611 572
e-mail: adegatransmontana@gmail.com



Restaurante L'Eau Vive

Hospedaria Convento de Tibães
Rua do Mosteiro
4700-565 Braga
tel. 253 282 420
e-mail: reservas@hospedariatibaes.com
site: www.hospedariatibaes.com/restaurante.html

Restaurante Gato do Rio

Travessa de Linhares, 4 (variante do fojo)
Este-S. Pedro 4715-435 Braga
tel. 253 677 078
e-mail: info@restauranteogato.com
site: www.restauranteogato.com
GPS: N 41° 34.015 W 8° 22.424

Caldo Entornado Restauração e Bebidas

Rua de S. João nº 8
4700-325
tel. 253 065 578 ou 91 877 47 07
e-mail: geral@caldoentornado.com
site: www.caldoentornado.com

BRAGAÇA

Restaurante Restaurador

Av. Abade de Baçal n.35
5300-068
tel. 273322498 / 965765298
e-mail: r.restaurador1978@gmail.com
site: www.restaurador.com.pt
GPS: N: 41.80241 W: -6.77165



Restaurante 2/4 de Pimenta;

Rotunda do Lavrador n.º 2 5300-420 Bragança;
tel. 273326902
e-mail: sergiopais78@gmail.com;
Site: https://m.facebook.com/doisquartosdepimenta.pt
GPS: N 41.817242 W 6.755776;



Restaurante Hotel São Lázaro

Av. Do sabor nº 2
5300-367
tel.273 310 070
e-mail: reservas.hsl@hotelsaolazaro.com
site: www.hotelsaolazaro.com
GPS: 41.863425 N -6.751556 w



Restaurante Turismo

Estrada de Turismo-Cabeça Boa, nº 3542,
5300-852 Bragança
tel. 273324204
e-mail: hotel.estalagem.turismo@gmail.com
site: www.hotelestalagemturismo.com
GPS: 41.78813351, -6.75537026;



Restaurante Típico O Javali

Quinta do Reconco, Estrada Nacional 103/7, nº 6
5300-672 Portelo
tel. 96 235 90 29 / 273 333 898
e-mail: restaurantetipicojavali@hotmail.com
site: facebook / ojavali
GPS:



Restaurante Pizzeria Casa Nostra

Rua Dr. Francisco Felgueiras, nº 8
5300-134 Bragança
tel. 273 382 221
e-mail: casanostra.braganca@gmail.com



Restaurante Tic Tac

Rua Emídio Navarro, nº 85
5300 Bragança
tel. 273331373
tlm. 914725152
e-mail: reservas@hoteltictac.pt
site: hoteltictac.pt/pt
GPS: N 41°48'25.668" W
6°45'27.0936"



Restaurante O GRELHADOR

Avenida Sá Carneiro, nº 382
5300-252
tel. 273313010 / 967891805
e-mail: restauranteogrelhador@hotmail.com
site: www.restauranteogrelhador.com



Casa de Pasto – O Copinhos

Rua Conde de Areães, nº 9
5300-114 Bragança
tlm 934206251 / 934553038
e-mail. geral@ocopinhos.com
site: www.ocopinhos.com
GPS. 41.802345 N ; -6.77759 W



Café Restaurante “O Rústico”

Largo do Cruzeiro nº 16 Caravela,
S.Julião de Palácios
5300-872
tel. 273926218
e-mail: amandiotrino@gmail.com
site: www.restaurante-o-rustico.com/



Restaurante Típico D. Roberto

Rua Coronel Cepeda nº 1
5300-553 Gimonde
tel. 273302510
e-mail: geral@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt
GPS: 41.802176, -6.696677

Restaurante Típico Quinta das Covas

Quinta das Covas
5300-552 Gimonde
tel. +351273302510
e-mail: geral@quintadascovas.pt
site: www.quintadascovas.pt
GPS: 41.797889 N -6.692214 W

CABECEIRAS DE BASTO A Cafreal

Rua General Humberto Delgado, 44,
tel. 253 662 690
GPS: 41°30'53.8" N 7°59'28.5" W

A Maria

Largo do Souto da Aldeia, 27, Cavez
tel. 253 654 519
GPS: 41°30'15.4" N 7°54'33.0" W

A Paragem

Lugar da Portela
tel. 253 662 771
GPS: 41°30'01.4" N 7°59'46.1" W

Adega Regional Lima Ramos

Lugar de Petimão
tel. 253 655 292
GPS: 41°28'43.7" N 8°01'14.6" W

Bom Caminho

Lugar do Paço, Basto (Santa Senhorinha)
tel. 926 951 679
GPS: 41°29'52.1" N 7°59'15.9" W

Cá Te Espero

Rua de Ribeiro do Arco, 816,Cavez
tel. 253 654 275
e-mail: restaurantecateespero@gmail.com
GPS: 41°29'37.3" N 7°55'47.2" W

Casa Américo

Rua Dr. Francisco Botelho, 193
tel. 253 662 295
GPS: 41°30'55.5" N 7°59'30.6" W

Casa de Lobos

Cambeses, Riodouro
tel. 253 664 187/932 201 726
e-mail: info@casadelobos.pt
site: www.casadelobos.pt
GPS: 41°32'39.0" N 7°56'59.3" W

Churrasqueira do Paço

Rua Viscondessa do Peso da Régua, 97
tel. 253 665 051
e-mail: churrasqueiraopaco@hotmail.com
GPS: 41°28'44.8" N 7°57'15.5" W

Cozinha Real de Basto

Rua de São Sebastião, 233,
tel. 253 661 795
GPS: 41°30'39.0" N 7°59'35.5" W

Luís do Outeirinho

Lugar do Outeirinho,
tel. 253 662 823
GPS: 41°30'08.4" N 7°58'41.1" W

Marisqueira Cabeceirense

Praça da República, 1,
tel. 253 768 096
GPS: 41°30'48.4" N 7°59'38.2" W

Nariz do Mundo Adega Regional Hospedaria

Lugar de Moscoso, Riodouro
tel. 253 662 746/934 605 765
e-mail: ndm.portugal@gmail.com
GPS: 41°35'00.2" N 7°55'31.2" W

O Botas

Lugar de Arosa, Cavez
tel. 253 654 171
GPS: 41°31'00.0" N 7°52'54.8" W

O Moscoso

Lugar de Moscoso, Riodouro
tel. 967 951 679
GPS: 41°34'59.1" N 7°55'29.4" W

O Raio de Sol

Lugar de Olela, Basto (Santa Senhorinha)
tel. 253 768 120/918548811
e-mail: raiodesol_CB@live.com.pt
GPS: 41°29'29.7" N 7°58'54.5" W

Ó Solé Mio

Rua Antunes Basto, 364
tel. 253 662 327
41°30'55.1" N 7°59'18.8" W

Café/Restaurante Cabeceirense

Praça da República, 37
tel. 253 662 220
GPS: 41°30'49.3" N 7°59'39.5" W

Razões de Sobra

Rua 25 de Abril
tel. 964 021 733
GPS: 41°30'41.6" N 7°59'21.0" W

Residencial S. Miguel

Rua General Humberto Delgado, 19
tel. 253 661 034
GPS: 41°30'53.2" N 7°59'27.5" W

Restaurante Caneiro

Rua dos Ferreiros, 274
tel. 253 663 566/962895277
e-mail: restaurante.caneiro@hotmail.com
GPS: 41°29'26.0" N 7°57'43.5" W

Sabores do Tâmega

Rua Esteves Ribeiro, 68,
tel. 934 550 876
e-mail: saboresdotamega@gmail.com
GPS: 41°29'13.5" N 7°57'56.4" W

Tasquinha do Castro

Rua Alto do Pinheiro, 219
tel. 253 768 267
GPS: 41°30'43.6" N 7°59'44.7" W

Val Verde

Lugar de Lamas
tel. 253 664 565/964 252 110
e-mail: info@restaurantevalverde.com
site: www.restaurantevalverde.com
GPS: 41°30'11.3" N 7°59'49.6" W

Quinta da Devesa

Lugar da Devesa, Basto (Santa Senhorinha)
tel. 253662690/967 009 179
e-mail: br_martins@sapo.pt
site: www.quintadadevesa.com.pt
GPS: 41°29'33.4" N 7°58'50.5" W

CAMINHA

Design & Wine Hotel
Praça Conselheiro Silva Torres, n 8
4910- 122 Caminha
tel. 00351 258 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com
GPS: Lat. 41.875684 | Long.
-8.838377



Dona Belina – Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56
4910- 386 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 911 111
e-mail: diretora@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com
GPS: Lat. 41.814261134 | Long.
-8.863499164



Espelho d' Água – Hotel Porta do Sol

Av. Marginal, lote 1
4910-104 Caminha
tel. 00351 258 710 360
e-mail: reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com
GPS: Lat: 41.86585575319841 | Log:
-8.84777195507808



Ancora Mar

Rua Cândido dos Reis, 14
4910-460 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 911 183
e-mail: restauranteancoramar@hotmail.com
GPS: Latitude: N 41 48'
48.65" | Longitude: O 8 51' 49.293"



Fortaleza

Av. Dr. Ramos Pereira, 81
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 915 276
e-mail: rest_fortaleza_vpa@sapo.pt
GPS: Latitude: N 41 48'
44.618" | Longitude: O 8 51' 43.174"



O Clube

Praça Conselheiro Silva Torres, 62
4910-122 Caminha
tel. 00351 969 875 493
e-mail: catarinafe1428@gmail.com
GPS: Lat.: 41.875378 | Long.: -8.3879



Vitória Mar

Avenida Dr. Ramos Pereira, 100
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 405 109
e-mail: vitoriamar@sapo.pt
GPS: Latitude: N 41 48' 46.858" |
Longitude: O 8 51' 49.781"



Adega do Chico

Rua Visconde Sousa Rego, n.º 30
4910- 156 Caminha
tel. 00351 258 921 781
e-mail: adegadochico@sapo.pt
GPS: Lat. 41.875242 | Long. -8.839682



Muralha de Caminha

Rua Barão de S. Roque, 69
4910-128 Caminha
tel. 00351 258 728 199
GPS: Lat. 41.877996 | Long. -8.839580



Remo

Av. Dr. Dantas Carneiro
4910-103 Caminha
tel. 00351 258 722 707
e-mail: rest.remo@portugalmail.pt
site: www.restauranteremo.pt
GPS: Lat. 41.878488 | Long.
-8.835883



O Forte da Ínsua

Rua Foz do Minho
4910-621 Caminha
tel. 00351 969 207 547
e-mail: ofortedainsua@gmail.com
GPS: Latitude: N 41 52' 3.749" |
Longitude: O 8 51' 48.603"

Solar do Pescado

Rua Visconde Sousa Rego nº 85
4910-156 Caminha
tel. 00351 258 922 794
e-mail: armenio@soldarpescado.com
site: www.soldarpescado.com
GPS: Latitude: N 41 52' 28.2777" |
Longitude: O 8 50' 24.538"



A Petisqueira

R. Ricardo Joaquim de Sousa, 32
4910-155 Caminha
tel. 00351 962 267 164
e-mail: petisqueira.caminha@gmail.com
GPS: Latitude: N 41 52' 36.377" |
Longitude: O 8 50' 18.607"

Rio Coura

Avenida Saraiva de Carvalho, 1
4910-108 Caminha
tel. 00351 258 921 142
e-mail: restaurante.riocoura@hotmail.com
GPS: Latitude: N 41 52'
27.913" | Longitude: O 8 50' 3.859"



A Tasca da Quintinha

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel. 00351 258 958 397
e-mail: geral@quintinhadarga.pt
site: www.quintinhadarga.pt
GPS: Lat. N 41 84' 10. 352" |
Long. O 8.77" 50. 575"



Gai vota

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
tel. 00351 258 921 661
e-mail: belita1965@hotmail.com
GPS: Latitude: N 41 50' 48. 848" |
Longitude: O 8 51' 15.26"



Camarão

Avenida Forte do Cão, 497
4910-012 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 965 704 489
e-mail: camarao.reservas@gmail.com
GPS: Latitude: N 41 47' 53.336" |
Longitude: O 8 52' 20.395"



Fonte Nova

R. Miguel Bombarda, 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 911 191
e-mail: brunopires77@sapo.pt
GPS: Latitude: Latitude: N 41 48'
48.532" | Longitude: O 8 51' 41.33"



Batista

Praça Conselheiro Silva Torres,
24/26
4910-122 Caminha
tel. 00351 258 722 564
e-mail: baptistacomidasebebidas@gmail.com
GPS: Latitude: N 41 52' 32.455" |
Longitude: O 8 50' 21.57"



Verdes Lirios

Av. Dr. Luis Ramos Pereira
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 911 113
e-mail: verdeslirios@vpancora.pt
GPS: Latitude: N 41 52' 32.455" |
Longitude: O 8 50' 21.57"



Adega

Rua João de Sá, 161
4910-201 Lanhas
tel. 00351 258 107 432
e-mail: adega@sapo.pt
GPS: Latitude: Latitude: N 41 54'
30.33" | Longitude: O 8 47' 29.951"



A Torre

Rua Ricardo Joaquim Sousa, 7
4910-155 Caminha
tel. 00351 258 958 247
GPS: Latitude: Latitude: N 41 52'
36.384" | Longitude: O 8 50' 18.94"



Amândio

Rua Ricardo Joaquim Sousa, 129
4910-155 Caminha
tel. 00351 258 921 177
GPS: Latitude: N 41 52' 40.638" |
Longitude: O 8 50' 17.643"



Duque de Caminha

R. Ricardo Joaquim de Sousa, 27
4910-155 Caminha
tel. 00351 258 722 046
GPS: Latitude: Latitude: N 41 52'
36.384" | Longitude: O 8 50' 18.941"



Pêro de Caminha

Praça Conselheiro Silva Torres, 23
4910-122 Caminha
tel. 00351 258 921 689
e-mail: info@brantner.pt
GPS: Latitude: N 41 52' 32.461" |
Longitude: O 8 50' 18.152"



Foz do Âncora

Rua 13 de Fevereiro, 36
4910-454 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 099 105 | 964 517 751
e-mail: tozeperalta@netcabo.pt
GPS: Lat.: N 41 48' 54.035" | Long.: O
8 51' 55.222"



Rias Baixas

Avenida Dr. Luís Ramos Pereira,
231, r/c
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 401 904
GPS: Lat.: N 41 48' 49.762" | Long.: O
8 51' 53.837"



Restaurante do Cais

Rua Conselheiro Miguel Dantas
4910-131 Caminha
tel. 00351 258 922 196
e-mail: aurora.lima.fernandes@hotmail.com
GPS: Latitude: N 41 52' 42.104" |
Longitude: O 8 50' 14.613



Degrau

Rua da Corredoura, 73
4910-133 Caminha
tel. 00351 966 757 529
e-mail: manuelafonso.rs@sapo.pt
GPS: Latitude: N 41 52'
27.913" | Longitude: O 8 50' 14.763"



Primavera

Praça Conselheiro Silva Torres,
99/101
4910-122 Caminha
tel. 00351 258 921 306
e-mail: restauranteprimavera@sapo.pt
GPS: Latitude: N 41 52' 31.308" |
Longitude: O 8 50' 21.86"
Petisco: Robalo laminado com
amêndoa



Portobello

Avenida Dr. Ramos Pereira, 22
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 951 949 | 964 131 315
e-mail: vpa.portobello@gmail.com
GPS: Latitude: N 41 48' 45.223" |
Longitude: O 8 51' 47.28"



Ancora Parque

Largo Dr. Luís Ramos Pereira, 32
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel. 258 912 664
GPS: Latitude: Lat.: 41.81264 |
Long.: -8.86249



Rei do Churrasco

Rua 5 de Outubro, 1217
4910-387 Vila Praia de Âncora
tel. 00351 258 912 115
GPS: Lat: N 41 49' 6.033" | Long.: O
8 52' 4.977"



Chafariz

Praça Conselheiro Silva Torres
4910-122 Caminha
tel. 00351 258 721 194
e-mail: rest.chafariz@gmail.com
GPS: Latitude: N 41 52' 32.461" |
Longitude: O 8 50' 18.152"



Restaurante S. Bento

Avenida Joaquim Maria Portela,
EN 13
4910-344 Seixas
tel. 00351 258 727 402
GPS: Latitude: N 41 53' 52.96" |
Longitude: O 8 49' 3.574"

O Marinheiro

Rua Laureano Brito, 6
4910-547 Vila Praia de Ancora
t/m. 00351 965 226 360
e-mail: madalenasconcelos@live.com.pt
GPS: Latitude: N 41.81494446 |
Longitude: -8.86641051



CARRAZEDA DE ANSIÃES Quintinha do Manel

Rua Alto do Vilarinho – Carrazeda
de Ansiães
5140-124
tlf. 278617487
e-mail: quintinha.do.manel@gmail.com
GPS: 41°14'39.177" W 7° 18'
38.496" O

Restaurante Avenida

Rua Luís de Camões
5140-080
tlf. 278616014
e-mail: restauranteavenida@sapo.pt
GPS: 41°14'30.94" N 7°18'23.18" O

Restaurante Europa

Rua Tenente Aviator Melo Rodrigues
5140-100
t/m. 968251252
GPS: 41°14'39.41" N 7°18'29.17" O

Restaurante Vinhateiro

Rua Aquilino Ribeiro
5140-058
tlf. 278616120
e-mail: sandraaiaros@hotmail.com
GPS: 41°14'15.96" N 7°18'18.55" O

Casal de Tralhariz

Avenida do Pinheiro Manso
– Tralhariz
5140-136
t/m. 917526451
e-mail: geral@casaldetralhariz.com
GPS: 41°13'58.602" W
7°24'21.321" N

Chitaka

Av. Engº Marechal Gomes da Costa
5140-083
tlf. 278 094 674

Taberna da Helena

Av. Aquilino Ribeiro
5140-058
tlf. 278 615 083
e-mail: hicoelho@hotmail.com
GPS: 41,24248934, -7,30192780

Terraço

Av. Luis de Camões, n.º 932
5140-080
tlf. 278 615 105

CASTELO DE PAIVA A Casa do Zé

Avenida General Humberto Delgado
– Sobrado
4550-101 Castelo de Paiva
tel. (+351) 255 689 929
GPS: N 41°2'28.975";
W -8°16'25.543"




Churrasqueira Ideal

Rua da Boavista – Sobrado
4550-117 Castelo de Paiva
tel. (+351) 255 699 345
GPS: N 41°2'29.157";
W -8°16'14.767"


Esplanada Jardim do Arda

Além da Ponte – Pedorido
4550-517 Castelo de Paiva
tel. (+351) 255 762 618
GPS: N 41°2'47.021"; W -8°22'33.454"


O Cantinho

Lugar do Cantinho-Oliveira do Arda
– Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
tel. (+351) 255 762 196
GPS: N 41°2'4.489" , W -8°21'5.913"


Espaço Z

Edifício Sopé de São Pedro – Sobrado
4550-271 Castelo de Paiva
tel. (+351) 255 689 222
e-mail: pedropaiva1@sapo.pt
GPS: N 41°2'20.891" , -8°15'32.961"


Restaurante Hotel de São Pedro


Quinta de São Pedro – Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel. (+351) 255 689 468
e-mail: reservas@hotel-spedro.com
site: www.hotel-spedro.com
GPS: N 41°2'18.123" , W-8°15'32.068"


CELORICO DE BASTO


Restaurante Santiago

Edif. S. Tiago, Rua Serpa Pinto, Britelo
4890-238 Celorico de Basto
tel. 255323290
Facebook: <https://www.facebook.com/santiagoserpapintosilva?fref=ts>
GPS: 41°23'12.6"N 8°00'03.6"W


Nova Vila

Rua Rodrigo Sousa e Castro, Gémeos
4550-377 Celorico de Basto
tel. 255 322 494 / 914776337
GPS: 41°23'31.8"N 8°00'13.2"W



O Grilo

Rua Dr. Daniel Salgado, Britelo
4890-228 Celorico de Basto
tel. 255322085
GPS: 41°23'35.7"N 7°59'49.3"W


Adelina

Rua Serpa Pinto, Britelo
4890-238 Celorico de Basto
tel. 255 321 344
GPS: 41°23'13.2"N 8°00'03.1"W

Quinta do Forno

Rua da Venda Nova, Britelo
4890-289 Celorico de Basto
tel. 255322255
GPS: 41°23'56.0"N 7°59'57.0"W


Quinta da Fontinha

Lugar de Barrega, Borba da
Montanha,
4890-104 Celorico de Basto
tel. 255498197
e-mail: quintadafontinha@sapo.pt
site: www.quintadafontinha.pt/
GPS: 41°23'35.2"N 8°04'46.9"W

Burra Velha

Edifício da Antiga Escola Primária, S.
Clemente de Basto
4890-542 Celorico de Basto
tel. 927 749 111
e-mail: burravelha.restaurante@
gmail.com
GPS 41°28'17.5"N 8°02'40.9"W

Sabores da Quinta

Casa do Campo, Molares
4890-416 Celorico de Basto
tel. 963928369
e-mail: sabores.da.quinta@sapo.pt
GPS 41°24'57.1"N 7°59'09.5"W

CHAVES

Restaurante Flor do Tâmega

Av. Bracara Augusta, Fonte Nove
5400-122 Chaves
tel. 276 324 888 | 964 246 623
e-mail: restauranteflortamega@
gmail.com
site: www.facebook.com/
restauranteflortamega
GPS: 41°44'07.4"N 7°28'41.4"W


CINFÃES

Restaurante O Rabelo

Rua Capitão Salgueiro Maia
4690-042
t.lm. 918432650
e-mail: restauranteorabelo.
restaurante@gmail.com
GPS: 41°074069°N; -8.087869°W

O meu Gatinho

Rua capitão Maia
4690-042
tel. 255563930
e-mail: teresagatinho@hotmail.com
Site: www.restauranteomeugatinho.
turismoruraldoouro.com.pt/
GPS: 41.073843, -8.087547


Penedo Stª Barbara

Rua Stª Barbara
4690-036l
tel. 255563988
GPS. 41.072039°N; -8.086272°W

Varanda de Cinfães

Rua General Humberto Delgado,
n. 22
4690-040
Tel. 255561236
e-mail: varandadecinfães@hotmail.com
Site: www.varandadecinfães.
webnode
GPS. 41.074272°N; -8.094019°W


Restaurante Kibom

Rua Major Monteiro Leite, 52
4690-044
tel. 255561710
GPS. 41.075478°N; -8.096115°W

Restaurante Solar do Montemuro

Lugar de Azevedo, Tendais
4690-760
tel. 255571715
e-mail: solardomontemuro@gmail.
com
GPS. 41.038292°N; -8.061989°W

Restaurante Cabaz do Sabor

Urbanização S. Sebastião, loja 2
4690-870 CINFÃES Bouça de Baixo
tel. 255561019
t.lm. 914561165
e-mail: catarinasousa28@gmail.com
GPS: 41.072039°N; -8.086272°W



Restaurante Encosta do Moinho

Gralheira
4690-040
tel. 255571159
Site: www.encostadomoinho.nosapo.
pt
GPS. 41.002506°N; -7.969047°W


Restaurante Recanto dos Carvalhos

Largo dos Carvalhos, 12 – Gralheira
4690-300 Cinfães
tel. 255571566
t.lm. 962020038
e-mail: cassildamariasantos@gmail.com
Site: www.recantodoscarvalhos.com
GPS. 41.004000°N; -7.969047°W

Douro Hotel Porto Antigo

Rua do cais, 675
4690
Tel. 255560150
e-mail: geral@hotelportoantigo.com
Site: WWW.hotelportoantigo.com.pt
GPS. 41.090133°N; -8.079306°W


Restaurante 13

Nespereira
4690
tel. 256958097
t.lm. 917210694
e-mail: catarinasousa28@gmail.com
GPS. 41.072039°N; -8.086272°W

Restaurante Tendais

Lugar de Fermentãos – Tendais
4690-760 Tendais
tel. 255571117
GPS. 41.010027°N; -8.050610°W

Restaurante Mira Serra


Lugar do Urgal – Meridãos/Tendais
4690
tel. 255571106
GPS: 41.020796°N, -8.053340°W

ESPINHO


Aquário

Rua 4, nº 540
4500-343 Espinho
tel. 227 321 000
e-mail: aquariomarisqueirade
espinho@gmail.com
GPS: 41°00'31.52"N 8°38'43.82"W



Avenida 8

Av. 8, nº 308
4500-205 Espinho
tel. 227 327 405
e-mail: manuelfreitas_2@hotmail.com
GPS: 41°00'38,81"N 8°38'40,92"W


Baía Sol

Rua 2, nº 811
4500-259 Espinho
tel. 227 328 297
e-mail: baiasol@live.com.pt
GPS: 41°00'22,52"N 8°38'44,8"W


Cabana

Av. 8, Praia da Seca, nº 35
4500-206 Espinho
tel. 227 341 966
e-mail: restaurantecabanaespinho@
gmail.com
GPS: 41°00'51,16"N 8°38'38,74"W


Canastra

Rua 16, n.º 12
4500-242 Espinho
tel. 227 340 347
e-mail: restcanastra@iol.pt
GPS: 41°00'48,8"N 8°38'30,54"W

Casa Pescador

Rua 41, n.º 141
4500- 586 Espinho
tel. 939 333 279
e-mail: fabionetosantos@gmail.com
site:
GPS: 41°00'01,68"N 8°38'43,31"W

Casa S. Pedro

Avenida 8, n.º 1441
4500-208 Espinho
tel. 966 783 272
e-mail: marcoigoncalves@gmail.com
GPS: 41°00'04,2"N 8°38'40,4"W

Casarão do Emigrante

Rua da Praia, n.º 94
4500-558 Paramos
tel. 227 344 001
e-mail: casaraoemigrante@iol.pt
GPS: 40°58'39,44"N 8°38'52,73"W

Espinho 10

Rua 2, n.º 1127
4500-261 Espinho
tel. 22 40 32 412
e-mail: bruno_rocka10@hotmail.com
GPS: 41°00'12,26"N 8°38'45,33"W

Espinhomar

Rua 2, n.º 799
4500-259 Espinho
tel. 227 344 243
e-mail: jrfreitas24@gmail.com
GPS: 41°00'22,8"N 8°38'44,89"W

Marreta

Rua 2, n.º 1355
4500-261 Espinho
tel. 227 325 241
e-mail: manel.fernando.santos@gmail.com
GPS: 41°00'05,3"N 8°38'45,64"W

Melinhos

Rua 2, n.º 1269
4500-261 Espinho
tel. 220 193 486
e-mail: osmelinhos@gmail.com
GPS: 41°00'08"N 8°38'45,34"W

Onda Mar

Rua 2, n.º 1255
4500-261 Espinho
tel. 227 310 002
e-mail: gorgoletafcporto@hotmail.com
GPS: 41°00'08,46"N 8°38'45,88"W

Parque

Rua Nova da Praia, n.º 599
4500-548 Espinho
tel. 227 34 60 22
e-mail: manuelfreitas_2@hotmail.com
GPS: 41.01'44,82N 8.63'86,06W

Pátio da Avó

Rua 20, n.º 214
4500-817 Espinho
tel. 227 327 112
GPS: 41°00'41,15"N 8°38'23,63"W

Tasca da Maria

Rua 2, n.º 1119
4500-261 Espinho
tel. 227 32 50 61
e-mail: tasca.da.maria@gmail.com
GPS: 41°00'12,91"N 8°38'45,65"W

Terra & Mar

Avenida 8, n.º 1140
4500-207 Espinho
tel. 227 321 204
e-mail: monicagomespinho@gmail.com
GPS: 41°00'12,07"N 8°38'41,03"W

Zagalo

Rua 2, n.º 1379
4500-261 Espinho
tel. 227 34 16 15
e-mail: zagalo64@hotmail.com
GPS: 41°00'04,78"N 8°38'45,6"N

ESPOSENDE

Restaurante Tiro no Prato

Rua Miguel Pacheco de Azevedo
Lugar de Azevedo
47470-011 Antas
tel. 253 871 242
GPS: N 41.6063877 W 8.7668735

Adega do Forno

Avenida da Praia, 54
4740-033 Apúlia
tel. 253 982 647/ 987 389
e-mail: monteiro.apulia@gmail.com
GPS: N 41.4850398 W 8.7727976

Restaurante Camelo

Rua do Facho Lt. 14, lj. 3
4740-055 Apúlia
Tel: 253 987 600
e-mail: apulia@camelorestaurantes.com
GPS: N 41.4868154 W 8.7761576

Restaurante Moinho de Vento

Apúlia Praia Hotel
Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
Tel: 253 988 290
e-mail: reservas@apuliapraia-hotel.com
GPS: N 41.4850695 W -8.7728605

Restaurante "A Salgueira"

Rua da Salgueira – Cedovém
4740-031 Apúlia
tel: 253 982 538
e-mail: salgueira@hotmail.com
GPS: 41. 49307315. W 8. 78057331

Restaurante "A Petisqueira"

Av. Valentim Ribeiro, 14
4740-208 Esposende
Tel: 253 291 150
e-mail: mafalda.ferreira@esposendeambiente.pt
GPS: N 41.5317773 W 8.780153

Restaurante "Água Pé"

Av. Dr. Henrique Barros Lima, 6
4740-203 Esposende
Tel: 253 968 519
e-mail: aguaperestaurante1@sapo.pt
GPS: N 41.533741 W 8.7815015

Restaurante "Casa Salé"

Rua Vasco da Gama, loja D
4740-291 Esposende
Tel: 253 983152/ 967461557
e-mail: casa.sale.esposende@gmail.com
GPS: N 41.5352379 W 8.7783743

Restaurante Donna Grelha

Rua António Pascoal, 14
4740-233 Esposende
Tel: 253 962 407
e-mail: geral@donnagrelha.pt
GPS: N 41.5340203 W 8.7822444

Restaurante "O Buraco"

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 50
4740-204 Esposende
Tel: 253 966 385
e-mail: info@restauranteoburaco.com
GPS: N 41.5298875 W 8.782032

Restaurante "D. Sebastião"

Rua Conde Castro, 3
4740-238 Esposende
Tel: 253 961 414
e-mail: ruilosa@gmail.com
GPS: N 41.5320588 W 8.7815064

Restaurante do Hotel Zende

Av. Dr. Henrique Barros Lima
4740-203 Esposende
Tel: 253 969 090
e-mail: geral@estalagemzende.com
GPS: N 41.5365572 W 8.781696

Restaurante Foz do Cávado

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 58
4740-204 Esposende
Tel: 253 966 755
e-mail: geral.ricardogoncalves@gmail.com
GPS: N 41.5405295 W 8.7867371

Restaurante Varandas o Cávado

Hotel Suave Mar
Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira
4740-204 Esposende
Tel: 253 969 400
e-mail: info@suavemar.com
GPS: N 41.5344288 W 8.7840709

Restaurante Mananita

Largo Rodrigues Sampaio
4740-218 Esposende
tel: 253 963 888
e-mail: mananita@netcabo.pt
GPS: N 41.53263975 W 8.78298193

Restaurante O Pescador

Rua Frei Dantas da Guarda
4740-305 Esposende
tel: 253 963 836
e-mail:
GPS: N 41.53501699 W 8.781441

Restaurante Atelier

Gastronómico Sra. Peliteiro

Quinta da Barca
4740-476 Gemeses
Tel: 926 155 343 / 253 966 051
e-mail: senhorapeliteiro@gmail.com
GPS: N 41.5167191 W 8.7455243

Restaurante Cantinho dos Lírios

Rua dos Lírios – 4740-368 Fão
Tel: 253 982 381
e-mail: rcantinhodoslirios@gmail.com
GPS: N 41.5096546 W 8.7787434

Restaurante Rita Figueira

Rua Azevedo Coutinho, 23
4740-339 Fão
tel: 253 981 442
e-mail: mikelima32@netcabo.pt
GPS: N 41.5125926 W 8.7707574

Restaurante Tio Pepe

Rua dos Bombeiros Voluntários, 4
4740-366 Fão
tel: 253 981 510
e-mail: geral@tiopepe.com.pt
GPS: N 41.5139516 W 8.7728087



Restaurante Mira Rio

Rua da Ponte D. Luis Filipe
4740-209 Gandra
Tel: 253 964 429
e-mail: silvareis10@hotmail.com
GPS: N41.52421027 W 8.77602696



Adega Regional do Cuco

Largo do Plourinho
4740-214 Esposende
927 508 470
GPS: N 41.52938294 W 8.77950311



Restaurante Azeite e Alho

Rua do Facho – lt. 13
4740-055 Apúlia
tel. 253 987 048
e-mail: ivoazeitealho@gmail.com
GPS: N 41.4868154 W 8.7761576



Restaurante O Pombo

Estrada Nacional 13 – 4740 Esposende
tel. 253 986 567
GPS: N 41.5371153 W 8.7798544



Restaurante Martins dos Frangos

Av. Visconde S. Januário, 24
4740-325 Fão
Tel: 253 981 865
e-mail: restaurantemartinsdosfrangos@gmail.com
GPS: N 41.51124465 W -8.7721324

Restaurante Três Arcos

Rua Augusto José Teixeira
4740-343 Fão
Tel: 253 966 049 / 927 598 028
GPS: N 41.51032876 W 8.77503991



Restaurante Reguenga

Rua da Ribes
4740-016 Antas
Tel: 253 871 523
e-mail: fagundes10@sapo.pt
GPS: N 41.61159209 W 8.7769711

Restaurante Zé dos Leitões

Av. Marcelino Queirós 130/140 Ent.
E, Loja 14
4740-444 Forjães
Tel: 253 876 074
e-mail: geral@restauranteponte
neiva.com
GPS: N 41.61370674 W 8.74329127

Restaurante Santo António

Rua das Velasças
4740-595 Palmeira de Faro
Tel: 253 983 299
GPS: N41.53878858 W 8.74898366

FAFE

A Cabana

Rua Luís de Camões, n.º121
4820-275 Fafe
tel. 253503233
GPS: 41.451011 / -8.176896

A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, n.º80/88
4820-169 Fafe
tel. 253494750
GPS: 41.452412 / -8.165977

Académico

Rua Serpa Pinto, n.º142
4820-285 Fafe
tel. 253599657 / 253491119
GPS: 41.451115 / -8.173798

Adega Popular

Praça 25 de Abril, n.º286
4820-142 Fafe
tel. 253599747
GPS: 41.451594 / -8.171636

Casa da Cêra

Rua Monsenhor Vieira de Castro,
n.º 14
4820-279 Fafe
tel. 253590255
GPS: 41.450944 / -8.171063

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, n.º 319
4820-290 Fafe
tel. 253598542
e-mail: geral@casadepastoreis@gmail.com
GPS: 41.450351 / -8.166556

Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, n.º167
4820-146 Fafe
tel. 253599680
e-mail: restaurantefeiravelha@hotmail.com
GPS: 41.452253 / -8.172501

Porto Seguro

Rua de Moçambique, n.º300
4820-216 Fafe
tel. 253599160
GPS: 41.44195 / -8.178687



Quinta das Vinhas

Travessa das Vinhas, n.º52 Arões
Santa Cristina
4820-640 Fafe
tel. 253597961 / 917604346
e-mail: quintadasvinhas@gmail.com
site: quintadasvinhas.wixsite.com
GPS: 41.447888 / -8.213645



Tia Graça

Rua dos Aliados, n.º325 R/C Esq.
4820-248 Fafe
tel. 253593411
GPS: 41.453478 / -8.179516

FELGUEIRAS

Restaurante 3 Jorges

Rua da Devesa, Airães
4650-070 AIRÃES
tel.255 488 000
e-mail: rosaria226@gmail.com
41.312473, -8.20887



Restaurante Adega Sousa

Cimo de Vila, Rande
4650-324 RANDE
tel.255 341 286
41.33053, -8.24281



Restaurante Caffé Caffé

Rua da Liberdade, 4213, Refontoura
4610-670 REFONTOURA
tel.255 921 455
e-mail: geral@restaurantecaffecaffe.pt
www.restaurantecaffecaffe.pt
41.33794, -8.19538



Restaurante Cantinho Rústico

Rua Nicolau Coelho, 2882, Sendim
4610-741 SENDIM FLG
tel.255 346 560
e-mail: cantinho_rustico@hotmail.com
41.378.731,-8.168.351



Restaurante Cimo de Vila

Av. da Liberdade, 308, Sernande
4650-463 SERNANDE
tel.255 336 285
e-mail: saozinhacvila@hotmail.com
41.34196,-8.2355



Restaurante Feijoeira

Rua 1.º de maio, Pedreira
4650-280 PEDREIRA
tel.255 921 150
e-mail: reservasfeijoeira@gmail.com
41.321.198, -8.220.959



Restaurante do Hotel Albano

Rua 25 de Abril, n.º 38, Felgueiras
4610-125 FELGUEIRAS
tel. 255 922 012
e-mail: reservas@hotelalbano.pt
site: www.hotelalbano.pt
4136553, -8.19997



Restaurante Hede

Praceta Aniceto Pinto Ferreira, n.º
20, Margaride
4610-119 FELGUEIRAS
tel.255 346 193
e-mail: hedemoura65@gmail.com
41.36561,-8.19828



Restaurante "O Veleiro"

Rua da indústria do Calçado, n.º 620,
Lagares
4610-409 LAGARES FLG
tel.255 313 919
e-mail: restaurante.oveleiro@sapo.pt
41369732, -8.216961



Restaurante Quinta da Laranjeira

Rua do Cidral, n.º 1161, Borba de
Godim, Lixa
4615-230 BORBA DE GODIM
tel.255 483 638
e-mail: quintadobastos@live.com.pt
41.335183, -8.113681



Restaurante S. José

Av. General Sarmento Pimentel, 420, Margaride
4610-107 FELGUEIRAS
tel.255 923 394
e-mail: j.mf.f@hotmail.com
41.36216, -8.18829



Restaurante S. Pedro

Rua Tenente Coronel Emídio Peixoto, Margaride
4610-213 FELGUEIRAS
tel. 255 923 346
41.36954, -8.21685



Restaurante Zona Verde

Rua D. Afonso Henriques, Margaride
4610-161 FELGUEIRAS
tel.255 924 125
e-mail: palacetedonamaria@sapo.pt
41.37141, -8.20417



GONDOMAR

Restaurante Brasão

Rua da Liberdade, 4082
4610-680 Felgueiras
tel. 255 336 118
e-mail: restaurante.brasao.felgueiras@gmail.com
GPS: N 91.337825, W -8.199909



Restaurante 3MMM

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 216
4420-130 Gondomar
tel. 224 834 946
e-mail: restaurante3mmm@gmail.com
GPS: 41.144284 -8.5300531



Restaurante Aliança (O Aníbal)

Rua Clube Naval Infante D. Henrique, 187
4420-412 Valbom GDM
tel. 224 836 092
e-mail: alianca.oanibal@gmail.com
GPS: 41.1283426 -8.559596

Restaurante Bom Retiro

Rua Capela da Lagoa, 105
4420-402 Valbom
tel. 224 837 105
e-mail: bomretiro@iol.pt
GPS: 41.14608 -8.559596



Restaurante Cantinho das Manas

Rua da Vessada, 17 – Vilar
4420-344 Gondomar
tel. 224 646 242
e-mail: cantimanas@hotmail.com
GPS: 41.153532 -8.535985

Restaurante Casa Amarela

Av. Miguel Bombarda, 1
4420-502 Valbom GDM
t.lm. 965 695 711
e-mail: casaamarela.hp@sapo.pt
GPS: 41.130040 -8.562074

Restaurante Casa Lindo

Trav. da Convenção de Gramido, 26
4420-416 Valbom
tel. 224 830 200
e-mail: r_pedro@netcabo.pt
GPS: 41.125277 -8.555987

Restaurante Choupal dos Melros

Rua de Tardinhade, . 425
4510-676 Fânzeres
tel. 224 890 622
e-mail: choupal@quintadoschoupos.com
GPS: 41.1672014 -8.53767807



Restaurante Clube dos Caçadores

Quinta da Agra – Rua da Agra
4510-097 Foz do Sousa
Tel. 934 544 146
e-mail: adega.eltouro@gmail.com
GPS: 41.095633, -8.5228676

Restaurante Dom Vicente

Avenida do Miradouro, 76
4515-233 Lomba
tel. 255 766 475
e-mail: ruivicente4@hotmail.com
GPS: 41.032921 -8.4267604

Restaurante Estrelas do Douro

Av. Foz do Sousa, 2
4515-084 Foz do Sousa
tel.224 500 030
e-mail: helderlima01@gmail.com
GPS: 41.088806 -8.5193162



Restaurante Ferradura

Rua Professor Egas Moniz, 1475
4510-119 Jovim
tel. 912 131 843
e-mail: equilibriopredileto@gmail.com
GPS: 41.126694 -8.514498

Restaurante Figurino do Douro

Av. José Joaquim Ferreira, 2984
4515-462 Melres
tel.224 500 030
e-mail: restaurantefigurino@gmail.com
site:
GPS: 41.074469 -8.4133875



Restaurante KIM KIM

Rua D. António Castro Meireles,1240
4435-665 Baguim do Monte
tel. 224 892 409
t.lm. 919 796 890
e-mail: restaurantekimkim@gmail.com
GPS: 41.190983 -8.540269

Margem Douro

Av. Clube de Caçadores, 4563
4420-088 Gondomar
Tel. 224 541 852
e-mail: margemdouro@margemdouro.pt
GPS: 41.120497 -8.544417

Restaurante O Cardeal

Largo S. Bráz, 102/104
4435-104 Baguim do Monte
e-mail: restaurantecardeal@gmail.com
GPS: 41.188147 -8.538504

Restaurante “O Fórum”

Rua do Outeiro,233 – São Cosme
4420-237 Gondomar.
tel. 919 796 890
e-mail: g.artur1004@gmail.com
GPS: 41.144434 -8.524800



Restaurante O Laranjal

Rua dos Mineiros, 500
4510-336 S. Pedro da Cova
tel.224 670 293
e-mail: laranjalrestaurante@hotmail.com
GPS: 41.159501 -8.506628

Restaurante Ponte do Freixo

Rua de S. Miguel, 27 – Areias
4435-441 Rio Tinto
tel.224 802 277
e-mail: restaurante.pontedofreixo@gmail.com
GPS: 41.158512 -8.557448

Restaurante Porto à Vista

Rua António Correia de Oliveira, 2
4435-617 Baguim do Monte
tel.224 065 986
e-mail: geral@ortoavista.pt
GPS: 41.1941887 -8.5182666



Restaurante Quinta D. José

Rua Paredes Novas, 207 – Trás da Serra
4510-105 Jovim
Tel. 224 541 827
e-mail: clientes@quintadjose.com
GPS: 41.115817 -8.505837



Restaurante Vera Cruz (Madureiras)

Pç. da República s/nº – Edifício Património do Município
4420-294 Gondomar
e-mail: madureirasveracruz@gmail.com
GPS: 41.136009 -8.530428



GUIMARÃES

ChelLo's Restaurante

Rua do Bom Viver, 26
4810-030 Urgeses Guimarães
tel. 253 547 307
e-mail: chellos@chellos.net
site: www.chellos.net
GPS: 41°43'32.82"N, 8°28'65.59"W

Cor de Tangerina

Largo Martins Sarmento, nº 89, 1º andar
4800-432 Guimarães
tel. 253 542 009
telm. 966 876 165
e-mail: cordetangerina@gmail.com
site: www.cordetangerina.pt
GPS: 41°26'49.0"N, 8°17'26.5"W

DanJosé

Parque São Cristóvão – Penha
4810 Guimarães
tel. 253 418 844
e-mail: danjose@hotmail.com
site: www.restaurantedanjose.com
GPS: N 41.433316, O -8.268253

GE Restaurante

Rua de São Gonçalo, nº 319 3º andar
4800 Guimarães
tel. 253 086 602
telm. 912 242 971
email: angelinovsc@icloud.com

Hool Restaurante

Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães
tel. 253 519 390
t.lm: 966 579 744
e-mail: hool@hoteldaooliveira.com
site: www.hoteldaooliveira.com
GPS: N 41.443438, O -8.292684



Nora do Zé da Curva

Vielá Traseiras, Rua de Santo António
Oliveira do Castelo Guimarães
tel. 253 552 267
email: norazedacurva@hotmail.com

Solar do Arco

Rua Santa Maria 48/50
4810-443 Guimarães
tel. 253 035 233
e-mail: solarordoarcoguimaraes@hotmail.com
GPS: N 41.4439, O -8.29271

Tapas e Manias

Praça de S. Tiago nº 15
4800-455 Guimarães
Tel.m. 932 959 888
e-mail: tapasemancias@gmail.com
site: www.cordetangerina.pt
GPS: 41°26'36.4"N, 8°17'31.1"W

LAMEGO

Manjar Douro

Av. Dr. Alfredo de Sousa
5100
tel. 254611285 /919015995
e-mail: manjardodouro@gmail.com
site: www.manjardodouro.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
GPS: N 41°16'31.305" W
8°16'58.964"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Brazão”

Rua Santo António
4620-697 Silves
tel. 255 811 532
e-mail: brazaorestaurante@gmail.com
site: www.brazaorestaurante.com
GPS: N 41°16'30.942" W
8°16'56.322"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Quinta 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
GPS: N 41°16'13.826" 8°15'55.062"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante Casa de Sedoura

Rua 1ª de maio
4620-168 Boim
tel. 919 171 214
e-mail: goreticasadesedoura@gmail.com
site: www.casadesedoura.com
GPS: N 41°15' 08.90" W 8°17'13.48"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Estrada Real”

Avenida Estrada Real nº 414
4620-797 Torno
tel. 255 733 154
e-mail: geral@estradaareal.pt
site: www.estradaareal.pt
GPS: N 41°17'19.557" W
8°11'46.954"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada

Querida Perfeição – Quinta das Pontezinhas

Rua da Escola nº 23
4620- 020 Aveleda
tel. 255 912 880/964 394 592
GPS: N 41°16'43.52" W 8°14'53.24"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Petisqueira Moura”

Avenida Cidade de Tulle nº 20 R/Ch.
4620-664 Silves
tel. 255 815 736
GPS: N 41° 16' 24.603" W 8° 16' 55.920"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Passion Flower”

Avenida João Oliveira Peixoto nº 14
4620-034 Boim
tel. 255 912 032
e-mail: bemnp1@gmail.com
GPS: N 41° 15' 49.04" W 8° 17' 14.46"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Pecados da Vila”

Rua Dr. Pinto Mesquita nº 3
4620 Silves
tel. 910 928 716
e-mail: cristiana.pacheco@sapo.pt
GPS: N 41°16' 37.62" W 8°16'52.15"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Parabéns”

Avenida Combatentes da Grande Guerra nº 799
4620 Cristelos
tel. 255 815 631
e-mail: cafeparabens@hotmail.com
GPS: N 41°16' 45.40" W 8°17'34.36"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “O Pimenta”

Rua Guerra Junqueira nº 85
4620-229 Boim
tel. 255 814 990
e-mail: antoniopimenta22@hotmail.com
GPS: N 41°16'7.774" W 8°16'28.128"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



Restaurante “Recantos D’harmonia”

Largo da Esperança nº 13
4620-609 Lousada
tel. 255 813 301
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt
GPS: N 41° 16' 41.21" W 8° 16' 51.94"
Observações: Aconselha-se reserva antecipada



MACEDO DE CAVALEIROS

Convento de Balsamão
Chacim
5340-091 Chacim
tel. 278468010
e-mail: conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com



Restaurante Adega Regional

Morais
5340-351 Morais
tel. 278458124



Restaurante D. Antónia

Rua Pereira Charula
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel. 278421731
e-mail: mail@donaantonia.com
site: www.donaantonia.com



Restaurante Adega Boavista

Rua Damião de Góis
5340-244 Macedo de Cavaleiros
tel. 278422640
e-mail: jaimeafonso@sapo.pt



Restaurante Capitólio

Ribeira
5340-292 Macedo de Cavaleiros
tel. 278421355
e-mail: r.capitolio@gmail.com

Restaurante O Brasa

Rua S. Pedro
5340-259 Macedo de Cavaleiros
tel. 278421722
e-mail: sergiopin82@hotmail.com



Restaurante Rodizio

Rua Gil Vicente
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel. 278431072
e-mail: rodizio.macedo@gmail.com



Restaurante O Mazedo

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



Restaurante O Montanhês

Rua Camilo Castelo Branco, 27
5340-237 Macedo de Cavaleiros
tel. 278422481
e-mail: o_montanhes@iol.pt



Restaurante Real Domus

Rua Viriato Martins, 16 R/C
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel. 919137805
e-mail: rui.cosme.santos@sapo.pt



Restaurante Marisol

Bairro da Suécia
5340-210 Macedo de Cavaleiros
tel. 278422214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com



Restaurante Monte Velho

Rua Antero Quental
5340-232 Macedo de Cavaleiros
tel. 937583963



Restaurante Quinta da Moagem

Podence
5340-392 Podence
tel. 278431002
e-mail: moagem.joao@clix.pt

Restaurante O Bosque

Rua Viriato Martins, 38
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel. 278257557
e-mail: alfredorodriguespereira@hotmail.com

Restaurante O Cantinho da Espanhola

Rua do Mercado
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel. 938364515

Restaurante Taberna Alambique

Rua Viriato Martins, 4, R/C
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel. 278431105

Restaurante Panorama

Pontão de Lamas
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel. 278421444
e-mail: in@oamoracontece.com
GPS:

Restaurante Fraga da Pegada

Albufeira do Azibo
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel. 278421444
e-mail: in@oamoracontece.com

Restaurante Di Roma

Rua da Juventude, 8
5340-243 Macedo de Cavaleiros
tel. 278098110
e-mail: pizzariadiroma@hotmail.com



MAIA

Restaurante O Industrial

Rua José Moreira da Silva, 450
– Moreira da Maia – Maia
4470-611
tel. 229 440 967
e-mail: reservas@restauranteindustrial.pt
site: www.restauranteoindustrial.pt/
GPS: 41°14'54.40"N 8°38'9.80"W



Cozinha d' Avó Rosa

Rua da Estação (junto ao Zoo da Maia) – Cidade da Maia
4470-184
tel. 229 423 911
e-mail: cozinhadavorosa@hotmail.com
site: https://www.facebook.com/cozinhaavorosa/
GPS: 41°14'1.08"N 8°37'48.33"W



Quinta d'As Raparigas

Rua do Souto, 920 – Cidade da Maia
4470-215
tel. 229 420 505
e-mail: contactos@quintadasraparigas.com
site: www.quintadasraparigas.com/
GPS: 41°13'33.27"N 8°37'58.11"W



Fidelys

Rua Augusto Nogueira da Silva, 226
– Castêlo da Maia – Maia
4475-615
tel. 229 810 740
e-mail: fidelys.geral@hotmail.com
site: www.restaurantefidelys.com
GPS: 41°15'38.96"N 8°36'57.80"W



Clube do Garfo

Rua Conselheiro Campos Henriques, 28 – Cidade da Maia
4470-295
tel. 229 428 208
e-mail: clubedogarfo.geral@hotmail.com
site: www.restaurantclubedogarfo.com
GPS: 41°13'33.49"N 8°36'53.23"W



Dona Lurdes

Av. António Santos Leite, 265
– Cidade da Maia
4470-142
tel. 229 483 680
e-mail: restaurantedonalurdes@hotmail.com
site: https://www.facebook.com/Restaurante-Dona-Lurdes-342938792395939/
GPS: 41°13'43.84"N 8°37'11.83"W



Garfo Real

Rua Dr. Fernando Araújo Barros, 199
– Castêlo da Maia
4475-076
tel. 229 862 625
site: https://www.facebook.com/restaurante.garforeal
GPS: 41°15'47.31"N 8°36'53.63"W
Acessibilidade total (acesso e wc) – SIM



O Fernando

Rua de Pedras Rubras, 135 – Moreira da Maia – Maia
4470-639 Maia
tel. 229426068
e-mail: frestaurant@hotmail.com
site: www.facebook.com/Restaurante-O-Fernando-190027664378694/
GPS: 41°14'23.44"N 8°39'58.41"W



MARCO DE CANAVESZES

Restaurante Albufeira

Rua Rainha D. Mafalda, 709
4630-432 Marco de Canaveses
tel. 255 534 420 / 924 432 855
e-mail: rest.albufeira@gmail.com
site: www.restaurantalbufeira.com
GPS: 41°11'38.69"N – 8°09'25.68"W

Restaurante A Ver o Douro

Rua do Barreiro, 617
4625-119 Paços de Gaiolo
tel. 255 589 673 / 961 877 738
e-mail: averodouro@gmail.com
site: www.facebook.com/averodouro
GPS: 41°5'57.41"N – 8°07'4.41"W

Restaurante Cancela Velha

Praça Movimento das Forças Armadas, n.º 36
4630-224 Marco de Canaveses
tel. 255 523 630 / 918 628 721
e-mail: cancelavelha@hotmail.com
site: www.restaurantecancelavelha.pt
GPS: 41°11'06.23"N – 8°08'57.15"W

Restaurante Momento's Rio

Parque Fluvial do Tâmega, Rua Caldas de Canaveses, 332 sobretâmega
4630-291 Marco de Canaveses
tel. 933 407 126
e-mail: restaurantementos@gmail.com
GPS: 41°11'50.75"N 8°9'16.52 W

Restaurante Penhadouro

Rua de Ladário 14, Penha Longa
4625-335 Penhalonga MCN
tel. 255 582 994 / 934 062 001
e-mail: penhadouro@gmail.com
site: www.penhadouro.com
GPS: 41°6'13.71 N 8°9'16.52 W

Restaurante Pensão Magalhães

Largo António Queirós Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses
tel. 255 522 134 / 917 621 455
e-mail: restaurantemagalhaes@hotmail.com
site: www.facebook.com/restaurante.magalhaes
GPS: "41°11'05.91"N – 8°08'51.11"W

Restaurante Plátano

Largo António Queirós Montenegro,57
4630-214 Marco de Canaveses
tel. 255 523 137 / 255 534 301 / 919 371 929
e-mail: oplatano.geral@oplatano.com
site: www.oplatano.com
GPS: "41°11'05.91"N – 8°08'51.11"W

Restaurante Sampaio

Av. Jorge Nuno Pinto da Costa, 862
4630-291 Marco de Canaveses
tel. 255 534 540 / 915 960 850
e-mail: restaurantesampaio@gmail.com
site: https://pt-pt.facebook.com/restaurante.sampaio.9
GPS: 41°17'53.79"N – 8°16'15.81"W

Restaurante Silva

Rua de Sobretâmega, 127
4635-393 Sobretâmega MCN
tel. 255 535 079 / 964853627
e-mail: restaurantesilva@live.com.pt
GPS: 41°12'01.08"N – 8°09'45.94"W

Restaurante Tongobriga

Rua António Correia Vasconcelos, n.º 365
4630-095 Marco de Canaveses
tel. 255 536 216 / 919 243 184
e-mail: tongobrigarestaurantebar@gmail.com
site: https://www.facebook.com/TongobrigaRestauranteBar
GPS: 41°9'42.98"N – 8°8'46.44"W

Restaurante Quinta do Beiral

Rua 29 de Agosto, 4154635-163
Folhada
tel. 255 105 42 / 911 537 555
e-mail: quintadobeiral@outlook.pt
GPS: 41°12'25.1"N – 8°05'11.4"W

MATOSINHOS

O Bem Arranjadinho

Rua do Matinho, nº 2
4450-751 Leça da Palmeira
tel. 229952106
e-mail: bemarranjadinho@gmail.com
site: restauranteobemarranjadinho.pt/pt



Restaurante Casarão do Castelo

Rua de Santa Catarina, n.º 74
4450-635 Leça da Palmeira
tel. 229951626 / 968048048
e-mail: casaraocastelo@sapo.pt
site: www.casaraodocastelo.com
GPS: 41°11'16.1"w -8°42'6,31"



Palato Restaurante

Rua Heróis de França, 487
4450-159 Matosinhos
tel. 918 121 446
e-mail: palatorestaurante@gmail.com
GPS: LAT 41° 12'24.98 N LONG -8° 41'7.12" W



Cozinha da Maria

Rua Fresca n 187 Leça da Palmeira
e-mail: a.cozinha.maria@gmail.com
tel. 229955535/ tlm. 964393326
GPS: N14°11'20.31" / W8°42'01.64"



Restaurante Mar na Brasa

Avenida Serpa Pinto, 464
4450-277 Matosinhos
tel. 916152960
e-mail: marnabrasarestaurante@gmail.com
Gps – Latitude 41.1824582/
Longitude – 8.6929789



Restaurante Marisqueira Serpa Pinto

Avenida Serpa Pinto,41
4450-280 Matosinhos
tel. 229 380 593 / 913 023 464
e-mail: rest.marisqueiraserpapinto@gmail.com
Gps – Latitude GPS: 41.180075 /
Longitude -8.690639

A Chalandra

Avenida Serpa Pinto, 322
4450-276 Matosinhos
Tel. 229 382 060
e-mail: restauranteachalandra@gmail.com;
facebook: facebook.com/ACHalandra
GPS: Latitude 41.183388/ Longitude -8.694000



Restaurante Les Amis “do Bom Tacho”

Rua António Carvalho, nº 230
4455-613 Leça da Palmeira
Tel. 229965772 / Tlm. 930513120
e-mail: leaamis.restaurante@gmail.com
facebook: www.facebook.com/
restaurante.lesamis
GPS: Latitude 41.196537/ Longitude -8.702030



O Chanquinhas

Rua de Santana, nº 243
4450 Leça da Palmeira
Tel.229 951884
GPS: Latitude 41.193262/ Longitude -8.693410

Brasa Douro

Rua Óscar da Silva, 1109
4450-759 Leça da Palmeira
Tel. 229957181
E-mail: brasa.douro@gmail.com
GPS: Latitude 41.197689/ Longitude -8.695080

MELGAÇO

Adega do Sabino

Largo Hermenegildo Solheiro
4960-551 Melgaço
tel.+351 251 404576
e-mail: restaurante.sabino@sapo.pt
site: www.adegasabino.com
GPS: 42.113218 -8.259337

Adega do Sossego

Peso – Paderne
4960-221 Melgaço
Tel: +351 251 404308
e-mail: adedagosossego@sapo.pt
site: www.adedagosossego.com
GPS: 42.10447 -8.286567



Boavista

Peso – Paderne
4960-235 Melgaço
Tel: +351 251 416350
e-mail: geral@hotelboavista
melgaco.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com
GPS: 42.082474 -8.286835



Castrum Villae

Vila Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel: +351 251 460010
e-mail: hotel@castrum villae.com
site: www.castrumvillae.com
GPS: 42.030918 -8.16009



Foral de Melgaço

Monte de Prado União das
freguesias de Prado e Remoães
4960-330 Melgaço
Tel: +351 251 400130
e-mail: hotelmonteprado@casaispt
site: www.hotelmonteprado.pt
GPS: 42.120656 -8.274674



Inês Negra

Rua José Cândido Gomes de Abreu
nº 38 – União de freguesias de vila
e Roussas
4960-554 Melgaço
tel. +351 251 418164
GPS: 42.114689 – 8.256615



Miradouro do Castelo

Vila, Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
Tel: +351 251 465469
e-mail: geral@miradourodocastelo.com
GPS: 42.027503 -8.159865



Mini – Zip

Avenida das Tílias União de
freguesias de Vila e Roussas
4960-534 Melgaço
Tel: +351 251 418286
e-mail: vaniafaria34@gmail.com
GPS: 42°6'48.54"N -8°15'37.53"W



O Adérito

Pombal, Remoães, União de
freguesias de Prado e Remoães
4960-330
tel: +351 251 404412
e-mail: restaderito@kanguru.pt
GPS: 42.109347 -8.276439



Paris

Rua Velha, União de Freguesias da
Vila e Roussas
4960-525
tel. +351 251 418037
e-mail: nataliparis@hotmail.fr
GPS: 42.11404 -8.258221



Serra

Vila Castro laboreiro
4960-061 Melgaço
tel: +351 251 465412
GPS: 42.027878 -8.160294



Tasquinha da Portela

Portela, Paderne
4960-263 Paderne
tel.+351 251 401 109
e-mail: tasquinha.da.portela@sapo.pt
GPS: 42.089787 -8.275961

Verde Minho

Peso – Paderne
4960-256 Paderne
Tel: +351 251 416081
GPS: 42.102772 -8. 290421



O Brandeiro

Branda da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
tel: +351 933894259
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com
GPS: 41.5944522 -8.1650159

Chafarix

Largo Amadeu Abílio Lopes, União
de freguesias da Vila e Roussas
4960-521 Melgaço
tel: +351 251 403400
e-mail: restaurante@chafarix.com
site: www.chafarix.com
GPS: 42.115351 -8.254981



O Videeiro

Porto Ribeiro, União de freguesias de
Castro Laboreiro e Lamas de Mouro
4960-170 Melgaço
tel.+351 251 465566
GPS: 42.04269 -8.199821

Mira Castro

Vila, Castro Laboreiro, união de
freguesias de Castro Laboreiro e
Lamas de Mouro
4960-061
tel.+ 351 251 460 020
e-mail: geral@albergariamiracastro.com
site: www.albergariamiracastro.com
GPS: 42.027363 -8.160953



Tasquinha

Rua de Eiró , União de freguesias
da Vila e Roussas
4960-550 Melgaço
tel: 968825682
e-mail: tasquinha.da.portela@sapo.pt
GPS: 42.11495731 -8.25522771

Casa Real

Rua 1º de Maio, União das freguesias de Vila e Roussas 4960-518 Melgaço
tel: +351 251 402435
e-mail: geral@restaurantecasareal.com.pt
site: www.restaurantecasareal.com.pt
GPS: 42.114277 -8.257687

MESAO FRIO

Douro Sabores
Rua Nova do Mercado 5040-312 Mesão Frio
tel. 254 892 396
GPS: 41.160068, -7.890857



Bem Servir

Rua dos Abraços, 260 5040-310 Mesão Frio
tel. 254 897 136
GPS: 41.159685, -7.890255



Convívio

Rua General Alves Pedrosa 5040-322 Mesão Frio
tel.254 892 481
GPS: 41.161245, -7.887683



O Barracão

Largo da Independência 5040-352 Mesão Frio
tel. 254 891 122
GPS: 41.156015, -7.894570



Tasca do Zequinha

Av. Conselheiro José Mª Alpoim 5040-310, Mesão Frio
tel. 254 892 109
GPS: 41.159700, -7.890623



MIRANDA DO DOURO

Restaurante do Hotel Parador Santa Catarina
Largo da Pousada 5210
tel. 273431255
e-mail: info@hotelparador.santacatarina.pt



Miradouro

Rua do Mercado nº 53/55 5210
tel. 273431259
e-mail: brunomiradouro@gmail.com

MIRANDELA

Restaurante Adega Regional
Av. 25 de Abril, 866 5370-202 Mirandela
tel. 278 263 330
e-mail: adegal@live.com.pt
GPS: 41° 28' 58.70"N 7° 10' 39.93"W

Casa Tua Restaurante Internacional

Rua Joaquim Teófilo Braga, 773 5370-198 Mirandela
tel. 932 468 384
e-mail: casatuainternacional@gmail.com
GPS: 41° 29' 19.76"N 7° 10' 58.50"W

Cem Maneiras Restaurante

Rua Pedro da Manta, 90 5370-209 Mirandela
tel. 278 992 456 / 934 320 927
GPS: 41° 29' 12.70"N 7° 11' 00.09"W

Restaurante Dona Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3 5370-430 Mirandela
tel. 278 248 455
e-mail: restaurantedonamaria@gmail.com
GPS: 41° 29' 03.22"N 7° 11' 17.41"W

Restaurante D. Dinis (Hotel)

Rua do Nordeste Transmontano Urbanização D. Dinis 5370-210 Mirandela
tel. 969 773 924
e-mail: reservas.hdd@hoteis-arco.com
GPS: 41° 29' 06.62"N 7° 11' 12.71"W

Restaurante Flor de Sal

Parque Dr. José Gama 5370-607 Mirandela
tel. 278 203 063
e-mail: flordesal@hotmail.com
GPS: 41° 29' 10.31"N 7° 11' 11.22"W

Restaurante Loureiro

Av. das Amoreiras 5370-351 Mirandela
tel. 278 263 593
e-mail: restauranteloureiro@gmail.com
GPS: 41° 29' 02.30"N 7° 10' 47.40"W



Restaurante Mourel

Rua Rafael Bordalo Pinheiro, 190, Vale Rodrigo 5370-187 Mirandela
tel. 278 261 481 / 916 980 411
e-mail: restaurantemourel@gmail.com
GPS: 41° 29' 52.35"N 7° 10' 18.41"W

Restaurante O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro 5370-209 Mirandela
tel. 278 249 277
e-mail: restaurantepomar@gmail.com
GPS: 41° 28' 53.69"N 7° 11' 26.35"W

Restaurante O Recanto

Travessa de Santa Luzia 5370-497 Mirandela
tel. 278 098 274 / 278 261 188
GPS: 41° 29' 03.13"N 7° 10' 58.73"W

Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4 5370-212 Mirandela
tel. 278 249 200
e-mail: restaurante.tavora@sapo.pt
GPS: 41° 28' 55.90"N 7° 11' 03.69"W

Restaurante Transmontano

Rua João Maria Sarmento Pimentel, 166 – 1º Esq.º 5370-326 Mirandela
tel. 278 265 108
GPS: 41° 29' 05.85"N 7° 10' 41.99"W

Restaurante Cantinho do Romeu

Lugar Passagem de Nível 5370-620 Romeu
tel. 278 939 029 / 926 287 436
GPS: 41° 31' 54.82"N 7° 04' 48.78"W

Restaurante Rei D'Orelhão

Largo da Igreja, 1 5370-152 Lamas de Orelhão
tel. 278 979 074
e-mail: geral@reidorelhao.pt
GPS: 41° 26' 22.89"N 7° 17' 25.56"W

MOGADOURO

Restaurante A Tasquinha
Av. do Sabor 5200 Mogadouro
tel. 279342654

Restaurante Estoril

Rua da República, nº 61 5200-233 Mogadouro
tel. 279342793939330243

Restaurante Turismo

Rua Santa Marinha, nº 7 5200 Mogadouro
tel. 279342113

Restaurante Primavera

Rua das Sortes, Bl. 63 5200 Mogadouro
tel. 279341285/ 932341285

Restaurante O Cantinho

Rua dos Frades, n. 59 5200 Mogadouro
t/m. 938317214

MOIMENTA DA BEIRA

Moinhos Tia Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais – Leomil 3620
tel. 254588095967616495
e-mail: info@moinhostiaantoninha.com
site: www.moinhostiaantoninha.com
GPS: 40.971992, -7.64727



Peto Real

Quinta do Verdeal – MBR 3620
tel. 25458461/2934679584
e-mail: hotelverdeal@gmail.com
site: www.hotel-verdeal.com
GPS: 40.965512, -7.599386



Prato Dourado

Av. 25 de Abril 68 – MBR 3620
tel. 254583257
e-mail: prato.dourado@hotmail.com
GPS: 40.980552, -7.614227



Quinta do Melião

N226 – Arcas -MBR 3620
tel. 254 588 143
e-mail: quintadomeliaorestaurant@hotmail.com
GPS: 41.008311 N -7.682299 W

MONÇÃO

A Cozinha do Convento

Qtº do Convento de Sto António – Hotel Rural Convento dos Capuchos 4950-527 Monção
tel. 251 640 090
e-mail: gerencia@conventodoscapuchos.com
site: www.conventodoscapuchos.com
GPS: 42.077349°N -8.477394° W



A Galiza Mail'O Minho

Hotel Bienestar Termas de Monção / Avenida das Caldas 4950-442 Monção
tel. 251 030 092
e-mail: reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site: www.hotelbinestartermasdemoncao.pt
GPS: 42.078393°N -8.475153° W



Cabral

Rua 1.º de Dezembro
4950-426 Monção
tel. 251 651 775
GPS: 42.078382° N -8.480662° W

Café das Termas

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-469 Monção
tel. 251 652 404
GPS: 42.077068° N -8.480646° W

Célimar

Estrada dos Arcos, Lj 1 – Edifício
Célimar
4950-438 Monção
tel. 251 654 343
e-mail: ruiaidasonia@hotmail.com
GPS: 42.074003° N -8.483266° W

D’Alice

Portas do Sol
4950-500 Monção
tel. 251 656 348
GPS: 42.076139° N -8.481290° W

Deu-La-Deu

Praça da República
4950-506 Monção
tel. 251 652 137
e-mail: restaurantedeuladeu@
hotmail.com
GPS: 42.078338° N -8.482982° W

Dias

Mosteiro – Merufe
4950-318 Monção
tel. 251 565 785
e-mail: joseluis1972@outlook.pt
GPS: 42.019689° N -8.389447° W
(nota: por reserva)

Dona Maria

Hotel Dom Afonso / Qt.ª da Caldeira
– Estrada de Melgaço
4950-420 Monção
tel. 251 656 187
e-mail: info@hoteldomafonso.pt
site: www.hoteldomafonso.pt
GPS: 42.077535° N -8.472727° W



Flor do Minho

Largo João de Deus
4950-470 Monção
tel. 251 651 420
e-mail: joseadriano72@hotmail.com
GPS: 42.077633° N -8.480056° W

Fonte da Vila

Hotel Fonte da Vila/Estrada de Melgaço
4950-283 Monção
tel. 251 640 050
e-mail: hfontedavila@gmail.com
GPS: 42.077033° N -8.479952° W



Lagoa Verde

Lugar da Gandra – Cortes
4950-850 Monção
tel. 926 374 872
GPS: 42.063828° N -8.507298° W

O Arado

Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel. 251 653 371
GPS: 42.079116° N -8.480699° W

O Calhao

Urb. Qt.ª das andorinhas, loja14 /
Veiga Velha – Cortes
4950-855 Monção
tel. 251 656 358
GPS: 42.076665° N -8.485400° W

O Rosal

Rua D. Pedro V
4950-497 Monção
tel. 251 656 372
GPS: 42.024978° N -8.487214° W

Palaciús

Lugar da Cheira – Pinheiros
4950-660 Monção
tel. 251 668 006
GPS: 42.037782° N -8.492693° W
(nota: por reserva)

Ponte Velha

Ponte do Mouro – Barbeita
4950-052 Monção
tel. 251 534 188 / 914 080 078
e-mail: ponte.velha@outlook.com
GPS: 42.075436° N -8.395188° W

Rua D

Rua Conselheiro Adriano Machado
4950-430 Monção
tel. 251 656 381
GPS: 42.078819° N -8.480883° W

Sabores

Lodeira – Cortes
4950-852 Monção
tel. 251 648 888 / 960 148 997
e-mail: saboresvieira@gmail.com
GPS: 42.076869° N -8.493694° W

Sete a Sete

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-430 Monção
tel. 251 656 381
GPS: 42.078819° N -8.480883° W

St. Tropez

Lugar de Sande – Trute
4950-830 Monção
tel. 251 666 447
e-mail: gandranatalia@hotmail.com
GPS: 42.010334° N -8.483810° W
(nota: por reserva)

Taberna da Travessa

Rua Sá da Bandeira n.º 06
4950-509 Monção
tel. 925 656 390
e-mail: tabernadatravessa@gmail.com
site: www.tabernadatravessa.pt
GPS: 42.078578° N -8.480859° W

Val de Poldros – Riba de Mouro

St.ª Antónia de Val de Poldros – Riba
de Mouro
4950 Monção
tel. 251 561 401 / 934 894 364
GPS: 42.001127° / -8.296458°
(nota: por reserva)

Petiscos.come

Av. da Boavista – Bloco A, Fracção C
4950-851 Monção
tel. 915 588 106
e-mail: www.petiscos.come
GPS: 42.075093° N -8.484058° W

MONTALEGRE

Cobiça do Mundo

R.ª do Emigrante, n.º 1
5470-020 Pincães
tel. 963 629 201
e-mail: cobicadomundo@live.com.pt
site: acobicadomundo.wix.com/
acobicadomundo
GPS: 41. 707, 627 N 008 050 865 W



Foz do Rabagão

R.ª de S. Gonçalo, n.º 24
5470-071 S. Vicente da Chã
tel. 276 549 328 / 935 581 094



Pólo Norte

R.ª da Pombeira, n.º 30 (EN 103)
5470-071 S. Vicente da Chã
tel. 276 549 230



Taberna da Misarela

R.ª Da Estrada Municipal, n.º 2
5470-122 Ferral
tel. 969 513 434
e-mail: rotasmarcantes@gmail.com
site: www.tabernadamisarela.pt



A Ilha

R.ª Principal, n.º 2
5470-323 Vilarinho de Negrões
tel. 276 549 529



Abrasador

Zona Industrial, Lote 1
5470-254 Montalegre
tel. 917 682 071 / 917 674 987



Adega O Fumeiro

Av. D. Afonso III, n.º 41
5470-241 Montalegre
tel. 935 125 010



Brasileiro

R.ª do Avelar, n.º 15
5470-235 Montalegre
tel. 276 512 161



Taberna da Eira

R.ª Cabeça do Castelo
5470-333 Parada – Montalegre
tel. 935 720 842
e-mail: tabernadaeira@gmail.com
(nota: com reserva)



D. Pedro de Pitões

R.ª do Toleiro, n.º 4
5470-370 Pitões das Júnias
tel. 276 566 288
e-mail: gloriapitões@sapo.pt



O Preto

Largo do Salgueiro, n.º 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com



Borda D'Água

R.ª Central, n.º 790 – 5470-430 Salto
tel. 253 659 216



Churrasqueira S. José

R.ª Ferreira de Castro, n.º 98
5470-246 Montalegre
tel. 276 512 384
e-mail: churrasqueira-saojose@
hotmail.com



Costa

R^a Vitor Branco, n^o 22
5470-325 Montalegre
tel. 276 511 437



D. João

R^a dos Ferradores, n^o 8
5470-242 Montalegre
tel. 276 511 388



Falta D'Ar

R^a do Avelar, n^o 188
5470-235 Montalegre
tel. 276 512 664



Sabores de Barroso

R^a da portela, n^o 111
5470-229 Montalegre
tel. 276 518 231 / 965 102 204



O Parque

R^a Central, n^o 1312
5470-430 Salto
tel. 253 659 438 / 966 201 797



Os Pequenos

R^a Central, n^o 1389
5470-430 Salto
tel. 253 659 023
e-mail: jijfmartins@hotmail.com



A Cista

Av. Do Emigrante, n^o 2
5470-543 Vila da Ponte
tel. 276 556 235
e-mail: inaciaparafita@iao.com.br



Hotel Rural Senhora dos Remédios

R^a da Portela, n^o 5
5470-311 Mourilhe
tel. 276 510 260 / 968 032 485
e-mail: padrefontes@gmail.com
site: www.padrefontes.com



Montanha

R^a da Corujeira, n^o 57
5470-219 Montalegre
tel. 963 463 118
e-mail: haxlu@hotmail.com



Nevada

Bairro do Castro, n^o 11
5470-206 Montalegre
tel. 276 512 411
e-mail: restaurantenevada2011@hotmail.com



O Castelo – Casa de Campo

Terreiro do Açougue n^o 1
5470-250 Montalegre
tel. 276 511 237
e-mail: joaoreidocastelo@gmail.com



O Poeta

R^a João Rodrigues Cabrilho, n^o 329
5470-204 Montalegre
tel. 276 511 023
e-mail: odetelopes@gmail.com



Pote Barroão

R^a do Outeiro, n^o 32
5470-237 Montalegre
tel. 276 511 155



Ricotero

R^a do Reigoso, n^o 57
5470-238 Montalegre
tel. 276 512 122



Sandibombas

Lugar dos Poços, apartado 46
(Estrada da Fronteira)
5470-250 Padornelos
Tel. 276 518 387



Tasca do Açougue

Terreiro do Açougue, n^o 7
5470-250 Montalegre
tel. 276 511 164
e-mail: ruialvesmadeira@gmail.com



Terra Fria

R^a Dr. Victor Branco, n^o 2
5470-425 Montalegre
tel. 276 512 101



Monte Alegre

R^a do Casal n^o 7
5470-091 Covelães
tel. 276 563 085



Albufeira

R^a Central, Lama da Missa
5470-524 Viade de Baixo
tel. 276 556 213
e-mail: restaurantealbufeira@gmail.com



Dias

Largo do Penedo, cx. 2
5470-525 Parafita
tel. 276 556 123



Sol e Chuva

R^a Ridante, n^o 1 – Pisões
5470-526 Viade de Baixo
tel. 276 556 171
site: www.solechuva.com
Com acesso – SIM



Cabaço

Av. Da Igreja n^o 4
5470-461 Vilar de Perdizes
tel. 276 536 136



O Larouco

2^a Travessa da Pedreira, n^o 6
5470-461 Vilar de Perdizes
tel. 276 536 351



O Paço

Tv. Do Valado, n^o 2
5470-461 Vilar de Perdizes
tel. 276 536 227
(apenas com reserva)



OLIVEIRA DE AZEMEIS

Restaurante Hídrica do Caima (Hotel Rural Vale do Rio)

Avenida Soares de Basto n^o 4346
3720-423 Palmaz
tel. 256 990 003
e-mail: hcrestante@valedorio.com
site: www.valedorio.pt/hc
GPS: N 40° 48' 31" | W 8° 27' 00"



Restaurante Dom Gomado

Avenida Doutor Albino dos Reis, R/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel. 256 682 191
e-mail: ana.luisa@hotel-dignton.com / reservas@hotel-dignton.com
site: www.hotel-dignton.com
GPS: N 40° 50' 18.366" | W 8° 28' 42.776"



Restaurante El Pata Negra

Rua Doutor Ernesto Soares dos Reis, 122
3720-256 Oliveira de Azeméis
tel. 256688188
e-mail: guestclubfabiovalente@gmail.com
facebook: Restaurante El Pata Negra
GPS: N 40° 50' 06.2" | W 8° 28' 48.6"



Restaurante El Pata Negra

Grill-UI
Rua do Avelão, 124
3720 UI
tel. 256687146
e-mail: guestclubfabiovalente@gmail.com
facebook: Restaurante El Pata Negra Grill- UI
GPS: 40°48'20.4552"N | 8°27'46.4616"W



Restaurante Lindolfo

Rua Villa Cesari, 45
3700-615 Cesar
tel. 256851721/ 912560000
e-mail: geral@lindolfo.eu
site: www.lindolfo.eu
GPS: N 40° 54' 35.316" | W 8° 25' 56.244"



Restaurante A Taberna da Pica

Rua Via Militar Romana, 407
3720-356 Vila de Cucujães
tel. 925413405
e-mail: atabernadapica@gmail.com
facebook: Restaurante A Taberna da Pica
GPS: N 40° 52' 14.035" | W 8° 29' 17.613"




Restaurante Tasquinha Alentejana

Rua Dom Egas Odoriz, 94
3720-901 Vila de Cucujães
tel. 256892394 / 918296185
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com
site: www.tasquinhaalentejana.com
GPS: N 40° 52' 9.839" | W 8° 30' 18.249"



Restaurante Pouso Alto

Rua São Tomé, 80
3720-560 Travanca
tel. 256991015 / 918452839
e-mail: restaurantepousoalto@hotmail.com
Facebook: Restaurante Pouso Alto
GPS: N 40°48'20,5" | W 8°27'47,5"


Restaurante Casa Ibérica

Rua Imprensa Oliveirense
3720-305 Oliveira de Azeméis
tel. 924099175
facebook: Restaurante Casa Ibérica
GPS: N 40°50'08.9" | W 8°29'01.6"

Restaurante Adega Mota

Rua Bento Carqueja, 253
3720-214 Oliveira de Azeméis
tel. 256 383 338
facebook: Restaurante Adega Mota
GPS: N 40°50'28.0" | W 8°28'39.3"


Restaurante E@TUL

Rua General Humberto Delgado, 153
3720-254 Oliveira de Azeméis
tel. 256023260
facebook: Restaurante E@TUL
GPS: N 40° 52'14.035" | W 8° 29'17.613"

Restaurante Solar Ramos

Travessa Val Solar, 58
3720-455 Pindelo
tel. 917 579 334
site: Restaurante Solar Ramos
GPS: N 40°52'03.7" | W 8°27'21.3"

Restaurante Quinta do Barão

Rua do Barão, 1130
3721-903 Loureiro
tel. 934908925 / 912251207
e-mail:
site: www.quintadobarao.amawebs.com
GPS: N 40° 48'52.777" | W 8° 31'28.644"



Restaurante Las Vegas

Avenida Descobrimentos
3700-766 Nogueira do Cravo
tel. 256866196
e-mail: geral@lasvegasviabil.com
site: www.lasvegasviabil.com/
GPS: N 40° 53'4.968" | W 8° 27'9.919"


Restaurante Brasão de Azeméis

R. Tomás Figueiredo de Araújo
Costa, 62
3720-507 Santiago de Riba-Ul
tel. 256683227
e-mail: antoniojorge@brasaoazemeis.com
facebook: Restaurante Brasão de Azeméis
GPS: N 40° 51'9.828" | W 8° 28'39.684"


Restaurante Dom Filipe

R. Dr. António Luís Gomes, 115 r/c
3720-249 Oliveira de Azeméis
tel. 256 685 987
e-mail: restaurante.dom.filipe@gmail.com
facebook: Restaurante Dom Filipe
GPS: N 40° 51'12.767" | W 8° 31'38.439"


PAÇOS DE FERREIRA

Aidé – Paços Ferreira Hotel
Av. 1º dezembro, nº137
4590-505, Paços de Ferreira
Tlf. 255 962 548
GPS: 41°16'38.00"N 8°22'29.53"W

A Presa

Rua Além do Rio, n.º15
4590-293, Freamunde
Tlf. 255 870 872 / 963 096 657
GPS: 41°17'25.84"N 8°20'5.48"W

Cantinho Aninho

Rua de Novais, n.º157
4595-029, Arreigada
Tlf. 919 334 556
GPS: 41°15'26.50"N 8°23'41.36"W

Lareu's

Rua Sport Clube de Freamunde, n.º 159
4590-396, Freamunde
Tlf: 255 395 120
GPS: 41°16'38.17"N 8°20'18.21"W

O Gusto

Rua Martinho Caetano
4590-374, Freamunde
Tlf.: 255 878 797 / 255 870 166
GPS: 41°17'27.57"N 8°19'57.56"W

O Telheiro

Rua Nova de Ferreiró, 235
4590-866, Ferreira, Paços de
Ferreira
Tlf: 913 552 631 / 918 602 294
GPS: 41°16'23.14"N 8°21'15.49"W

O penta

Rua 6 de Novembro, n.º 8
4590-869, Paços de Ferreira
Tlf: 255 963 861
GPS: 41°16'40.15"N 8°22'9.81"W

O Tarasco

Av. da Liberdade, nº 62
4590-196 Figueiró
Tlf. 255 881 794
GPS: 41°18'21.47"N 8°21'10.13"W

PAREDES

Restaurante O Rei

Rua Central de Mouriz, n.º 680
Mouriz
4580-594
tel. 255781798
e-mail: restauranteorei@gmail.com
site: www.restauranteorei.pt
GPS: 41.198824, -8.355139



Restaurante "Os Frades"

Rua Rainha Santa Teresa n.º61
4580-652 Vilela
tel. 918214322
e-mail: fradesrestaurante@sapo.pt
GPS: 41231265-8.389162


O Chalé Restaurante

Rua Central de Vandoma n.º564
4585-751 Vandoma
tel. 224160207
e-mail: ochalerestaurante@gmail.com
GPS: 41231265-8.389162

Restaurante Requite

Av. Do Visalto, 313
4580-611 Sobrosa
tel. 255866338
e-mail: a.celso.barros@gmail.com
GPS: 41253714-8.365019


Restaurante Varandas D'A4

Praceta Encosta de Parada
4585-295 Parada de Todeia
tel. 224152115
e-mail: varandasdaquatro@gmail.com
GPS: 41171396-8.385334


RESTERRAMAR

Rua Dr. António Mendes Moreira
Loja 51
4580-135 Paredes
tel. 255784064
e-mail: terramar@resterramar.com
GPS: 41209466-8.331135

Churrasqueira do Vasco


Rua de Timor n.45
4580-017 Paredes
tel. 255783214
e-mail: pintovasco1@hotmail.com
GPS: 41208416-8.331572

Cozinha da Terra

Casa de Louredo lugar da Herdade,
n.º 8
4580-582 Louredo
tel. 255780900
e-mail: geral@cozinhadaterra.pt
site: www.cozinhadaterra.pt/
GPS: 411409-8.2045

PAREDES DE COURA


Abriço do Taboão

Praia Fluvial do Taboão
4940-506
tel. 251 782 135
GPS: N 41.918849841559 W
-8.5683596134186



Adega Regional O Barbaças

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 19
4940-538
tel. 916 938 212
GPS: N 41.910508468044 W
-8.5592636957008


Albergaria

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, s/n
4940-538
tel. 251 782 450
GPS: N 41.910497144775 W
-8.5589061603272



Casa do Frei

Largo Frei Redento da Cruz
4940-523
tel. 251 098 411 | 935 862 521



Furão

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 6
4940-538
tel. 251 782 602
GPS: N 41.9106319 W -8.5592374


Miquelina

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
4940-529
tel. 251 783 298 | 961 731 533
GPS: N 41.91189085567 W
-8.5603783592163


Lareira

Rua dos Chousos, 81, Sub-Resende
4940-635
tel. 251 031 339 | 967 098 859
e-mail: mc.manuelcunha@gmail.com
GPS: N 41.9067282 W -8.5595652


O Lino

Coqueira, Castanheira
4940-106
tel. 251 782 069
GPS: N 41.888034009954 W
-8.5542922910156



Pizzaria Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531
tel. 251 782 280 | 967 340 062
GPS: N 41.910178680628 W
-8.5592279386231

Xísto

Boalhosa, Insalde
4940-344
tel. 939 334 565
e-mail: geral@casadoxisto.com
GPS: N 41.959380736694 W
-8.5100576354431



PENAFIEL

Casa das Lampreias

EN 106, Rua da Torre nº 403
4575 Entre-os-Rios, Eja
tel. 255 612 403 / 914 927 562
site: www.facebook.com/pages/Casa-das-Lampreias/138116612972208
GPS: N 41.098471, W -8.292468

Restaurante Mozinho

Rua do Barreiro, nº 20
4560 126 Galegos, Penafiel
tel. 255 726 504 / 915 190 910
e-mail: restaurantemozinho@gmail.com
site: www.facebook.com/restaurante.mozinho?ref=ts&fref=ts
GPS: N 41.162705, W -8.305558



Aurora

Rua dos montes novos
4560 061 Croca, Penafiel
tel. 255 735 167
e-mail:
site: www.facebook.com/Restaurante-DAurora-410568662379595/?ref=page_internal
GPS: N 41.221207, W -8.242241

Solar do Souto

Rua Central de Ribaçais, nº 240
4560 027 ABRAGÃO
tel. 255 941 001
e-mail: solar.do.souto@gmail.com
GPS: N 41.156945, W -8.233038

Miradouro

Estrada Nacional 108, nº 578
4575 218 Eja
tel. 255 613 422
site: www.facebook.com/pages/Restaurante-MIRADOURO-Entre-os-Rios/348332695268617
GPS: N 41.083776, W -8.294252

Mirante do Douro

Av. Marginal nº 1975
4575 623 Rio Mau
tel. 255 677 923
GPS: N 41.051630, W -8.375149



PONTE DA BARCA

Adega do Artur

Igreja – Entre Ambos-os-Rios
4980-312
tel. 258588361
e-mail: info@lima-escape.pt
site: www.lima-escape.pt
GPS: N 41.82385, W -8.317466



Tempus Hotel & Spa

Lugar de Quintão – Oleiros
4980-521
tel. 258 009 250
e-mail: geral@hoteltempus.com
site: www.hoteltempus.com
GPS: N 41.474231, W -8.26156'



O Kibom

Rua Dr. Joaquim Moreira de Barros
4980-622
tel. 258452175
GPS: N 41.80471, W -8.415302

Jaime Gomes

Rua Conselheiro Rocha Peixoto
4980-626
tel. 258452194
GPS: N 41.80840, W -8.420184

O Emigrante

Rua António José Pereira
4980-648
tel. 258452248
GPS: N 41.80752, W -8.417064



Churrasqueira Barquense

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro
4980-633
tel. 258454104
GPS: N 41.80646, W -8.413644

O Moinho

Largo do Côrro
4980-614
tel. 258452035
site: www.restauranteomoinho.pt
GPS: 41.80833, -8.422230

Santana

Igreja – Grovelas
4980-353
tel. 258454576
site: www.santana-eventos.com
GPS: N 41.75042 W-8.433879

S. Martinho

Sanem – S. Martinho de Crasto
4980-327
tel. 258098110
GPS: 41.76721, -8.426996

PONTE DE LIMA

Açude

Lugar de S. Gonçalo – Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
tel. 258 944 158
geral@restauranteaçude.com
www.restauranteaçude.com
GPS: 41° 45' 55.91" N 8° 35' 28.71" W

Adega do Adão

Lugar do Outeiro
4990-403 Ribeira
tel. 258 409 105
taniarsleitao@hotmail.com



Astro

Avenida António Feijó nº 19
4990-029 Ponte de Lima
tel. 258 751 011

Brasão

Rua Formosa nº 1
4990-117 Ponte de Lima
tel. 258 941 890

Cantinho da Queijada

Rua de S.João Batista, nº 250
Queijada
4990-685 Ponte de Lima
tel. 258 741 370
ocantinhodaqueijada@iol.pt



Carne no Espeto

Avenida do Brasil nº 370
4990-354 Ponte de Lima
tel. 258 753 244



Carvalheira

Rua do Eido Velho, n.º 73 – Fernelos
4990-620 Ponte de Lima
258 742 316
restcarvalheira@hotmail.com



Casa antiga

Rua São João Batista da Queijada,
250
4990-685 Ponte de Lima
tlm. 963044903

Casa do Provedor

Rua da Porta Nova nº 22
4990-092 Ponte de Lima
tel. 258 944 087
casadoprovedor@hotmail.com

O Confrade

Mercado Municipal Loja 1 – Passeio
25 de Abril
4990-058 Ponte de Lima
tel. 258 753 609
restauranteoconfrade@gmail.com

Cedro

Rua da Paradelada da Seara nº 567
– Seara
4990-755 Ponte de Lima
tel. 258 942 155

Convento da Gula

Rua do Rosário nº 2
4990-104 Ponte de Lima
tel. 258 749 055

Cozinha Velha

Caminho da Oliveirinha – Faldejães
4990-240 Arcozelo
tel. 258 749 664
geral@restaurantecozinhavelha.com

Diamante Azul

Rua de Vandoeuvre Bl.3 r/c Loja AM
4990-145 Ponte de Lima
tel. 258 742 754
restaurante.diamante.azul@gmail.com

Eido do Bispo

Real de Baixo – Refoios
4990-712 Ponte de Lima
tel. 969 643 443

Encanada

Rua Doutor António Magalhães,
Loja 7
4990-110 Ponte de Lima
tel. 258 941 189
encanada@iol.pt

Escondidinho

Rua do Rosário nº 5
4990-104 Ponte de Lima
tel. 258 942 828

Expresso

Rua Inácio Perestrelo, 70
4990 Ponte de Lima
tel. 258 942 849
restaurantexpresso@hotmail.com

J. Pimenta

Via do Foral Velho de D. Teresa, 2062
4990-012 Ponte de Lima
tel. 258 741 015
restaurantejpimenta@live.com.pt



Katekero

Rua do Mercado
4990- 102 Ponte de Lima
tel. 258 941 625
katekerofrancesinhasboas@gmail.com



Manuel Padeiro

Rua do Senhor do Bonfim
4990-105 Ponte de Lima
tel. 258 941 649
geral@restaurantemanuelpadeiro.com



Mercado

Rua Dr. António Magalhães, 51
4990-110 Ponte de Lima
tel. 258 753 700
andopevi@gmail.com

Migaitas Golf

Quintas de Pias , Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
tel. 258 743 416919030457
philippe_goncalves@hotmail.com

Monte da Madalena

Rua de Santa Maria Madalena, 860 –
Fornelos e Queijada
4990-627 Ponte de Lima
tel. 258 942 201 / 969929334
geral@montedamadalena.com

Muralha

Largo da Picota nº 17-19
4990-090 Ponte de Lima
tel. 258 743 997

O Prego

Rua General Norton de Matos, 16
4990-118 Ponte de Lima
tel. 258 743 472
elisa.vieira@bragaconta.com



Olho Marinho

Rua Cidade do Xinzo do Limia, 8
4990-086 Ponte de Lima
tel. 258 943 856

Panorâmico A Montanha

Lugar Pedra Fendida – Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
t.lm. 963517983

Parisiense

Passeio 25 de Abril nº 17
4990-058 Ponte de Lima
tel. 258 942 159

Pecados

Rua Agostinho José Taveira nº 200
loja 10/11
4990-072 Ponte de Lima
tel. 258 947 009

Petiscas

Largo da Alegria Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel. 258 931 347
petiscasrestaurante@gmail.com

Picadeiro “Centro Equestre do Vale do Lima”

Rua Senhor de Pias nº 1336, Feitosa”
4990-179 Ponte de Lima
tel. 258 943 834 / 966 291 791
geral@restaurantebarpicadeiro.pt
isabelregopimenta@grupojpimenta.com”
www.restaurantebarpicadeiro.pt

Porta do Lima

Rua da Ponte de Crasto nº 90 Ribeira
4990-373 Ponte de Lima
tel. 258 938 477
domingosvale@gmail.com



River View

Rua 5 de Outubro, 85 – CC Ibérico Lj
27/28/30
4990-028 Ponte de Lima
tel. 258 943 213
cerqueira16@sapo.pt



Rotunda da Feitosa

Rua da Feitosa nº 1634 Feitosa
4990-175 Ponte de Lima
tel. 258 742 003
geral@cateringrotundadafeitosa.com



S.Nicolau I

Lugar de Carvalhal – Fontão
4990-610 Ponte de Lima
258 732 086932466152

S. Nicolau II

Rua António Amorim nº 10
4990-074 Ponte de Lima
tel. 258 742 806

Sabores do Lima

Largo Drº António Magalhães nº 78
4990-056 Ponte de Lima
tel. 258 931 121
saboresdolima@hotmail.com



Santiago

Rua Manuel Pereira de Melo nº 68
4990 Ponte de Lima
tel. 258944419



Solar do Taberneiro

Praceta Doutor Vieira de Araújo,
2 – Loja 1
4990 Ponte de Lima
tel. 258 942 169
solardotaberneiro@gmail.com



Sonho Azul

Rua da Fontinha, 636
4990-610 Ponte de Lima
tel. 258 733 284
sonhoazul@sonhoazul.pt

Sonho do Capitão

Largo de Campo Raso – Correlhã
4990-280 Ponte de Lima
tel. 258 741 138
sonhodocapitao@gmail.com



Senhora da Luz

Lugar Senhora da Luz – Arcozelo
4990-258 Ponte de Lima
tel. 258 942 464
rest.sra.daluz@sapo.pt



Taberna Cadeia Velha

Passeio 25 de Abril, 30-32
4990-058 Ponte de Lima
tel. 258 753 291

Taberna da Porta Vermelha

Largo da Freiria Arcozelo
4990 Ponte de Lima
tel. 258 943 261

Telhadinho

Largo Conselheiro Arnaldo Norton
de Matos nº 13
4990 Ponte de Lima
tel. 258 942 274
odete.pereira.lima@gmail.com

Tone dos Leitões

Lugar da Pousada – Gemieira
4990-645 Ponte de Lima
tel. 258 931 524

Torre

Rua do Postigo nº 17
4990 Ponte de Lima
tel. 258 741 293



Garfo

Rua da Lebre nº 10, Ribeira
4990-374 Ponte de Lima
tel. 258743147

PORTO

Restaurante Alma Portuense

Rua dos Heróis e Mártires de Angola,
41 (a 50 Mt’s do metro da Trindade)
4000-285 Porto
Tel. 222 084 315
e-mail: restaurantealmaportuense@gmail.com
site: www.restaurantealmaportuense.pt

Restaurante Alma Portuense

Praça Parada de Leitão, 17 (junto à
Praça dos Leões)
4050-456 Porto
Tel. 224 070 450
e-mail: restaurantealmaportuense@gmail.com
site: www.restaurantealmaportuense.pt

Restaurante Escondidinho

Rua Passos Manuel 142
4000-382 Porto
Tel: 222 001 079
E-mail: geral@escondidinho.pt
Site: www.escondidinho.pt
GPS: 41.08.48.49 N 8.36.21.77 W

Restaurante Ginjal

Rua Bonjardim 726
4000-119 Porto
Tel: 222 031 015
E-mail: geral@restauranteginjal.com
Site: www.restauranteginjal.com

Restaurante Viela do Anjo

Viela do Anjo 25/Rua da Bainharia,
nº 137
4050-084 Porto
Tel: 223 249 304 / 965 390 118

Restaurante A Grade

R. de São Nicolau 9, 4050-298 Porto
4050-084 Porto
Tel: 223 321 130

Restaurante A Tabafeira

Rua Morgado Mateus, n.9,
4000-334 Porto
Tel: 223 321 130

Restaurante Cultura dos Sabores

Rua de Ceuta, 80
4050-189 Porto
tIm: 917501046
e-mail: culturadossabores@hotmail.com

PÓVOA DE LANHOSO

Restaurante “O Calva”

Geraz do Minho
tel.+351253633901
telemóvel: 968912127
e-mail: ocalva@outlook.com
facebook: facebook.com/ocalva
GPS: 41°36'27.2"N 8°17'37.6"W

O Victor

Rua do Laranjal, 3
4830- 668 S. João de Rei PVL
tel. 253909100
e-mail: restaurantevictor@net.
sapo.pt
site: www.ovictor.com
Facebook: O Victor
GPS: 41°37'20.2"N 8°17'37.1"W

Restaurante ABBA

Avenida de Águas Santas nº 320
tel. 253992796
e-mail: geral@restaurante-abba.net
site: www.restaurante-abba.net
GPS: 41°37'00.2"N 8°19'29.4"W

Brasa d’Ouro

Rua dos moinhos novos n.º266
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel. 253048150
facebook: Brasa d’Ouro
GPS: 41°34'14.6"N 8°15'54.0"W

Restaurante “Panorâmico”

Diverlanhoso
Lugar de porto de bois – Oliveira
4830- 602 Póvoa de Lanhoso
tel. 253635763
e-mail: info@diver.com.pt
facebook: Restaurante “Panorâmico”
site: www.diver.com.pt
GPS: 41°35'41.9"N 8°13'06.4"W

Velho Minho

Largo António ferreira Lopes n.º8
4830- Póvoa de Lanhoso
tel. 253634522
e-mail: velhominho@gmail.com
site: velhominho.wixsite.com
facebook: Velho Minho
GPS: 41°34'38.2"N 8°16'23.1"W

Restaurante Monte negro

Montenegro
Rua de Sta. Marta, 7
4830-076 Calvos PVL
tel. 253631048
GPS: 41°35'29.0"N 8°15'50.0"W

Restaurante avenida

Avenida da república, nº 144
4830- 513 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 042701
e-mail: restauranteavenida@
outlook.com
site: www.restaurante-avenida.com
Facebook: Restaurante avenida
GPS: 41°34'41.1"N 8°16'24.1"W

Restaurante Maria da Fonte

Av. 25 de abril, 388
4830-512 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 631743
GPS: 41°34'21.4"N 8°16'14.9"W

Adega Regional do Pinheiro

Rua Constantino Gonçalves, nº 2
4830-336 Lanhoso PVL
tel. 253 637400
GPS: 41°35'21.0"N 8°17'21.7"W

Restaurante Sabores do Campo

4830- Póvoa de Lanhoso
tel. 253 635305
GPS: 41°35'28.8"N 8°15'27.4"W

Restaurante Tasca do Trancoso

Rua dos Moinhos Novos, 70
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 633 041
GPS: 41°34'20.7"N 8°15'52.4"W

Narcisus eventos

Rua de várzeas- Fontarcada
4830- 205 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 632951
e-mail: geral@narcisuseventos.com
facebook: facebook.com/narcisus.
eventos
site: narcisuseventos.com
GPS: 41°35'28.8"N 8°15'27.4"W

PÓVOA DE VARZIM

31 de Janeiro

Rua 31 de Janeiro, 161
4490-533 Póvoa de Varzim
tel. 252 622 346
tIm. 963 532 378
e-mail: rest.31dejaneiro@gmail.com
GPS: 41,373657/-8,760699



3 Rapazes

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates PVZ
tel. 252 951 456
tIm. 965 391 165
e-mail: ferreira3rapazes@gmail.com
GPS. 41,412539/-8,659713



Casa Cecília

Largo António Nobre, 113
4490-417 Póvoa de Varzim
tel. 252 653 512
tIm. 934 271 566
GPS. 41,374562/-8,761263



Di António

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
tIm. 916 278 366
GPS. 41,393741/-8,765092



Firmio

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 100
4490-429 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 695
GPS. 41,380750/-8,767927



Leonardo

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
tel. 252 622 349
e-mail: leonardo2010@netcabo.pt
GPS. 41,379033/-8,765215



O Pátio

Avenida Vasco da Gama, Ed. Rio, R/C
4490-410 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 325
e-mail: paulooliveirapatio@gmail.com
GPS. 41,387276/-8,769938



Churrascaria Ibérica

Rua Gomes de Amorim, 103
4490-641 Póvoa de Varzim
tel. 252 683 240
GPS. 41,385463/-8,765099



Costa

Rua Dr. Armando Graça, 193 – Lj. 1
4490-608 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 139
GPS. 41,389110/-8,773753



Estrela do Mar

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 144
4490-492 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 975
GPS. 41,380984/-8,768051



Jardim (Hotel Axis Vermar)

Rua da Imprensa Regional
4490-518 Póvoa de Varzim
tel. 252 298 900
e-mail: reservas@axisvermar.com
GPS. 41,390826/-8,773094



O Campino

Rua Paulo Barreto, 16
4490-673 Póvoa de Varzim
tel. 252 624 798
GPS. 41,380112/-8,760637



O Tacho

Rua José Malgueira, 46 – Esq.
4490-401 Póvoa de Varzim
e-mail: restauranteotacho1985@
gmail.com
GPS. 41,380773/-8,764376



Petisqueira Barca

Rua António Graça, 31 – R/Ch
4490-471 Póvoa de Varzim
tel. 252 619 531
GPS. 41,380579/-8,767380



Quebra Mar

Avenida dos Descobrimentos
4490-408 Póvoa de Varzim
tel. 252 626 996
tIm. 931 661 613
e-mail: quebramar.rest@gmail.com
GPS. 41,377074/-8,764646



Chelsea

Rua Gomes de Amorim
4490-091 Aver-o-Mar PVZ
tel. 252 681 522
GPS. 41,396558/-8,766979



O Marinheiro

Rua Gomes de Amorim, 1842
4490-091 Aver-o-Mar PVZ
tel. 252 682 151
GPS. 41,398076/-8,766521



Veromar

Rua da Areira
4490-037 Aver-o-Mar PVZ
tel. 252 616 216
tlm. 966 168 191
e-mail: restauranteveromar@
hotmail.com
GPS: 41,398120/-8,768140

O Marcelino

Rua Nossa Senhora da Imaculada
Conceição, Lj. 5
4495-038 Aguçadoura PVZ
tel. 252 601 534
GPS: 41,425344/-8,779661



Casa da Ramada

Rua da Quintela
4490-221 Argivai PVZ
tel. 252 624 145
GPS: 41,368780/-8,739465



Romero

Rua José Malgueira, 19
4490-647 Póvoa de Varzim
tel. 309 811 936
e-mail: restauranteromero@gmail.com
GPS: 41,380021/-8,765309



Manjar dos Leitões

R. Gomes Amorim, Ed. Santana, 1
4490-091 Aver-o-Mar PVZ
Tel. 252 619 966
e-mail: info@manjardosleitoes.com
GPS: 41,407973/-8,766553

RESENDE

Douro à Vista

Lugar de Quintela – Cimo de
Resende
4660-202 Resende
tel. 254 877 900
e-mail: geral@
restaurantedouroavista.com
site: www.restaurantedouroavista.com
GPS: 41.107327 | -7.942814
Petisco: Tábua de queijos e enchidos



Douro Park Hotel

Caldas de Aregos
4660-013 Miomães
tel. 254 870 700
e-mail: geral@douroparkhotel.com
site: www.douroparkhotel.com
GPS: 41.100391 | -8.010406
Petisco: Tábua regional com seleção
de enchidos



Gentleman

Rua Egas Moniz, N.º 7
4660-222 Resende
tel. 254 871 113
e-mail: mpedrogomes@gmail.com
GPS: 41.106519 | -7.962652
Petisco: Canelonne de alheira com
mescla de alfaces

Restaurante Bengalas

Rua Dr. Correia Pinto
4660-215 Resende
tel. 254 877 427
e-mail: agconfia@iol.pt
GPS: 41.106153 | -7.964817
Petisco: Queijo e manteiga

Desgraçadinho

Rua Dr. Nunes da Ponte, n.º 104-B,
Portela – 4660-220 Resende
tel. 91 40 78 215
GPS: 41.105137 | -7.962084
Petisco: Alheira e moira grelhada

Paga Tú

Largo do Município – 4660-243 Resende
tel. 93 36 33 974
e-mail: isabelmarisapinto@sapo.pt
GPS: 41.10532 | -7.964754
Petisco: Tábua de enchidos

Restaurante das Caldas

Av. Dr. Correia Pinto – Aregos
4660-013 Anreade
tel. 254 875 836
e-mail: inacio-isa55@hotmail.com
GPS: 41.100847 | -8.009747
Petisco: Tábua de enchidos

Tasquinha do Zé

Rua Prof. Edgar Cardoso, lt. 1, loja E
4660-241 Resende
tel. 91 23 25 243
e-mail: marcela.48@hotmail.com
GPS: 41.107691 | -7.955312
Petisco: Presunto e enchidos

Emigrante

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, n.º 744
4660-226 Resende
tel. 254 871 163
e-mail: filipe_caldas58@hotmail.com
GPS: 41.105298 | -7.960019
Petisco: Presunto e queijo

A Barraca

Lugar da Barraca – Porto de Rei
4660-339 S. João de Fontoura
tel. 254 939 220
e-mail: restauranteabarraca@
hotmail.com
GPS: 41.11823 | -7.912323
Petisco: Tábua de enchidos

Delícia do Douro

Parque Urbano
Rua José Pereira Monteiro
4660-246 Resende
tel. 254 878 321
e-mail: andreiacosta1950@hotmail.com
GPS: 41.10635 | -7.963775
Petisco: Tábua de enchidos

RIBEIRA DE PENA

Central

Rua Manuel José de Carvalho
4870-162 Ribeira de Pena
tel. 961 577 533
GPS: N 41.519026°; W -7.794146°

O Cantinho do Churrasco

Estrada da Variante, nº 3 (EN 312)
4870-163 Ribeira de Pena
tel. 259 042 375
e-mail: ocantinhodochurrasco@
gmail.com
GPS: N 41.518129°; W -7.793808°

Papagaio

Beco do Entroncamento, nº 4
4870-118 Ribeira de Pena
tel. 965 862 292
GPS: N 41.519623°; W -7.807471°

Pena Aventura Park

Rua do Complexo Turístico de Lamelas,
nº 2 – Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
tel. 259 498 085 | 935 010 875
e-mail: geral@penaaventura.com.pt
reservas@penaaventura.com.pt
www.penaaventura.com.pt/
GPS: Lat. 41.505165°; Long. -7.799782°



Pena Park Hotel

Rua do Complexo Turístico de
Lamelas, nº 2
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira De Pena
tel. 259 498 085 | 935 010 875
e-mail: geral@penaaventura.com.pt
site: www.penaaventura.com.pt
GPS: N 41.504113°; W -7.801851°



São Pedro

Reta de Cerva, 17
4870-129 Ribeira De Pena
tel. 966 456 270
GPS: N 41.471575°; W -7.850558°

San'T

Mercado Municipal
4870 Ribeira de Pena
tel. 924 039 833
GPS: N 41.521141°; W -7.793523°

Tasca do Xico

Entroncamento
4870-118 Ribeira de Pena
tel. 259 494 178
e-mail: tascadoxico@hotmail.com
GPS: N 41.520931°; W -7.807814°

Tá-se Bem

Bombas da Galp, EN 206, nº 6,
Belavista
4870 Ribeira de Pena
tel. 962 332 983
GPS: N 41.516453°; W -7.802574°

Transmontano

Rua 25 de Abril
4870-155 Ribeira de Pena
tel. 968 191 066
GPS: N 41.523806°; W -7.793228°

Zira

Avenida da Noruega
4870-151 Ribeira de Pena
tel. 964 557 053
GPS: N 41.518892°; W -7.793136°

SABROSA

Restaurante da Quinta do Portal

Celeirós do Douro
5060 Celeirós do Douro
tel. 259937000
e-mail: reservas@quintadoportal.pt
site: www.quintadoportal.com/
GPS: LAT. 41.242110175082 LONG.
-7.5640869140625



Conceitus | Winery Restaurant

Quinta Nova de Nossa Senhora do
Carmo
Covas do Douro
5060 Covas do Douro
tel. 254730430
e-mail: quintanova@amorim.com
site: www.quintanova.com/pt/
GPS: LAT. 41.163745514977 LONG.
-7.5967240333557



SANTA MARIA DA FEIRA

Baco.come

Rua do Brasil, nº 22
4520-203 Santa Maria da Feira
tel. 256 185 249 / 916 436 229
e-mail: baco.come@gmail.com
site: bacocome.wix.com/baco-come
GPS: N 40°55'31,74" W 8°33'21,44"

Conquistador

R. António Castro Corte Real, 3
4520-181 Santa Maria da Feira
tel. 925 198 672 / 936 404 910
e-mail: estilosesabores@gmail.com
GPS: N 40°55'24" W 8°32'41,3"



Déjà Vú

Rua Dr. Roberto Alves, n.º 42/46
4520-220 Santa Maria da Feira
tel. 256 044 593 / 938 298 765
e-mail: dejavuifeira@gmail.com
GPS: N 40°55'30,10" W 8°32'32,10"

Massa9va

Avenida Dr. Domingos Caetano
Sousa, n.º 378
4520-212 Santa Maria da Feira
tel. 256 313 060 / 935 638 765
e-mail: massa9va@gmail.com
GPS: N 40°55'27,11" W 8°33'08,00"

Norte

Rua Dr. António Ferreira Soares,
n.º 166
4520-213 Santa Maria da Feira
tel. 256 303 302 / 91 88 300 10
e-mail: correio@cervejarianorte.com
site: www.cervejarianortecom
GPS: N 40°55'35,3" W 8°32'34,8"



Praceta

Rua das Fogaceiras n.º 15
4520-162 Santa Maria da Feira
tel. 256 305 245 | 915 556 069
e-mail: praceta@praceta.pt
site: www.praceta.pt
GPS: N 40°55'32,43" W 8°32'30,58"

Renascer

Ave. Dr. Henrique Veiga de Macedo
4520-203 Santa Maria da Feira
tel. 256 374 301
e-mail: fernandespintinho@hotmail.com
GPS: N 40°55'37,35" W 8°33'12,30"

Rossio

Praça de Camões, n.º 19, r/c
4520-170 Santa Maria da Feira
tel. 256 318 231 / 933 683 579
e-mail: geral@rossiofeira.pt
site: www.rossiofeira.pt
GPS: N 8°32'33,8" W 40°55'26,1"



Taberna do Xisto

Rua Dr. Vitorino de Sá, n.º 24
4520-223 Santa Maria da Feira
tel. 256 303 224 / 910 195 022
e-mail: geral@tabernadoxisto.pt
GPS: N 40°55'31,46" W 8°32'42,56"

Tábua Rasa (Sabores, Sons & Risos)

Rua Dr. Elísio de Castro, n.º 68
4520-213 Santa Maria da Feira
tel. 256 303 347 / 917 226 997
e-mail: tabuarasa@hotmail.com
PS: N 40°55'36,74" W 8°32'34,66"

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO Hermínia do Marão

Tabuadelo-Fontes
5030
tel.254812398

Café Restaurante Santo António

Rua das Árvores, n.º 67
5030-475
tel.254822154
e-mail: nrncsp@clicx.pt

O Beça

Portela de São Gonçalo
5030-413
tel.9332922717

Boteco

Rua Trás da Câmara, n.º 13
5030
tel.254811497
e-mail: boteco@oboteco.com

Restaurante Santa Marta

Rua dos Combatentes
5030-477
tel.254821144

SANTO TIRSO

Restaurante Tirsense

Praça Conde São Bento, 25
4780-375 Santo Tirso
tel. 252 852 889 / 917 592 840
e-mail: rtirsense@sapo.pt
site: www.restaurantetirsense.com
GPS: N 41.340591, W -8.476514



Restaurante Excelência de Sabores

Rua dos Carvalhais, 60/64
4780-415 Santo Tirso
tel. 252 851 412 / 913 019 669
e-mail: jjorge25@gmail.com
Facebook: Restaurante Excelência de Sabores
GPS: N 41.339467, W -8.475096

Restaurante Excelência Wine House

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 20
478-448 Santo Tirso
tel. 252 214 680 / 913 019 669
e-mail: jjorge25@gmail.com
Facebook: Restaurante Excelência Wine House
GPS: N 41.345212, W -8.474490

Restaurante 7 Migalhas

Travessa da Aula, 30
4825-208 Guimarei Santo Tirso
tel. 252 175 355 / 919 129 726
e-mail: niviana1983@icloud.com
Facebook: Restaurante 7 Migalhas
GPS: N 41.303616, W -8.488113



Restaurante 15

Praça Camilo Castelo Branco, 15
4780-374 Santo Tirso
tel. 252 098 375 / 910 511 819
e-mail: restaurante15reservas@gmail.com
Facebook: Restaurante 15
GPS: N 41.338500, W -8.475827

Restaurante Campinhos

Avenida São Rosendo, 22
478-364 Santo Tirso
tel. 252 379 469 / 965 379 469
e-mail: luisclaudio@campinhos.rest
Facebook: Restaurante Campinhos
GPS: N 41.341767, W -8.478938

Restaurante Olimpico

Rua Sousa Tropa, 63
4780-554 Santo Tirso
tel. 252 891 617 / 939 509 230
e-mail: rest.olimpico_2013@hotmail.com
Facebook: Restaurante Olimpico
GPS: N 41.341011, W -8.475067

Restaurante Mindus

Rua Recanto do Outeiro, 767
4780-220 Santo Tirso
tel. 252 054 325 / 962 926 626
e-mail: mindusrest@sapo.pt
site: www.mindusrestaurante.vacau.com/
GPS: N 41.330394, W -8.468502

Restaurante Lage D' Água

Avenida João Paulo II, 767
4795-166 Rebordões Santo Tirso
tel. 252 858 630 / 914 251 220
e-mail: lagedagua@gmail.com
Facebook: Restaurante Lage D' Água
GPS: N 41.358914, W -8.444202

Restaurante 100 Limit

Rua da Reboreda, 155
4825-500 Monte Córdova Santo Tirso
tel. 252 857 001 / 925 310 55
e-mail: nolimit0112@gmail.com
Facebook: Restaurante 100 Limit
GPS: N 41.314381, W -8.469324



Restaurante Adega Amarela

Rua Narciso Martins da Costa, 452
4795-474 São Martinho do Campo Santo Tirso
Tel. 252 858 630 / 914 251 220
Facebook: Restaurante Adega Amarela
GPS: N 41.357863, W -8.36261



Restaurante Belo Horizonte

Rua 25 de Abril, 109
4825-010 Agrela Santo Tirso
Tel. 229 681 164 / 963 109 760
e-mail: belohorizonterestaurante@gmail.com
GPS: N 41.267034, W -8.473999



Restaurante Dona Unisco

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784-909 Santo Tirso
Tel. 252 859 300 / 917 591 671
e-mail: comercial@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel-cidnay.pt
GPS: N 41.340731, W -8.472242



Restaurante Adega do Zé

Rua Ferreira de Lemos, 252
4780-468 Santo Tirso
Tel. 252 851 336 / 917 429 352
e-mail: adegaregionaldoze@gmail.com
Facebook: Restaurante Adega do Zé
GPS: N 41.336148, W -8.476325



Restaurante Braseiro das Aves

Avenida Conde Vizela, 106
4795-004 Vila das Aves Santo Tirso
tel. 252 875 079 / 912 356 348
e-mail: joel.44@hotmail.com
GPS: N 41.35965, W -8.402551



Restaurante Cook

Rua Irmãs Franciscanas, 17
4780-473 SANTO TIRSO
Tlm. 924 400 972
e-mail: patriciairesende@gmail.com
Facebook: Restaurante Cook
GPS: N 41.338121, W -8.499393

Restaurante Cozinha do Ave

Tv. Dr. Alexandre Lima Carneiro, 131
4780I023 Areias SANTO TIRSO
Tel. 252 851 336 / 917 429 352
e-mail: orapazluis@hotmail.com
Facebook: Restaurante Cozinha do Ave
GPS: N 41.361037, W -8.47370

Restaurante Mira Parque

Rua Francisco Moreira, 8
4780-474 Santo Tirso
Tel. 309 899 869 / 916 021 239
e-mail: miraparque@gmail.com
Facebook: Restaurante Mira Parque
GPS: N 41.343894, W -8.474044

Restaurante Casa do Avô

Rua 25 de Abril, 43 R/C
4780-008 Areias SANTO TIRSO
Tel. 252 085 512 / 961 708 989
e-mail: perfeitooboemio@gmail.com
Facebook: Restaurante Casa do Avô
GPS: N 41.363253, W -8.481191



Restaurante Hortal O Cleto

Rua João Paulo II, 385
4825-272 Monte Córdova Santo Tirso
Tel. 252 898 216 / 914 332 044
e-mail: conceicao_silva1@sapo.pt
Facebook: Restaurante Hortal O Cleto
GPS: N 41.310689, W -8.415502



Restaurante Lanterna Tasquinha

Rua Central, 1447
4825-264 Monte Córdova SANTO TIRSO
Tel. 252 898 931 / 918 418 691
e-mail: flavio-sampaio@sapo.pt
Facebook: Restaurante Lanterna Tasquinha
GPS: N 41.327573, W -8.418454

Restaurante Cozinha da Avó

Rua da Fonte da Aldeia, 8
4825I288 Monte Córdova SANTO TIRSO
Tel. 252 898 256 / 914 340 280
e-mail: restaurantecozinhadaavo@gmail.com
Facebook: Restaurante Cozinha da Avó
GPS: N 41.319379, W -8.42362
*Solicita reserva, no mínimo com cinco horas de antecedência, para qualquer refeição, no âmbito do programa FSG.

Restaurante Ponto Final

Travessa Veiga do Leça, 26
4825-243 Lamelas SANTO TIRSO
GPS: 41.293884, -8.468574
tel. 252 891 095 – 917 426 451
e-mail: rpontofinal@sapo.pt

Restaurante Adega Regional O Escodidinho

Rua das Escolas, 180
4795-385 São Mamede de Negretos SANTO TIRSO
tel. 252 841 355 – 917 378 876
e-mail: simaocunha07@sapo.pt
GPS: 41.352787, -8.356541



Restaurante Mira Rio

Avenida João Paulo II, 400
4795-241 Rebordões SANTO TIRSO
tel. 252 853 492
e-mail: mirario.sts@gmail.com
Facebook: Restaurante Mira Rio
GPS: N 41.361033, W -8.441148

Restaurante Santo António

Largo dos Antigos Combatentes, 85
4825-241 Lamelas SANTO TIRSO
tel. 229 687 516 – 918 264 845
e-mail: ruas_renato@hotmail.com
GPS: N 41.293884, W -8.468574

Restaurante Taberna Clínica

Rua Alexandre Lima Carneiro, 23
4780-023 Areias SANTO TIRSO
GPS: 41.319379, W -8.42362
e-mail: andre-clinicatorre@clix.pt
Facebook: Restaurante Taberna Clínica
GPS: N 41.356438, W -8.475674



Restaurante Barreira

Rua José Bento Correia, 217
Edifício Camões
4780-485 SANTO TIRSO
tel. 252 852 101 – 914 846 160
e-mail: barreirarestaurante@gmail.com
Facebook: Restaurante Barreira
GPS: N 41.34363, W -8.480359

Restaurante Cá te Espero

Avenida da Boavista, 113
4795-255 Rebordões SANTO TIRSO
Tel: 252 852 500
e-mail: cateespero.restaurante@gmail.com
GPS: N 41.358343, W -8.440455

Restaurante O Costa

Rua Ferreira de Lemos, 150
4780-468 SANTO TIRSO
Tel: 252 859 263 – 914 331 617
e-mail: ocostarestaurante@gmail.com
Facebook: Restaurante O Costa
GPS: N 41.336986, W -8.476168

Restaurante Casa Rosae

Quinta da Fora
Avenida Soeiro Mendes da Maia, 2
4780-552 SANTO TIRSO
Tel: 252 808 690 – 938 222952
e-mail: epacsb.carlosfrutuosa@gmail.com
site: | www.epacsb.pt/
GPS: 41.343894, -8.474044
(nota: escola num regime de formação de segunda a sexta – cozinha pedagógica)



SÃO JOÃO DA MADEIRA

Restaurante Bonzão

Rua 11 de Outubro, 22
3700-210 São João da Madeira
tel. 256 824 942
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'23.0"W

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
GPS: 40°53'38.3"N 8°29'31.4"W



Restaurante Fábrica dos Sentidos

Rua Oliveira Júnior, 501
3700-204, São João da Madeira
tel. 256 413 193
e-mail: geral@fabricadossentidos.pt
site: www.fabricadossentidos.pt
GPS: 40°54'10.1"N 8°29'44.1"W



Restaurante Homenagem

Rua Oliveira Júnior nº 918
3700-205, São João da Madeira
tel. 256 817 368
e-mail: geral@homenagem.pt
site: restaurantehomenagem.pai.pt
GPS: 40°54'24.5"N 8°29'42.3"W

Restaurante O Almeida

Rua do Dourado, 204
3700-107, São João da Madeira
tel. 916 652 647
e-mail: luxalmeida@hotmail.com
GPS: 40°53'52.2"N 8°29'32.8"W

Restaurante O País

Rua Adelino Amaro da Costa, 573
3700-023, São João da Madeira
tel. 256 106 700
e-mail: info@eversaojoamadeira.com
site: www.everhotels.com/
sjmadeira/bar-e-restaurant.html
GPS: 40°53'40.5"N 8°29'07.6"W

Restaurante Oliva Palito

Rua da Fundação, 240
3700-119, São João da Madeira
tel. 256 004 185
e-mail: esperancaalmeida@sapo.pt
site: www.restauranttrove.com
GPS: 40°54'21.2"N 8°29'51.3"W



Restaurante Ponto Zero

Rua do Dourado, nº 218
3700-107, São João da Madeira
tel. 256 045 766
e-mail: geral@pontozero.pt
site: pontozero.pt
GPS: 40°53'52.6"N 8°29'32.8"W



Restaurante Tudo aos Molhos

Largo de Santo António 35
3700-260, São João da Madeira
tel. 919 109 086
e-mail: restaurante@orfeu.pt
GPS: 40°53'59.9"N 8°29'33.4"W



Restaurante Fénix

Rua Conde Dias Garcia 22
3700-102, São João da Madeira
tel. 256 029 672
e-mail: garrafeira.papagaio@gmail.com
GPS: 40°54'10.9"N 8°29'27.8"W



Restaurante Bacana

Av. Benjamim Araújo, 24
3700-059, São João da Madeira
tel. 256 823 385
e-mail: rest.bacana@gmail.com
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'22.0"W

Restaurante Cidade

Av. Dr. Renato Araújo, 202 r/c
3700-298, São João da Madeira
tel. 256 827 413
GPS: 40°53'45.5"N 8°29'35.3"W

Restaurante Mutamba

Rua Camilo Castelo Branco, Ed. Mutamba
3700-163, São João da Madeira
tel. 256 828 380
e-mail: restaurante.mutamba@gmail.com
GPS: 40°53'52.8"N 8°29'19.0"W



Restaurante River

Rua do Vale, 665
3700-295, São João da Madeira
tel. 256 042 984
e-mail: river.restaurante@gmail.com
GPS: 40°54'08.0"N 8°29'03.9"W



Restaurante O Manel

Av. Benjamim Araújo, 335 Loja N
3700-061, São João Da Madeira
tel. 256 833 072
GPS: 40°54'05.2"N 8°29'26.5"W

Restaurante Hamburgueria SJM

Rua Padre Oliveira 80
3700-200, São João da Madeira
tel. 256 818 315
e-mail: geral@hamburgueriasaojoao.com
site: www.hamburgueriasaojoao.pt
GPS: 40°54'00.3"N 8°29'29.9"W



SÃO JOÃO DA PESQUEIRA Costa Verde

Rua da Praça, 83-A
5130-998 Ervedosa do Douro
Tel. 2541050401936641082
e-mail: catarina_pinto_fonseca@hotmail.com
GPS: N 41°09'54.59" W 7°28'28.74"



Cruzeiro

Estrada Municipal 505, nº 54
5130-272 Paredes da Beira
Tel. 2544630121967799012
GPS: N 41°03'10.16" W 7°28'15.96"



O Cais da Ferradosa

Estrada Nacional 222-3 Ferradosa
5130-453 Vale de Figueira
Tel. 2544880111936117994
GPS: N 41°08'34.16" W 7°20'39.19"



O Casarão

Largo do casarão
5130-421 Trevões
Tel. 2544772471918489493
GPS: N 41°04'50.66" W 7°26'04.33"



Forno da Devesa

Rua da Fonte, nº 6
5130-328 S. João da Pesqueira
Tel. 254488414
GPS: N 41°08'54.72" W 7°24'24.61"

O Nacional

Lugar das eiras, nº 4
5130-501 Valongo dos Azeites
Tel. 2544740661938035526
GPS: N 41°04'13.92" W 7°23'46.32"

Adega D'Ana

Largo do Torrão
5130-331 S. João da Pesqueira
Tel. 2544881271938086756
GPS: N 41°08'55.41" W 7°24'19.89"

O Aguiar

Rua João Ilídio, nº 48
5130-272 Paredes da Beira
Tel. 254477191
GPS: N 41°03'45.13" W 7°28'23.82"

A Toca da Raposa

Rua da Praça, nº 72-A
5130-998 Ervedosa do Douro
Tel. 2544234661961586199
e-mail: geral@tocadaraposa.com.pt
GPS: N 41°09'57.54" W 7°28'25.14"

Cantiflas

Rua Nova, nº 13, Espinho
5130-301 S. João da Pesqueira
Tel. 2544844741934208415
e-mail: cantiflas_douro@live.com.pt
GPS: N 41°08'24.99" W 7°25'14.18"

Carocha

Avenida da Dessarges, nº 160
5130-355 S. João da Pesqueira
Tel. 2544881511933285320
GPS: N 41°09'07.24" W 7°25'27.07"

Cepa Velha

Avenida Marquês de Soveral, nº 48-B
5130-321 S. João da Pesqueira
Tel. 2544740661934671967
GPS: N 41°08'51.48" W 7°24'29.20"

TABUAÇO

Restaurante "Europa"

Estrada Nacional 323, Sendim
5120-352 Sendim, Tabuaço
tel. 254 536 232 / 966 784 356
e-mail: amilcar.soeiro@sapo.pt
GPS: 41° 01' 59.03"N / 7°32' 48.11"W



Adega Típica a Tarraxa

Rua Forno dos Arcos, Sendim
5120-342 Sendim, Tabuaço
tel. 254 536 164
e-mail: lucilenepinto@hotmail.com
site:
GPS: 41° 02' 16.79"N / 7° 32' 27.00"W
Acessibilidade total (acesso e wc)
- SIM



Quinta dos Magusteiros

Quinta dos Magusteiros, Tabuaço
5120-082 Barcos, Tabuaço
tel. 254 782 426 / 933 900 491
e-mail: info@quintadosmagusteiros.pt
site: www.quintadosmagusteiros.com
GPS: 41° 08' 03.31"N / 7° 34' 50.34"W



Restaurante "Tábua d'Aço"

Rua Abel Botelho, Tabuaço
5120-376 Tabuaço
tel. 254 781 711 / 912 507 829
e-mail: geral@restaurantetabuadaco.com
site: www.restaurantetabuadaco.com
GPS: 41° 07' 02.24"N / 7° 34' 16.71"W



Restaurante "Tachinho da Té"

Rua Conde Ferreira, Tabuaço
5120-400 Tabuaço
tel. 254 787 082 / 967 153 937
e-mail: gerencia@otachinhodate.pt
site: www.otachinhodate.com
GPS: 41° 07' 01.56"N / 7° 33' 59.73"W



Restaurante Típico "O Tonel"

Estrada Municipal 513, Tabuaço
5120-011 Tabuaço
tel. 254 782 405 / 938 810 100
GPS: 41° 08' 35.10"N / 7° 36' 27.92"W



Quinta das Herédias

Quinta das Herédias, Granjinha
5120-203 Granjinha, Tabuaço
tel. 254 787 004 / 966 628 762
e-mail: luis.simoies@quintadashereditas.com
site: www.quintadashereditas.com
GPS: 41° 04' 50.06"N / 7° 30' 48.86"W



Casa Cimeira

Rua Cima do Povo, Valença do Douro
5120-503 Valença do Douro,
Tabuaço
tel. 254 732 320 / 914 550 477
e-mail: geral@casacimeira-douro.com
site: www.casacimeira-douro.com
GPS: 41°09'26.18"N / 7°33'10.67"W



TERRAS DE BOURO Adega da Vila

Av. Dr. Paulo Marcelino, 74,
Moimenta
4840-100 Moimenta
Tel. 253 351 152
e-mail: adedavila@hotmail.com
site: www.facebook.com/
ChurrasqueiraAdegaDaVila
GPS: N 41.71863, W -8.30797

Adega Regional

Av. Manuel Francisco da Costa,
nº 115, Gerês
4845-067 Gerês
Tel. 253 390 220/ 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt
GPS: N 41.72803, W -8.16217



Adelaide

Rua de Arnaçó, 45, Gerês
4845-063 Gerês
Tel. 253 390 020/ 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt
GPS: N 41.72601, W -8.16467

Albergaria Stop

Rua de S. João, nº 915, Campo do Gerês
4840-030 Campo do Gerês
Tel. 253 350 040/ 966 542 270
e-mail: geral@albergariastop.com
site: www.albergariastop.com
GPS: N 41.45404, W -8.11300

Baltazar

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, nº 6, Gerês
4845-067 Gerês
Tel. 253 391 131/ 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com
GPS: N 41.73042, W -8.16179

Capela

Rua Dr Manuel Gomes de Almeida, nº 73, Gerês
4845-067 Gerês
Tel. 253 391 192/ 918 929 358
e-mail: paula.capela.70@hotmail.com
site: www.facebook.com/pages/Restaurante-Casa-Capela
N 41.433306, W -8.094587

Casa do Criado

Ermida, nº 269, Vilar da Veiga
4845-072 Vilar da Veiga
Tel. 253 391 390/ 967 310 576
e-mail: geral@casadocriado.com
site: www.casadocriado.com
N 41.42008, W -8.7572

Cerdeira

Rua da Cerdeira, 400, Campo do Gerês
4840-030 Campo do Gerês
Tel. 253 351 005/ 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com
N 41.45479, W -8.11251

Do Rita

Assento, Rua 2, nº 64, Rio Caldo
4845-020 Rio Caldo
Tel. 253 391 164
e-mail: residencialdorita1@gmail.com
N 41.67713, W -8.19722

Lua de Mel

Av. D. Manuel I, nº 75, Moimenta
4840-100 Moimenta
Tel. 253 351 322/ 965 295 460
e-mail: oluademel@hotmail.com / restauranteluademel.pai.pt
GPS. N 41.71670, W -8.31656

Lurdes Capela

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida, nº 77, Gerês
4845-067 Gerês
Tel. 253 391 208 / 918653185
e-mail: joaacapelageres@portugalmail.pt
site: www.facebook.com/pages/Restaurante-Lurdes-Capela
GPS. N 41.72589, W -8.16187

Modelo

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84, Moimenta
4840-100 Moimenta
Tel. 253 299 995/ 962 986 966
e-mail: anaceleira@gmail.com
GPS. N 41°43'07.0", W -8°18'27.5"

O Bem Cozinhado

Lugar do Outeiro, nº 257, Souto
4840-130 Souto
Tel. 253 351 392/ 966 459 237
e-mail: bem.cozinhado@sapo.pt
site: www.bemcozinhado.com/restaurante
GPS. N 41.69624, W -8.34861

O Cantinho de Antigamente

Lugar de Sá, nº 145, Covide
4840-080 Covide
Tel. 253 353 195/ 918 170 837
e-mail: calcedoniafundacao@gmail.com
site: www.calcedonia.com.sapo.pt
GPS. N 41.73933, W -8.22240

O Pimpão

Chã da Ermida, 237, Vilar da Veiga
4845-070 Vilar da Veiga
Tel. 253 391 560
e-mail: daniela_tic@hotmail.com
GPS. N 41.4259, W -8.1004

Refúgio do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa, nº 128, Gerês
4845-067 Gerês
Tel. 253 390 190/ 962 376 600
e-mail: hotel@aguadogeres.pt
site: www.aguadogeres.pt
GPS. N 41.434368, W -8.094331

Rio Homem

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64, Moimenta
4840-100 Moimenta
Tel. 253 351 136/ 966 264 687
e-mail: info@pensaoriohomem.com
site: www.pensaoriohomem.com
GPS. N 41.71859, W -8.30729

S. Bento

Seara, Rua 1, nº 99, Rio Caldo
4845-026 Rio Caldo
Tel. 253 141 580/ 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt
GPS. N 41.41232, W -8.12142

Toca do Caçador

Av. D. Manuel I, nº 15, Moimenta
4840-100 Terras de Bouro
Tel. 253 351 137/ 962 534 703
e-mail: toca.cdor@gmail.com
site: www.facebook.com/Restaurante-Toca-Do-Caçador
GPS. N 41.71594, W -8.30866

Vessada

Assento, Rua 1, nº 24, Valdosende
4845-040 Valdosende
Tel. 253 377 134
e-mail: marta.a.cruz91@gmail.com
GPS. N 41.65967, W -8.21081



TORRE DE MONCORVO

O Pingo

Rua Prior do Crato nº 35
5160- 276 Torre de Moncorvo
tel. 935102408
e-mail: sandra_felix10@hotmail.com
GPS: N.4117444 W -7.05115



O Artur

Lugar do Rebentão, nº 5
5160-069, Carviçais, Torre de Moncorvo, Bragança
tel. 279 098 000/ 91 276 21 52
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com
GPS: N 41.185497, W -6.876426



O Lagar

Seara, Rua 1, nº 16
5160-242, Torre de Moncorvo, Bragança
tel.279 252 828/ 915413721
e-mail: susanafernandes30@sapo.pt
site: restauranteolagar.com.pt/pt
GPS: N 41.173938, W -7.053365



Romanzeira

Rua da Romanzeira, nº 11
5160-011| Açoreira
tel. 279 25 30 65 – 93 32 50 730
e-mail: marisa_79@live.com.pt
GPS: N 41.140089, W -7.038744



O Frango

Rua Tomás Ribeiro, nº 18 | T.de Moncorvo
5160-294
tel.: 937659015
e-mail: victorfrango@hotmail.com
site: Facebook: Restaurante o Frango
GPS: N 41.1753223 W -7.0530304



Restaurante “A Lareira”

Rua Abade Tavares, n.º 17 | Torre de Moncorvo
5160-233
tel. 279 25 44 15 – 93 69 55 800
e-mail: raquelsofia99@sapo.pt
site: Facebook: Restaurante “A Lareira”
GPS: 41.173184, -7.047778



Restaurante “O Botelho”

Estrada Nacional 220 | Carvalhal
5160- 081
tel.: 964865687
e-mail: antoniomanuelbotelho@hotmail.com
site: Facebook: Restaurante o Botelho
GPS: 41.182973, -6.982420



Estação Bar

Bairro de Santa Luzia
5160-114 Torre de Moncorvo
tel. 934 438 646
e-mail: silviapovoasantos@hotmail.com
GPS: N 41.193963 O- 7.0181810



As Piscinas

Quinta Da Ferreira (Piscinas Municipais)
5160-308 Torre De Moncorvo
tel. 279 254 324/ 933 393 041
e-mail: rest.piscinas@sapo.pt
GPS: N 41.18041 O- 7.04137



Casa do Benfica

EN 220, nº 19
5160- 069 Carviçais – Torre de Moncorvo
tel. 279939275/968635910
GPS: N 41.182583 O-6.981802



Taberna do Carró

Largo General Claudino nº 24
5160-243 Torre de Moncorvo
tel. 279 252 699/965 542 387
e-mail: artesaboredouro@iol.pt
GPS: N 41.17421 O- 7.05271



Bô Café

Bairro de Stª Luzia
5160-114, Larinho, Torre de Moncorvo
tel. 279 254 307/ 935 828 082
e-mail: silviadinis@sapo.pt
GPS: N 41.194682 O -7.018173



TROFA

Restaurante Flor do Ave

Rua 16 de maio, nº 2291 – Bairros 4785-520 Trofa
tel. 252417598
e-mail: apoio@flordoave.com
site: www.flordoave.com
GPS: 41,371656; -8,603668

O Bêco – Quinta da Mamôa

Rua da Mamôa, nº 83
4745-545 S. Romão do Coronado
tel. 229822674
e-mail: geral@restauranteobeco.com
site: www.restauranteobeco.com
GPS: 41,283333; -8,574979

Os Braguinhas

Rua das Indústrias – EN 14 Pateiras
4785-344 Trofa
tel. 966650100
e-mail: osbraguinhas@hotmail.com
GPS: 41,330742; -8,565817

S. Cristóvão

Rua José Moura Coutinho, nº 3383
4745-344 Muro
tel. 229810252
e-mail: restaurante.s.cristovao@sapo.pt
GPS: 41,303008; -8,592371

S. Pantaleão

Rua Agra da Cana, lote 4
4745-301 Muro
tel. 229820744
GPS: 41,303008; -8,584949

S. Romão

Rua do Horizonte, nº 2225
4745-525 S. Romão do Coronado
tel. 229827711
e-mail: restsromao@gmail.com
GPS: 41,283692; -8,574979

Solnascente

Rua 1º de Maio – Trofashopping loja
B08
4785-333 Trofa
tel. 252107093
e-mail: solnascente.mma@hotmail.com
GPS: 41,338315; -8,539832



PYMs

Rua Marquês de Pombal, 321
4785-173 Trofa
tel. 252416406
GPS: 41,338714; -8,536947

Félix

Avenida do Bicho, nº 629/625
4745-210 Guidões
tel. 252418893
GPS: 41-335107; -8,619576

Tourigalo

Rua das indústrias
4785-344 Trofa
tel. 252 419 758
e-mail: tourigalo.trofa@hotmail.com
GPS: 41,3281; -8,566847



Julinha Gourmet

Rua Doutor Adelino Padrão, 1771 –
Bairros
4785 Trofa
tel. 911780666
e-mail: geral@julina.pt
site: www.julina.pt
GPS: 41,337461408057;
-8,5935617962951



Lina “O Bebedouro”

Rua 16 de Maio, Maganha
4785 – 655 Trofa
tel. 252416070
e-mail: restaurantelina@hotmail.com
site: www.restaurantelina.com
GPS: 41,337854; -8,603671



Pintor Pobre

Rua S. Miguel, n.º263
4785-528 Santiago de Bougado
tel. 252412199
GPS: 41,335205; -8,592188



VALE DE CAMBRA

Preval

Rua Manuel Soares Pinheiro, nº 99
tel.256462257
e-mail: geral@preval.pt
GPS: N 40.511632 O -8.2334001



Churrascaria Pérola da Cidade

Av. Vale do Caima, nº 777
tel.256098472
GPS: N 40.5033395 O -8.2345656

Britânia

Rua da Bela Vista
tel. 256422841
GPS: N 40.515686 O -8.2339895



Adega Soares

Avenida Santo António, nº 75
tel. 256463225
GPS: N 40.85015 O -8.39421

Colher de Pau

Rua da Fábrica, 207/209
tel. 256381820
GPS: N 40.5055436 O -8.2336102



Mira Freita

Felgueira – Arões
tel. 256484140
e-mail: mirafreita@gmail.com
GPS: N 40.501760 O -8.174800



Serra Mar

Gestoso – S. Pedro de Castelões
tel. 256484086
GPS: N 40.80150 O -8.38338



Porto Novo

Porto Novo – Macieira de Cambra
tel. 256472343
GPS: N 40.87381 O -8.35005

O Junqueira

Av. Infante D. Henrique, nº 235
tel.256465251
GPS: N 40.84829 O -8.39347

Nino da Freita

Caminho da Anta, nº 1 Felgueira –
Arões
tel.256425029
GPS: N 40.837566 O -8.300007



Casa da Tia Alice

Rua Nossa Senhora de Lurdes, 532
Currais, Junqueira
tel. 933683604
GPS: N 40.81302 O -8.341402

VALENÇA

Adega do João

Lugar de Passos, Cerdal – Valença
tel. 251 839 359



Baluarte

Rua Apolinário da Fonseca, Coroada
– Valença
tel. 251 824 042



Bom Jesus

Largo do Bom Jesus, Coroada –
Valença
tel. 251 822 088



Cristina

Centro Comercial Lara, Valença
tel. 251 825 368



Coroa Verde

Rua Trás do Jardim, Valença
tel. 251 825 759



Delícias do Minho

Avenida Miguel Dantas, Edifício
Status, n.º34 , Valença
tel. 251 818 227



Escondidinho

Chamosinhos, São Pedro da Torre
tel. 251 839 256



Esplanada

Avenida Miguel Dantas, n.º1
tel. 251 809 462



Fonte D'ouro

Lugar de Vilar, Cerdal
tel. 251 839 393



Ibéria

Avenida Miguel Dantas, Valença
tel. 251 825 039



Marco de São Pedro

Rua do Monte, 178 – São Pedro da
Torre
tel. 251 839 327



Mané

Avenida Miguel Dantas, Valença
tel. 251 823 402



Merendola

Oliveira da Mosca, Ganfei
tel. 251 822 201



Neves

Lugar do Monte, São Pedro da Torre
tel. 251 839 309



O Brasão

Rua do Covêlo, Arão
tel. 251 837 237



O Campónio

Edifício J.Ferreira – Bloco1 – Ervelho,
Arão
tel. 251 823 458



Pousada São Teotónio

Baluarte do Socorro, Valença
tel. 251 800 260



Quinta do Amorinho

Lugar do Ervelho, Arão
tel. 251 824 307



Rocha e Grill

Edifício Cidade Nova, Bloco 8 –
Lj.EValença
tel. 251 107 672



Stop

Rua do Monte, 130, São Pedro da
Torre
tel. 251 839 160



Valença do Minho

Lugar das Troias, Arão
tel. 251 824 392



FATUM

Portas da Coroada
Coroada – Valença



Fortaleza I

Rua Apolinário da Fonseca, n.º1
tel. 251 823 146



Fortaleza II

Rua Apolinário da Fonseca, n.º29
tel. 251 818 461

VALPAÇOS

Restaurante Central

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro nº 34
5445-160 Carrizado de Montenegro
tel. 278783173
e-mail: soniamaria.99@hotmail.com



Restaurante S. Jorge

Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado de Montenegro
tel. 278105148 – 934024555
e-mail: click.seguros@gmail.com



Restaurante Boa Cepa

Rua Jorge Malheiro Lage, n.º4
5430-422 Valpaços
tel. 278714166/ 914638560
e-mail: rboacepa@gmail.com
GPS: 41.6103765,-7,3105086



Restaurante Cidade Nova

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa,
n.º4
5430-409 Valpaços
tel. 934030529
e-mail: restaurantecidadenova@
gmail.com
GPS: 41,6063193,-7,3130326



Restaurante Horta da Fonte

Rua Júlio do Carvalhal, n.º19
5430-481 Valpaços
tel. 278717477/ 963744737
GPS: 41,6105289,-7,3098971



Restaurante Terra Quente

Rua das Camélias, n.º9
5430-417 Valpaços
tel. 278993382/ 964218078
GPS: 41,6081458,-7,3078337



Restaurante Bom paladar

Rua Mempaz III, nº 1
5430-440 Valpaços
tel. 278203563/917660019
GPS: 41.622472, -7.311727



Restaurante 3 Reís

Rua Professor Dr. Amandio Tavares,
nº 61
5430-487 Valpaços
tel. 917973406
GPS: 41.604215, -7.317070

Restaurante Arco da Velha

Rua Dr. Álvaro Carvalhal nº 1
5430-450 Valpaços
tel. 938933248/964172429
GPS: 41.607103, -7.310010
Acessibilidade total (acesso e wc) –
acessibilidade condicionada_1 degrau



Restaurante Grill

rua horta da Fonte nº 19 R/C
5430 Valpaços
tel. 278714261
GPS: 41.609618, -7.309672
Acessibilidade total (acesso e wc)
– acessibilidade condicionada_1
degrau



VIANA DO CASTELO

Ralenti – Ristorante e Pizzeria

Hotel Rali Viana – Av. Afonso III, 180
4900-477 Viana do Castelo
Tel: 258 829 770 – 969 771 814
E-mail: reservas@hotelraliviana.com
Site: www.hotelraliviana.com
GPS: 41.697213 -8.826238



Restaurante “O Garfo”

Alameda 5 de Outubro nº 28
4900-515 Viana do Castelo
Tel. 258 829 415
E-mail: ogarforestaurante@gmail.com
GPS: 41.691165 -8.828974

Restaurante Camelo

Rua de Santa Marta nº 119 – Santa
Marta de Portuzelo
4925-104 Viana do Castelo
Tel: 258 839 090 – 937 598 565
E-mail: geral@camelorestaurantes.com
Site: www.camelorestaurantes.com
GPS: 41.709926 -8.768016



Maraberto

Centro de Vela /Zona Portuária
4900-363 Viana do Castelo
Tel: 258 070 693 – 964 506 932
E-mail: edukiko.soares@hotmail.com
GPS: 41°41.087'N 08°50.254 W



Alcazar

Avenida de S. Romão, nº 7, Neiva
4935-546 Viana do Castelo
Tel: 258 871 125 – 964 021 470
E-mail: alcazar@alcazar.pt
Site: www.alcazar.pt
GPS: 41.616509, -8.777745



Artes Café

Avª da Povoença, nº 451
4900-874 Viana do Castelo
Tel: 258 813 177 – 966 443 806
E-mail: antoniofernandeslima1973@
hotmail.com
GPS: 41.700516 -8.846961

As Quatro Colunas

Rua João Paulo II, R/Ch.D.F. Lote
4 – Meadela
4900-719 Viana do Castelo
Tel: 258 408 215 – 919 339 133
E-mail: quatrocolunas@hotmail.com
GPS: 41.707879, -8.810936



Coral

Praça Timor – Parque Empresarial
da Praia Norte
4900-056 Viana do Castelo
Tel: 258 847 176 – 924 448 904
E-mail: restaurantecoral@live.com
Site: facebook.com/coralrestaurante
GPS: 41.684795 -8.845981



Gago Coutinho

Rua Gago Coutinho, 146
4900-510 Viana do Castelo
Tel: 258 104 188 – 914 552 600
E-mail: fatimarochapinto51@gmail.com
GPS: 41.693376, -8.826166

Manus

Avenida do Atlântico, nº 216, R/c
Esq. – Amorosa – Chafé
4900-408 Viana do Castelo
Tlm: 964 033 794
E-mail: carlosmachadogomes@
hotmail.com
GPS: 41.64454 -8.81904



Marinho

Praia da Amorosa – Avenida do
Norte, Lote 186-187, R/c. Esq., Chafé
4935-580 Viana do Castelo
Tel: 258 331 046 – 969 597 841
E-mail: restaurantemarinho@gmail.com
GPS: 41.648268, -8.821856



Náutico

Límia Parque
4900 Viana do Castelo
Tel: 258 822 330 – 964 515 620
E-mail: restaurantenautico@gmail.com
Site: www.restaurantenautico.com.pt/
GPS: 41.69514 -8.82097



Adega do Padrinho

Rua Gago Coutinho, 162
4900-510 Viana do Castelo
Tel: 258 826 954
GPS: 41.693064 -8.826099

Sonho do Padrinho

Largo João Tomás da Costa, nº 42
4900-509 Viana do Castelo
Tel: 258 824 560
GPS: 41.693202 -8.825568

Restaurante Cogumelo

Rua de Viana nº 112-114
4900-549 Viana do Castelo
Tlm: 963 291 716
E-mail: cogumelorestaurante@
gmail.com
Site: facebook.com/cogumelo.
restaurante.5
GPS: 41.691622 -8.828089

D. Augusto

Travessa dos Antúrios, nº 60/70,
Darque
4935-133 Viana do Castelo
Tel: 258 322 491
E-mail: residencialdonaugusto@gmail.com
GPS: 41.684675 -8.810827

Astúrias

Largo 5 de Outubro, nº 21
4900-515 Viana do Castelo
Tel: 258 823 814 – 965 343 321
E-mail: gloriariotinto@gmail.com
GPS: 41.690989 -8.829618

Saleiro – Hotel Flôr de Sal

Avenida de Cabo Verde, nº 100
4900-568 Viana do Castelo
Tel: 258 800 100
E-mail: reservas@hotelflordesal.com
Site: www.hotelflordesal.com
GPS: 41.692309 -8.847881



Axis Viana Business & SPA Hotel

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
Tel: 258 802 000 – 924 185 012
E-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisshoteis.com
GPS: 41.7025 -8.819444



Átrio

Rua da Gramática, nº 77
4900-506 Viana do Castelo
Tel: 258 823 944 – 963 088 926
E-mail: laurestirmfernandes@gmail.com
GPS: 41.694213 -8.825767

Compostela

Estrada Nacional 13, Km 79
4900-012 Viana do Castelo
Tel: 258 981 465 – 933 981 465
E-mail: geral@residencialcompostela.com
Site: www.residencialcompostela.com
GPS: 41.783737 -8.865463



Bandeira

Rua da Bandeira, nº 13-15
4900-528 Viana do Castelo
Telefone: 258 822 794
Telemóvel: 963 703 522
E-mail: soaresdomingos@hotmail.com
GPS: 41.694115, -8.827848

Maré Viva

Avenida do Atlântico, 214, Amorosa
4900-580 Chafé – Viana do Castelo
Tel: 258 373 070 – 962 315 924
E-mail: luisoliveiravpa@gmail.com
Facebook: Maré Viva
GPS: 41.645225, -8.812017

Pousada Viana do Castelo, Historic Hotel

Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
Tel: 258 800 370
E-mail: recepcao.mluzia@pestana.com
Site: www.pousadas.pt/pt/hotel/pousada-viana
GPS: 41.42.202 W 8 50.121



O Laranjeira

Rua Manuel Espregueira, nº 24
4900-343 Viana do Castelo
Tel: 258 822 258 – 966 717 122
E-mail: reservas@olaranjeira.com
Site: www.olaranjeira.com
GPS: 41.692793 -8.829092

Teresa

Largo Capitão Gaspar de Castro, nº 350, Lanheses
4925-411 Viana do Castelo
Tel: 258 731 409
Facebook: Teresa
GPS: 41.73473, -8.677666

Sr. Bife

Praça da Liberdade, Loja A5
4900-040 Viana do Castelo
Tlrm: 965 319 300
E-mail: srbife@hotmail.com
Site: https://pt-pt.facebook.com/srbiferestaurante/
GPS: 41.690565, -8.828310

Ponte Neiva

Av. S. Romão, nº 10, Neiva
4935-546 Viana do Castelo
Tel: 258 871 466 – 965 166 956
E-mail: ponteneiva@sapo.pt
Site: www.restauranteponteneiva.com
GPS: 41.617432 -8.776728

Montanha

Estrada de Santa Luzia, Apartado 122
4900-408 Viana do Castelo
Tel: 258 821 307 – 964 152 130
E-mail: luisnovorodrigues@gmail.com
GPS: 41.702004 -8.834125

Portas da Ribeira

Rua Monsenhor Daniel Machado, nº 211A
4900-356 Viana do Castelo
Tel: 258 836 413 – 968 813 733
E-mail: portasdaribeira@gmail.com
Site: https://pt-br.facebook.com/Portas-da-Ribeira-453141928080734/
GPS: 41.6902 -8.835248

Scala Caffè

Avenida do Atlântico – Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
Tel: 258 836 600 – 964 334 602
E-mail: scalacafferestaurante@gmail.com
Site: https://pt-pt.facebook.com/scalacaffe.viana/
GPS: 41.693312 -8.848341

Espigueiro

Lugar de Santinho – Darque
4935-241 Viana do Castelo
Tel: 258 322 156 – 967 255 557
E-mail: rest.espigueiro@gmail.com
Site: https://www.facebook.com/oespigueiro/
GPS: 41.676999, -8.784117

Maria de Perre

Rua de Viana, nº 118
4900-549 Viana do Castelo
Tel: 258 822 410 – 913 395 484
E-mail: casa.mariaperre@gmail.com
GPS: 41.691582 -8.828172

Vianamar

Av. Combatentes da Grande Guerra, nº 201
4900-563 Viana do Castelo
Tel: 258 823 032 – 963 005 088
E-mail: vianamarest@sapo.pt
GPS: 41.692907, -8.829540

Sport

Rua dos Manjovos, nº 2
4900-326 Viana do Castelo
Tel: 258 822 117 – 962 454 300
E-mail: cafesport.restaurante@gmail.com
GPS: 41.69175 -8.828954

O Vasco

Rua Grande, nº 21
4900-523 Viana do Castelo
Tel: 258 824 665 – 968 339 539
E-mail: ovascorestaurante@gmail.com
GPS: 41.691995 -8.828273

Pecado Capital

Avenida do Meio, nº 146 – Areosa
4900-837 Viana do Castelo
Tel: 258 832 319 – 963 242 282
E-mail: pecadocapital_restaurante@hotmail.com
Site: https://www.facebook.com/restaurantepecadocapital
GPS: 41.709208 -8.852207

Foz Caffé

Avenida do Cabedelo – Praia do Cabedelo, Darque
4900-160 Viana do Castelo
Tel: 258 332 485 – 963 555 144
E-mail: geral@fozcaffe.com
Site: https://www.facebook.com/fozcaffe.vianadocastelo?fref=ts
GPS: 41.683160 -8.831347



VILA DO CONDE

Adega do Monte
Rua das Donas, 2
4480-768 Vila do Conde
tel. 252 631 666
e-mail: adega.monte@gmail.com
site: www.facebook.com/adedagadomonte
GPS: 41.354053337092;
-8.7397527694702



Adega do Testas

Rua Comendador António Fernandes da Costa, 63
4480-740 Vila do Conde
tel. 252 098 530 / 917 377 318
GPS: 41.355141; -8.744034



Anastacia Delicatesses

Av. Infante D. Henrique, 236
4480-670 Vila do Conde
tel. 252 084 177
e-mail: anastacia.delicat@gmail.com
site: www.facebook.com/anastacia.delicatesses
GPS: 41.3655604;
-8.7605679000001



Garfo Torto Restaurante Bar

Avenida Marquês Sá da Bandeira, s/n
4480-916 Vila do Conde
tel. 914 135 850
e-mail: garfotorto@hotmail.com
site: www.garfotorto.pt
GPS: 41.346811299907;
-8.7453112836318



Restaurante Alfândega

Largo da Alfândega, 89
4480-702 Vila do Conde
tel. 252 041 613
GPS: 41.350323037295;
-8.7437620888036



Restaurante Arte Com Sabor

Alameda dos Descobrimientos, 55
4480-872 Vila do Conde
tel. 252 042 474
e-mail: artecomsabor@gmail.com
GPS: 41.351883; -8.745989



Restaurante Cais da Vila

Rua Cais das Lavadeiras, 42
4480-789 Vila do Conde
tel. 252 641 010
e-mail: caisdavila@gmail.com
site: www.caisdavila.pt
GPS: 41.350973226315;
-8.7424706846293



Restaurante Costa Verde

Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
tel. 252 631 835
GPS: 41.354968, -8.749429



Restaurante Doca

Rua Dr. Elias de Aguiar, 35
4480-754 Vila do Conde
tel. 252 642 106
GPS: 41.350364097017;
-8.7445702793224



Restaurante Helena

Av. Bento Freitas, 734
4480-656 Vila do Conde
tel. 252 213 598
site: www.facebook.com/
HelenaRestaurante
GPS: 41.351177; -8.753808



Restaurante O Cangalho

Rua Cais das Lavadeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
tel. 252 110 898
e-mail: ocangalho@hotmail.com
GPS: 41.350888232362;
-8.7427568435669



Restaurante Praça Velha

Largo Antero de Quental, 33
4480-701 Vila do Conde
tel. 252 612 121
e-mail: restaurantepracavelha@
gmail.com
GPS: 41.356479835763;
-8.7429722116702



Restaurante Ramon

Rua 5 de Outubro, 176/8
4480-739 Vila do Conde
tel. 252 631 334
GPS: 41.353643; -8.740887



Restaurante Ribeira das Naus

Rua Cais da Alfândega
4480-702 Vila do Conde
tel. 252 607 467
e-mail: ribeirasnaus@ribeirasnaus.com
site: ribeirasnaus.com
GPS: 41.349646; -8.7437



Restaurante São João

Av. Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
tel. 252 631 275
e-mail: restaurantesjoao@gmail.com
site: www.restaurantesjoao.com
GPS: 41.347143062355;
-8.7523484230042



Restaurante Villazur

Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara
tel. 913 877 490
site: www.villazur.pt
GPS: 41.345419; -8.740295



São Roque Restaurante e Tapas

Rua do Lidador, 128
4480-791 Vila do Conde
tel. 911 006 367
e-mail: saoroque.restaurante@
gmail.com
GPS: 41.352873, -8.742780



Solar do Terreiro

Praça da República, 49/50
4480-715 Vila do Conde
tel. 252 087 211
e-mail: andrebrates81@gmail.com
GPS: 41.3519598; -8.74116079



VEIIRA DO MINHO Aquafalls Nature Hotel – Splendid

Avenida de Sao Miguel 1677
4850-503 Vieira do Minho
tel. 253741087
e-mail: reservations@
aquafallsnaturehotel.pt
site: aquafallsnaturehotel.pt

Adega Regional A Tasquinha

Rua Pe. Casimiro José Vieira
4850-537 Vieira do Minho
917 170 488

Restaurante Agra na Boca

Rua Dr. Boaventura Fernandes, n. 60
4850-281 Vieira do Minho
915849304, 915 850 017

Restaurante Casa Pancada

Salgueiros – Mosteiro
4850-245 Vieira do Minho
253 647 252

Hotel Nascente do Ave

Sainhas – Guilhofrei
4850-196 Vieira do Minho
253 752 030
nascenteave@oninet.pt
www.hoteinascentedoave.pt

Pousada Da Caniçada

Av. da Caniçada nº 1518
4850-054 Vieira do Minho
210 407 650
recepcao.sbento@pestana.com
www.pousadas.com

Restaurante Adelaide

Cerdeirinhas – Tabuaças
4850-422 Vieira do Minho
253 647 106

Restaurante Arijal

Rua Pe. José Carlos Alves Vieira
n.º 179
4850-538 Vieira do Minho
253 647 262
reservas@arijal.pt
www.arijal.pt

Restaurante Bela Vista

Cerdeirinhas – Tabuaças
4850-422 Vieira do Minho
934 571 692

Restaurante Central

Praça Guilherme de Abreu n.19
4850-527 Vieira do Minho
253 647 179
adel.ramalho@gmail.com

Restaurante Flor da Cabreira

Cerdeirinhas – Tabuaças
4850-422 Vieira do Minho
253103135

Restaurante O Parque

Rua Doutora Maria Júlia Alves
Martins
4850-549 Vieira do Minho
253 645 276
restaurantparque@gmail.com

Restaurante Senhora da Fé

Rua Camilo Costa
4850-528 Vieira do Minho
253 647 495

Restaurante Sol da Cabreira

Rua Pe. José Carlos Alves Vieira
n.º 213
4850-538 Vieira do Minho
253 647 369

Restaurante Take Away Avenida

Av. João da Torre n.463
4850-523 Vieira do Minho
253 645 036
restaurante.aventada.take.away@
gmail.com

Restaurante Típico Retiro da Cabreira

Rua do Emigrante, nº 102
4850-273 Vieira do Minho
932 905 447
retirodacabreira@gmail.com
www.retirodacabreira.com

Restaurante Zé da Estrada

Penelas – Guilhofrei
4850-188 Vieira do Minho
253 656 184

Restaurante Martins

Cerdeirinhas – Tabuaças
4850-422 Vieira do Minho
253 640 042
geral@quintadomuseu.com
www.quintadomuseu.com

VILA NOVA DE CERVEIRA

Braseirão do Minho

Estrada Nacional 13 – Vila Meã VNC
4920-140
tel. 251 700 240
e-mail: geral@hotelminho.com
site: hotelminho.com/pt
GPS: N 41.583127, W – 8.410177


Boega – O Peregrino

Quinta do Outeiral – Gondarém VNC
4920-061
tel. 251 700 500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com

Adega Real

Terreiro
4920-296
tel. 251 795 366
GPS: N 41.5562451, W – 8.443925


Casa das Velhas

Quinta das Mineirinhas
4920-217
tel. 251 708 482
e-mail: restaurante@mineirinhas.com
site: www.mineirinhas.com
GPS: N 41.561214, W – 8.443666


Costa Verde

Estrada nacional 13 – Campos VNC
4920-012
tel. 251 795 430
e-mail: geral@costaverde.com.pt
site: www.costaverde.com.pt
GPS: N 41.580490, W – 8.423040

Casa Lau

Lugar da Igreja, Loivo VNC
4920-070
tel. 251 795 162
e-mail: beatriz-vaz@hotmail.com
GPS: N 41.553782, W -8.445977


Central

Terreiro
4920-296
tel. 251 794 898
GPS: N 41.562530, W -8.443605


Glutão

Sta. Marinha – Loivo VNC
4920-072
tel. 251 795 654
e-mail: filipe270682@hotmail.com
GPS: N 41.554177, W -8.450658


Lavrador

Alto das Cerejas, nº 15 – Campos VNC
4920-011
tel. 251 796 604
e-mail: geral@restaurantelavrador.com
site: www.restaurantelavrador.com
GPS: N 41.581557, W -8.411749

Luso – Galaico

Terreiro VNC
4920-296
tel. 251 795 225
GPS: N 41.562617, W -8.443823

Sol Nascente

Vale – Sapardos VNC
4920-120
tel. 251 941 233
GPS: N 41.553093, W -8.443036


VILA NOVA DE FOZ COA

Taberna da Julinha

Largo da Ponte nº 8
Pocinho
tel. 965 398 826


VILA NOVA DE GAIA

A Casa do Pescador

Rua Vasco da Gama, 18 – Afurada
4400-603 Vila Nova de Gaia
Tel. (+351) 227 813 077
e-mail: restaurante.casa.
do.pescador@gmail.com
GPS: N 41º 8' 40,48" | W 8º 38'
41,54"

Adega Presuntaria Transmontana

Avenida Diogo Leite, 80 – Santa
Marinha
4400-111 Vila Nova de Gaia
tel. (+351) 223 758 380
e-mail: presuntariatransmontana@
gmail.com
GPS: N 41º 8' 10,53" | W 8º 36' 50,82"

Aguda Mar

Avenida Jorge Correia, 641
4410-340 Arcozelo VNG
Tel. (+351) 227 621 448
e-mail: geral@agudamar.com
GPS: N 41º 3' 2,88" | W 8º 38' 49,62"

A Margem

Rua Agostinho Albano, 18 – Afurada
4400-354 Vila Nova de Gaia
tel. (+351) 227 724 788
e-mail: restauranteamargem@
gmail.com
GPS: N 41º 8' 38,65" | W 8º 38' 45,69"

Avó Cana

Rua Gonçalves de Castro, 231 –
Carvalhos
4415-378 Pedroso
Tel. (+351) 227 837 054
e-mail: avo_cana@hotmail.com
GPS: N 41º 3' 45,60" | W 8º 34' 9,37"

Bacalhoeiro

Avenida Diogo Leite, 74
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tel (+351) 223 759 408
e-mail: restaurante@bacalhoeiro.
com.pt
GPS: N 41º 3' 45,60" | W 8º 34' 9,37"

Casa Branca

Av. Beira Mar, 751 – 759
4400-382 – Vila Nova de Gaia
Tel. (+351) 227 727 400
e-mail: restaurante@casabranca.com
GPS: N 41º 7' 30,02" | W 8º 39'm
59,30"

Ciprianu's

Rua Escultor Alves de Sousa, 105
4430-393 – Vila Nova de Gaia
tel. (+351) 220 154 911
e-mail: restauranteciprianus@
gmail.com
GPS: N 41º 6' 15,70" | W 8º 34' 27,96"

100 Stress

Rua do Bairro Japonês, 2
4410-450 Arcozelo VNG
Tel. (+351) 227 627 172
e-mail: restaurante100stress@
sapo.pt
GPS: N 41º 2' 45,86" | W 8º 38' 57,33"

Dom Marisco

Avenida Gago Coutinho, 792
4405-709 Vila Nova de Gaia
tel. (+351) 227 623 207
e-mail: geral@dommarisco.pt
GPS: N 41º 8' 12,62" | W 8º 37' 0,83"

Food & Friends (Hotel Holiday Inn)

Rua Diogo de Macedo, 220
4400-107 Vila Nova de Gaia
Tel. (+351) 223 747 500
e-mail: info@hiportogaia.com
GPS: N 41º 7' 27,44" | W 8º 36' 49,41"


Mário Luso

Largo França Borges, 308
4415-240 Pedroso
Tel. (+351) 227 842 111
e-mail: armeniasantos@marioluso.com
GPS: N 41º 3' 53,95" | W 8º 34' 15,55"

O Jardim (Hotel Solverde)

Avenida da Liberdade, 212
4405-154 São Félix da Marinha
tel. (+351) 227 338 030
e-mail: hotelsolverde@solverde.pt
GPS: N 41º 1' 42,32" | W 8º 38' 31,86"

Parque da Aguda

Avenida Gomes Guerra
4410-467 Arcozelo VNG
Tel. (+351) 227 622 929
e-mail: parquedaguda@gmail.com
GPS: N 41º 3' 5,43" | W 8º 39' 13,12"

Quinta da Boucinha

Avenida Vasco da Gama
4430-341 Vila Nova de Gaia
Tel. (+351) 227 827 764
e-mail: info@boucinha.com
GPS: N 41º 6' 30,38" | W 8º 34' 25,81"

Restaurante Novotel

Rua Mártir São Sebastião, 245
4400-499 Vila Nova de Gaia
tel. (+351) 227 728 700
e-mail: h1050@accor.com
GPS: N 41º 8' 39,46" | W 8º 38' 28,07"

Restaurante Telhados

Avenida da República, 2038
4430-195 Vila Nova de Gaia
Tel. (+351) 223 748 020
e-mail: geral@hotelblacktulip.pt
GPS: N 41º 7' 13,46" | W 8º 36' 23,23"

Restaurante Uíma Rio


Rua do Calvário, 562
4415-913 Sandim
Tel. (+351) 220 825 881
e-mail: desk@villasandini.pt
GPS: N 41º 2' 4,94" | W 8º 30' 43,18"

Restaurante Zizi


Rua do Mar
4410-332 Arcozelo VNG
tel. (+351) 227 620 728
e-mail: rzizi@iol.pt
GPS: N 41º 3' 3,33" | W 8º 39' 18,17"

VILA POUCA DE AGUIAR

A Recta

EN2 Lugar do Ferreirinho
5450- 283 Zimão
tel. 259468134/ 259469158
e-mail: recta1@sapo.pt
GPS: 41.459482/ -7.66692


Alvão Village e Camping

Lagoa da Falperra, EN 555
5450- 261 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259098028
GPS: 41.507847/ -7.663976


Casa de Chá

Pedras Salgadas Spa Natur Park
5450- 140 Bornes de Aguiar, Pedras Salgadas
tel. 259437140
e-mail: reservations@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com
GPS: 41.544449/ -7.605675



Casa Fontes

Av. Lopes de Oliveira, nº 56/ 158
5450- 140 Bornes de Aguiar
tel. 259434231/ 939468949
e-mail: casafontesps@gmail.com
site: www.casafontes.com
GPS: 41.542754/ -7.603546



Costa do Sol

Rua Imperador Teodósio, nº 22
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259417398/ 968939932
e-mail: geral@hotelaguiardapena.com
site: www.hotelaguiardapena.com
GPS: 41.499443/ -7.648129



Conde

Rua Ernesto Paralelo, n.º 5
5450- 130 Bornes de Aguiar
tel. 259433000/ 962941434
e-mail: restauranteconde@gmail.com
GPS: 41.543412/ -7.602907



Escondidinho

Rua Dr. Mota Pinto, nº 22
5450 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259416069/ 962936787
e-mail: rest.escondidinho@gmail.com
GPS: 41.502622/ -7.641152



Europa

Rua Imperador Teodósio, nº 6
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259417512/ 914147108
e-mail: veraluciaborges198@hotmail.com
GPS: 41.500634/ -7.646938



Ferreirinho

Rua Padre Manuel Couto, Lugar do Ferreirinho
5450- 283 Telões
tel. 259469225/ 919225761
e-mail: restaurante.ferreirinho@gmail.com
GPS: 41.449703/ -7.668987



Machado

Lugar dos Lamaçais
5450- 140 Bornes de Aguiar
tel. 259045992/ 935286834
GPS: 41.542498/ -7.604195



Rogério

Rua Eng. Manuel Neves
5450- 005 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259416018/ 932875680
GPS: 41.495550/ -7.644545



Tasquinha do Morgado

Rua Central, nº 36 Campo de Jales
5450- 341 Vreia de Jales
tel. 259456263/ 936392019
GPS: 41.460291/ -7.586136



VILA REAL

Adega Regional Passos Perdidos

Rua da Coutada – Vilarinho da Samardã
5000-781 Vila Real
tel. 259347322/966496011
e-mail: passos-perdidos@sapo.pt
site: www.passosperdidos.com.pt
GPS: 41° 22' 43.8"N 7°42'24.3"W

A Viúva

Largo da Baralha – Abambres
5000-261 Vila Real
tel. 259338499/938647788
e-mail: aviuvanp@gmail.com
site: www.aviuva.pt
GPS: 41.3043444807601
-7.720641756103532



Bons Tempos – Restaurante e Petiscos

Rua de Santa Sofia, 41
5000-680 Vila Real
tel. 259322394/963626564
e-mail: bonstemposrestaurante@gmail.com
site: www.bonstempos.pt
GPS: 41.299879,-7.745928



Casa de Pasto Chaxoila

EN2 Borralha
5000-062 Vila Real
tel. 259322654
e-mail: comercial@chaxoila.com
GPS: N 41.31.6628 O -7,732591



Convívio

Rua Vasco Sameiro – Travessa António Silva, 8
5000-281 Vila Real
tel. 259323807/914899512
e-mail: restauranteconvivio@gmail.com
site: www.restauranteconvivio.pt
GPS: 41.2973655,-7.7250047,662

Grill O Costa

Rua Dr. Sousa Costa, 16
5000-552 Vila Real
tel. 259321988/969892304
e-mail: restaurantegrilllocosta@gmail.com
site: www.restaurantegrilllocosta.com
GPS: 41.292782 -7.727404

Restaurante do Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
tel. 259340790/935525038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com
GPS: 41° 17' 33" N 7° 42' 26" W

Le Buffet – Hotel Miracorgo

Av.º 1.º de maio, 76/78
5000-651 Vila Real
tel.259325001
e-mail: miracorgo@mail.telepac.pt
site: www.hotelmiracorgo.com
GPS: N 41° 17' 43.764"/W 7° 44' 38.706"



Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
5000-669 Vila Real
tel. 259323153/966797202
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt
site: www.hotelmiraneve.com
GPS: 41.299162,-7.74685

Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5
5000-673 Vila Real
tel. 259321521
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com
GPS: 41.3005671,-7.7526796,662

Restaurante Marisqueira Terramar

Zona Industrial de Constantim, Lote 151
5000-082 Vila Real
tel. 259042742/939644522
e-mail: terramarmarisqueira@gmail.com



VILA VERDE

Restaurante Manjar do Mar

R. DR. Francisco Gonçalves, nº 18
4730-450 Prado
tel. 253924800
GPS: N 41.598441 W -8.465482



Restaurante Martinho

L. da Gândara
4730-570 Soutelo
tel. 253322770
GPS: N 41.624154 W -8.433554



Restaurante A Toca do Lobo

Lg. da Igreja
4730-010 Aboim da Nóbrega
tel. 253341326
GPS: N 41.748140 W -8.391707



Restaurante Alívio

Av. N. Senhora do Alívio-Lg. Da Gândara
4730-570 Soutelo
tel. 253322106
e-mail: restaurantedoalivio@gmail.com
GPS: N 41.626747 W -8.432956



Restaurante Luena

Pr. da República, nº 67
4730-732 Vila Verde
tel. 253311432
e-mail: info@vilaluena.com
site: www.vilaluena.com
GPS: N 41.650618 W -8.435870



Restaurante Torres

L. da Bouça-Ponte S. Vicente
4730-400 Ponte S. Vicente
tel. 253361619
e-mail: vilaverde@restaurantetorres.pt
GPS: N 41.682345 W -8.389174



Restaurante Palácio

R.25 DE Abril,43
4730-735 Vila Verde
tel. 253319298
GPS: N 41.649837 W -8.436708



Restaurante Varandas do Lima II

Av. N. Sra do Alívio
4730-570 Soutelo
tel. 253322794
GPS: N 41.625658 W -8.433551



Restaurante Quinta da Resela

Av. do Sobral-Castelo, 17
4730-100 Cervães
tel. 253.924192/925329672
e-mail: geral@quintaderesela.com
GPS: N 41.594287, W -8.525584

Restaurante Visconde

R. 25 de Abril, 53
4730-735 Vila Verde
tel. 253.311776
GPS: N 41.649893, W -8.436700

VIMIOSO

Restaurante do Hotel Rural

Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-000 Vimioso
tel. 273518000
e-mail: info@hotelruralvimioso.com
site: www.hotelruralvimioso.com

Restaurante do Hotel “A Vileira”

Av. De Alcanices
5230-000 Vimioso
tel. 273518200
e-mail: rececao@vileira.com
site: www.vileira.com

VIZELA

Termas

Rua Dr. Abílio Torres, n.º 1236
União de Freguesias de Caldas de
Vizela (S. Miguel e S. João)
4815 – 552 VIZELA
tel. 253 481 275
e-mail: geral@hoteltermasvizela.com
site: www.hoteltermasvizela.com
GPS: N 41º22'27.79 W 8º18'30.12



Adega Avelino

Rua Dr. Pereira Caldas, n.º 34
União de Freguesias de Caldas de
Vizela (S. Miguel e S. João)
4815 – 516 VIZELA
tel. 253 584 324/934724859
e-mail: adega.avelino@gmail.com
GPS: N 41°22'36.31" W 8°18'34.26"

Bom Viver

Rua da Levandeira, n.º 35 – Santa
Eulália
4620-550 SANTA EULÁLIA VIZELA
tel. 253 588 302
e-mail: restaurantebomviver@
sapo.pt
GPS: N 41°21'17.52" W 8°18'18.03"

Rainha

Rua Dr. Pereira Caldas
União de Freguesias de Caldas de
Vizela (S. Miguel e S. João)
4815 – 516 VIZELA
tel. 253 482 101
GPS: N 41º22'38.0 W 8º18' 33.1

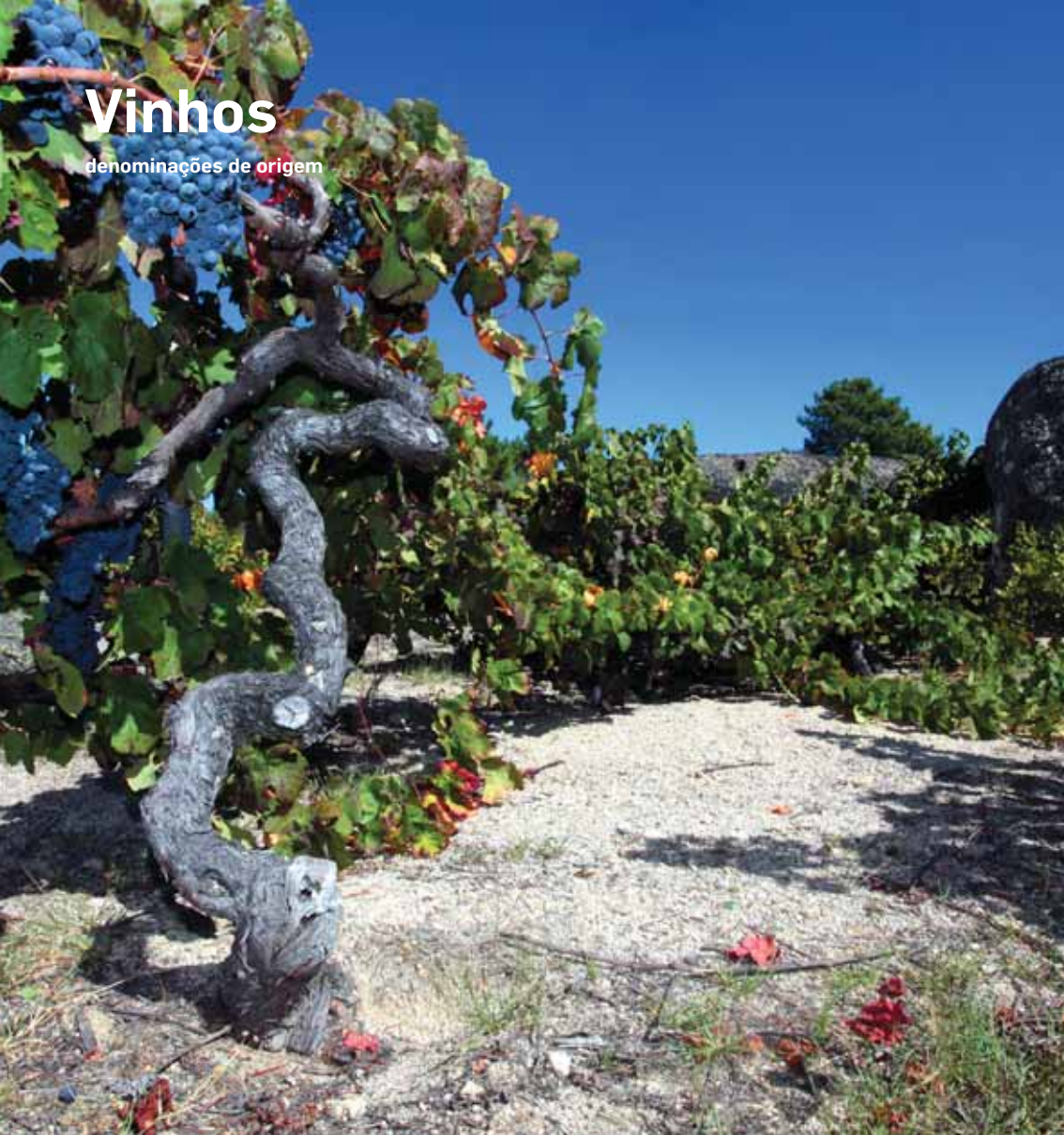
Pedra Azul

Travessa do Monte, n.º 71 Santa
Eulália
4620-592 SANTA EULÁLIA VIZELA
tel. 253 488 472
GPS: N 41°21'7.20" W 8°17'11.25"



Vinhos

denominações de origem



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitivinícolas do mundo. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos, a Norte o rio Minho, a Oeste o Oceano Atlântico, a Este e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural das zonas do interior de características mais mediterrâneas. Aqui se produzem os vinhos com denominação de origem Vinho Verde. Os Vinhos Verdes, de baixo grau alcoólico, apelativamente leves, frescos e frutados, 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. 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. O espírito inimitável do Vinho Verde é apreciado como aperitivo devido

ao seu baixo teor alcoólico e acidez equilibrada. Mas os Vinhos Verdes são também perfeito acompanhamento de refeições leves e equilibradas, como saladas, peixes, mariscos, carnes brancas, tapas, sushi ou outros pratos internacionais.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Rua da Restauração, 318
4050-501 Porto
tel.: 226 077 302
fax: 226 077 320
e-mail: info@vinhoverde.pt
site: www.vinhoverde.pt
GPS: 41°08'44.1"N 8°37'23.0"W



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente Transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques,

olivais verde-cinza ou extensas vinhas verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto. A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica. Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos

extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso, e castas autóctones como a Còdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Verdelho e Arinto nos brancos, a Tinta Amarela, o Bastardo, Tinto Cão, Tinta Carvalha e Tinta Gorda nos tintos as quais ganham maior expressão em vários hectares de vinhas velhas centenárias existentes, a região vitivinícola de Trás-os-Montes tem-se afirmado pela diferenciação, na produção de vinhos únicos.

Estando a tipicidade e diversidade dos vinhos inevitavelmente associadas ao seu Terroir, em Trás-os-Montes foi possível definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito à Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, nomeadamente Chaves, Valpaços, Planalto Mirandês.

Em toda a Região é ainda possível a produção de vinhos com Identificação Geográfica (IG) Transmontano.

Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes
Casa do Vinho
Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C
5430-472 Valpaços
tel.: 278 729 678 / 965 521 227
e-mail: cvrtm@sapo.pt
site: www.cvrtm.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO 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 espumantes ímpares de reconhecimento Nacional e Internacional. A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos.

As castas da região apresentam um leque de variedades que nos 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.: 254 679 000
fax: 254 679 000
e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt
Site: www.cvrtavora-varosa.pt
GPS: 41.038540º N 7.758552º W



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO DOURO

Os vinhos do Douro podem ser tintos, brancos ou rosés. Também se produzem espumantes e o Moscatel do Douro e a sua qualidade e caráter distinto resultam da combinação solo, clima e a forma de trabalhar a terra. Estes vinhos são a prova da diversidade da região e da sua capacidade de inovar e de se reinventar. A sua produção intensifica-se em finais do século XX, graças aos investimentos nas áreas produtivas e a um maior conhecimento do potencial

vitivinícola e enológico da região. Saladas, marisco, folhados, peixe, paelhas e massas são companheiros excelentes para um vinho do Douro Branco. Os vinhos do Douro Tintos combinam muito bem com carnes vermelhas, peito de pato, risotos intensos, 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
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431



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
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431

Coisas do vinho

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 (9h30-12h30 / 14h00-18h00)
Inverno (9h30 -12h30 / 13h30-17h30)

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, nº 79
5130-321 S. João da Pesqueira
tel.: 254 489 983
email: mvp@sjpgsqueira.pt
site: www.mvsjp.pt
GPS: N 41° 8' 52" W 7° 24' 30"
Horário de funcionamento:
terça a sexta - 10h00 às 13h00
e 14h30 às 18h30
sábado e domingo - 14h30 às 18h30
Encerra às segundas-feiras

Repositório Histórico
do Vinho dos Mortos
Estrada Nacional 312
5460-451 Granja – Boticas
tel.: 276 410 200
email: turismo@cm-boticas.pt
site: www.cm-boticas.pt
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 Favaios
- Pão e Vinho
Rua Direita
5070-272 Favaios
tel.: 259 950 073
email: museu.favaios@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:
solardoalvarinho@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

Produtos qualificados

DOP-IGP



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 – IGP

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

CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – IGP

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

CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP

Carne muito tenra, com consistência firme e húmida, denotando

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

CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO – IGP

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

SALPICÃO DE MELGAÇO – IGP

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

CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO – IGP

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

PRESUNTO DE MELGAÇO – IGP

Obtido a partir de pernis com peso superior a 10 kg, provenientes de porcos abatidos com o peso vivo

mínimo de 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP

Mel, predominantemente de ericáceas, de cor escura, podendo apresentar-se no estado fluido ou no estado sólido (cristalizado). O mel que 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 banha 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 de Trás-os-Montes e a, condimentados com sal, alho e colorau doce e ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça e o salpicão e ou o presunto envelhecidos. Tem formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido e cujo invólucro é constituído por tripa natural, de vaca ou de porco.

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES – DOP

Azeite de baixa a muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada, com cheiro e sabor a fruto fresco,

por vezes amendoado e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante. As variedades de azeitona empregadas no seu fabrico são a Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES – IGP

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

CABRITO DE BARROSO – IGP

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

CARNE BARROSÃ – DOP

Carne particularmente suculenta, tenra e fina, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã. Dependendo da idade e peso ao abate a carne distingue-se em: “Carne de Vitela” – carcaça de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses, com peso compreendido entre 70 e 130 kg – carne rosada a vermelha clara e gordura branca a branco-sujo; “Carne de Novilho” – carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha clara e gordura branca a cremosa; “Carne de Vaca” – carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha escura e gordura branco-suja.

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DE BARROSO – IGP

Carne suculenta, tenra e muito saborosa proveniente da desmancha de carcaças de bovinos criados num sistema de extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica – os lameiros do Barroso. Dependendo do sexo e idade ao abate a carne distingue-se em: Vitela – machos e fêmeas abatidos até aos 8 meses de idade – carne de cor rosada a vermelha clara e gordura de cor branca a branco-sujo; Novilho – machos e fêmeas abatidos

entre os 9 meses e os 2 anos – carne de cor vermelha clara a 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 marmoreada, gordura branca e harmoniosa, consistente e de textura macia. Os animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos 8 meses, têm peso a partir dos 60 Kgs, músculo vermelho claro e gordura rosada, carne não muito atoucinhada, bastante entremeada e de textura firme. Sabor muito característico.

CARNE MIRANDESA – DOP

Carne muito saborosa e suculenta, de consistência firme e ligeiramente húmida, obtida a partir de animais da Raça Mirandesa criados no seu solar de origem. A cor vai de rosa clara a vermelha clara, com gordura branca homogeneamente distribuída, com distribuição

intramuscular moderada no novilho. O músculo é de grão fino, com consistência firme e ligeiramente húmida. Provém de Bovinos da raça Mirandesa que possuem grande corpulência, com uma cor castanha que vai escurecendo para as extremidades. Na cabeça destaca-se a marrafa saliente e coberta com um tufo de pêlos alourados. Têm particular reputação duas peças integrantes destas carcaças e que estão protegidas pela Denominação de Origem: a Posta e o Rodião, que só podem designar-se como "Mirandeses" se cumpridas todas as regras e imposições legais.

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

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

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

SALPICÃO DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

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

e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho.

SANGUEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado à base de carne, gordura e sangue de porco* e fatias finas de pão de trigo, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa e cebola picadas e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor preta e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor preta 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, entremeada, barriga e aparas) de porco*, carne de aves (apenas para a calda) e pão regional de trigo, condimentado com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes DOP, cheio em tripa fina de porco ou vaca. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes. Ao corte a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

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

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

CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP

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

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga,

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

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

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

PASTEL DE CHAVES – IGP

Pastel em forma de meia-lua, constituído por massa finamente folhada, recheada com um preparado específico à base de carne de vitela picada. Apresenta característica elevação lateral resultante da abertura do folhado durante a cozedura. Cor entre amarelo levemente torrado e dourado. Textura exterior firme e estaladiça contrastando fortemente com o recheio espesso, macio, húmido, suculento e fundente.

Comp.12 a 14 cm, larg. 6 a 8,5 cm e alt. 3 a 4,5 cm, peso entre 60 e 90 g. Ao corte a massa apresenta um conjunto de lâminas finas, folhadas. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelodourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Ao centro surge o recheio, de cor rosada escurecida, característica da carne de vitela cozinhada. Tem aspecto heterogéneo, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola.

PRESUNTO DE BARROSO – IGP

É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de sub-produtos da exploração. Obtido a partir de porcos abatidos com idade compreendida entre os 16 e os 18 meses, inscritos nos registos de nascimento das explorações autorizadas. Apresenta-se com o formato próprio da perna do porco, aparado de forma arredondada, conservando a extremidade podal, com aparência característica, reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. O seu aspeto interior apresenta músculo de cor vermelha viva a vermelha acastanhada nacarada e gordura de cor branca suja. Sabor muito agradável e cheiro característico a fumo.

PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – IGP

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

AMÊNDOA DOURO – DOP

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

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP

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

BORREGO TERRINCHO – DOP

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

CABRITO TRANSMONTANO – DOP

Carne proveniente do abate de caprinos da raça serrana (machos e fêmeas) filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça, abatidos na altura do desmame, entre os 30 e os 90 dias de vida. Esta carne diferencia-se pela sua qualidade 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 longitudinais; muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida.

CASTANHA DA PADRELA – DOP

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

CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP

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

CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS – DOP

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

MEL DA TERRA QUENTE – DOP

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

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP

Mel produzido pela abelha Apis mellifera (sp. Iberica), a partir do néctar de flores de urzes (ericáceas), rosmaninho (Lavandula pedunculata) e castanheiro (Castanea sativa). Tem cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação táctil a cristais finos.

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO e QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO – DOP

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

QUEIJO TERRINCHO – DOP

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

FOLAR DE VALPAÇOS

É um produto de padaria, de forma retangular, obtido a partir de massa de pão de trigo, enriquecida com ovos, azeite de Trás-os-Montes DOP ou de características organolépticas similares, margarina vegetal e/ou 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 linguça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou pá de porco fumada.

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 lembrar, que o azeite virgem, é o "sumo" que das azeitonas, que é extraído apenas por processos mecânicos de moenda dos frutos, batadura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação.

Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites

de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os compostos fenólicos e os tocoferóis.

A nível sensorial os azeites produzidos na região "equilibrados, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante". São azeites conhecidos pela sua grande complexidade, com diferentes notas verdes que vão desde o suave ao intenso e onde pode-se encontrar um grande leque de sensações positivas do nosso dia-a-dia como é o exemplo do tomate, rama de tomate, banana, maçã e sobretudo frutos secos. A identidade e complexidade destes azeites, é-lhe maioritariamente pelas cultivares de oliveira Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, mas também por outras como sejam a

Cordovil Transmontana, a Negrinha de Freixo, a Santulhana, a Redondal, entre outras.

Assim, os azeites da região são maioritariamente provenientes da mistura de azeitonas das três cultivares referidas bem como uma pequena percentagem de cultivares minoritárias, originando azeites distintos, e muito agradáveis ao paladar e que vale a pena descobrir. Estes azeites são harmoniosos com notas frescas de erva, tomate, maçã verde, rama de tomate e muitos frutos secos nomeadamente noz. De uma maneira geral, de acordo com as notas frescas e verdes são classificados como azeites verde suaves ou azeites verde intenso.

Na parte norte da região, e já não incluída na DOP, encontram-se azeites mais densos e pastosos, com diferentes sensações e atributos. A sua produção assenta maioritariamente em azeitonas da cultivar Santulhana, sendo os azeites no olfato com notas verdes muito intensas a erva fresca

acrescidas de notas de frutos secos, e na boca com um amargor e picante muito fortes, o que o origina perfis sensoriais distintos.

A sul da região, e no vale do rio Douro, também apelidados de azeites do Douro, e contrariamente ao observado a norte, o perfil sensorial dos azeites é sobretudo da existência de notas frescas e maduras, com fortes notas de frutos secos principalmente a amêndoa. O que estará relacionado por um lado com a grande diversidade de cultivares antigas de oliveira, e por outro com as características distintas do ponto de vista edafo-climático, o que origina azeites diferenciados.

Ao longo de toda a região norte de Portugal podem ser encontrada uma grande diversidade de azeites quer do ponto de vista químico, mas sobretudo sensorial, que associados à paisagem, às condicionantes ambientais e às cultivares de azeitona que lhe deram origem conferem aos azeites obtidos uma grande diversidade de sensações que interessa descobrir.

Alojamento aderente



ALFÂNDEGA DA FÉ

Hotel & SPA Alfândega da Fé
Estrada Nacional 315, Alto da Serra de Bornes
5350-909 Alfândega da Fé
GPS: 41°25.306'N 7°00.518'W
tel.: +351 279 200 260/912252134
e-mail: reservas@spahotelalfandega.com
site: www.spahotelalfandega.com



ALIJÓ

Quinta de Fiães
Quinta de Fiães
5070-572 Vilar de Maçada
tel. 259 919 275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt
GPS. 41.333423 N -7.57669 W

Quinta da Salgueira

Quinta da Salgueira, EN 322
5070-275 Favaios
tlm. 966213903/918279684
e-mail: info@quintadasalgueira.pt
site: www.facebook.com/Quinta.da.Salgueira
GPS. 41.249376 N -7.526143 W

Pousada Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070-011 - ALIJÓ
tel. 259959215
e-mail: reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.pt
GPS: 41.2755254 N -7.4746277 W



Casa da Trigueira

Rua do Cabo, nº1
5070-411 – Santa Eugénia - ALIJÓ
tel. 259 648 226
tlm. 917 247 055
e-mail: geral@casadatrigueira.pt
site: www.casadatrigueira.pt
GPS. 41.347134 N -7.41088 W

Alojamento Galerias Nascente

Rua General Alves Pedrosa
5070-011 ALIJÓ
tel. 259 959 799
tlm. 934806944
e-mail: alojamento_galerias_nascente@hotmail.com
site: www.godourotour.com
GPS. 41.225524, -7.464697

Casa Castedo do Douro

Rua do Brasil, nº 2 – Castedo do Douro
5070-235 ALIJÓ
tel. 259 959 799
tlm. 914 527 739
e-mail: casa.castedo.douro@gmail.com
site: www.godourotour.com
GPS. 41.225524, -7.464697

Pousada da Juventude de Alijó

Rua da Costinha, nº 10
5070-036 - ALIJÓ
tel. 259 949 068
tlm. 961 666 499
e-mail: alijo@movijovem.pt
site: www.pousadasdejuventude.pt
GPS. 41°16'41,80"N 7°28'34,01"W



AMARANTE

Hotel Amarante
Rua Acácio Lino, 333
4600-045 Madalena - Amarante
GPS: N 41.267549 O -8.071909
tel.: +351+351 255 410 840/913 045 036
e-mail: reservas@hotelamaranto.com
site: www.hotelamaranto.com/



Hotel Quinta da Cruz & SPA

Rua da Cruz, 477 - Real
4605-359 Vila Meã
GPS: N 41.153686 O -8.103706
tel.: +351 255 730 040/967 688 671
e-mail: info@hotelquintadacruz.pt
site: www.hotelquintadacruz.pt



Hotel Navarras

Rua António Carneiro, 84
4600-049 Amarante
GPS: 41.267335 -8.073548
tel.: +351 255 431 036
e-mail: hotelnavarras@tamegaclub.com
site: www.hotelnavarras.com



Pousada do Marão – S. Gonçalo

Curva do Lancete - Serra do Marão
4600-520 Ansiães - Amarante
GPS: N 41.275488 O -7.932453
tel.: +351 255 460 030/255 461 311
e-mail: pousada.marao@gmail.com



AMARES

Casa Lata
Avenida de Barriomau, 158
4720-282 Carrazedo AMR
tel.: +351 253 993460
e-mail: geral@casalata.pt
site: www.casalata.com
GPS: N 41°636121'; W -8.387814



Casa Quinta do Rocha

Rua do Pinheiro, nº 402
4720-780 Vilela - Amares
GPS: N 41.665237 O -8.318530
tel.: +351 253 378 086/966 426 096

Hotel Troia

Rua 25 de Abril, nº27
4720-393 Ferreiros Amares
GPS: N 41.630301 O -8.359569
tel.: +351 253 993 240
e-mail: geral@restaurantetroia.com
site: http://www.restaurantetroia.com/



Quinta de Ataíde

Rua do Rio Homem, nº 200
4720-119 Rendufe Amares
tel.: +351 253 324284
GPS: N 41.632845 O -8.412652
tlm.: +351 968 391 746
e-mail: geral@quintadeataide.pt
site: http://quintadeataide.pt/



Casa de Romão

Rua de Romão, nº 14
4720-287 Carrazedo AMR
GPS: N 41.631506 O -8.379682
tel.: +351 253 993 254/253 993 254
e-mail: geral@casaderomao.com
site: www.casaderomao.com



Quinta Vale do Homem

Rua de Valbom, nº 192
4720-628 Rendufe AMR
GPS: N 41.630148 O -8.412609
tel.: +351 253 319 410/933 324 350
e-mail: info@quintavaledohomem.com
site: www.quintavaledohomem.com



Quinta do Burgo

Rua dos Burgos, 475
4720-612 Prozelos AMR
GPS: N 41.616525 O -8.351637
tel.: +351 253 992 749/ 936 290 911
e-mail: geral@quintadoburgo.com
site: www.quintadoburgo.com

Casa de Chouselas

Rua de Linharelho, 347
4720-001 Vilela AMR
GPS: 41°39'40.65"N 8°19'32.29"W
tlm.: +351 966 944 509/966 944 396
e-mail: geral@casadechouselas.pt
site: www.casadechouselas.pt



Casa do Casal do Carvalho

Rua do Carvalho, 76
4720-103 Barreiros AMR
GPS: N 41.616775 O -8.395103
tel.: +351 253 908323/911 891 920
e-mail: geral@casaldocarvalho.net
site: www.casaldocarvalho.com



Casa do Rancho

Rua Nossa Senhora da Boa Viagem,
nº 766
4720-551 Paranhos AMR
GPS: N 41.675119 O -8.340179
tlm.+351 938 015 694/937 732 378
e-mail: geral@casadorancho.com
site: www.casadorancho.com



Pousada Santa Maria do Bouro

Largo do Terreiro
4720-633Bouro (Santa Maria) AMR
GPS: N 41.661944 O -8.269444
tel.: +351 253 371 970
e-mail: recepcao.stamariabouro@pousadas.pt
site: www.pousadas.pt



Casa Recantos na Portela

Rua de Santo António, 157
4720-500 Goães AMR
GPS: 41°39'16.06"N 8°18'59.23W
tlm.: +351 917 520 622/966 780 262
e-mail: recantos@quintaportela.pt
site: recantosnaportela.pt

Casa da Urze

Rua do Urjal
4720-730 Seramil AMR
tlm.: 919 332 522
e-mail: info@casadaurze.com
site: www.casadaurze.com
GPS. 41.679038; W -8.312691

ARCOS DE VALDEVEZ

Arcos Hotel Nature & SPA

Lugar de Requeijo
4970-769 Arcos de Valdevez
tel.: +351 258 093 600
e-mail: geral@arcoshotelnature.com
site: www.arcoshotelnature.com
GPS: 41°51'04.2"N 8°25'04.2"W



Hotel Ribeira

Largo Cruzeiros dos Milagres
4970-592 Arcos de Valdevez
tel.: +351 258 093 485/936 381 002
e-mail: reservas@hotelrybeira.pt
site: hotelrybeira.pt
GPS: 41°50'37.67"N 8°25'1.85"W


Casa da Ponte

Rua dos Milagres, nº 78
4970-602 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'38.00"N 8°25'0.16"W
tel.: +351 258 516 107/962 462 889
e-mail: casadaponte@mail.telepac.pt

Quinta dos Abrigueiros

Igreja – Jolda Madalena
4970-205 Arcos de Valdevez
tel.: +351 258 947 315/964 058 652
e-mail: abrigueiros.senra@iol.pt
GPS: 41°48'10.31"N 8°29'59.54"W


Quinta da Prova

Prova – Paçõ
4970- 242 Arcos de Valdevez
tel.: +351 258 452 163/933 427 723
e-mail: jmachadocruz@gmail.com
site: www.quintadaprova.pt
GPS: 41°48'37.56"N 8°25'20.33"W

Quinta das Secas

Secas – Giela
4970-155 Arcos de Valdevez
tlm.: +351 965 047 253
e-mail: geral@quintadassecas.pt
site: www.quintadassecas.pt
GPS: 41°51'33.063"N 8°24'54.237"W


Eido do Pomar

Pomar – Vila Fonche
4970-738 Arcos de Valdevez
tlm.: +351 933 471 271
e-mail: geral@eidodopomar.com
site: www.eidodopomar.com
GPS: 41°50'57.34"N / 8°26'9.21" W


Quinta da Lamosa

Zebra – Gondoriz
4970-182 Arcos de Valdevez
tlm.: +351 914 509 049
e-mail: quintadalamosa@gmail.com
site: www.quintadalamosa.com
GPS: 41°53'24.37"N 8° 25' 39.42"W


Arcos House

Lugar de Oucias – Carralcova
4970-105 Arcos de Valdevez
tel.: +351 258 415 317/969 804 619
e-mail: geral@arcoshouse.com
site: www.arcoshouse.com
GPS: 41°54'15.05"N 8°21'57.33"W


Eido da Portela

Lugar da Portela – Jolda Madalena
4970 - 205 Arcos de Valdevez
tlm.: +351 919 970 186
e-mail: eidodaportela@hotmail.com
GPS: 41°47'59.1"N 8°30'14.9"W


Eido do Carvalhoso

Lugar de Carvalhoso – Jolda S. Paio
4970-630 Arcos de Valdevez
tel.: +351 258 947 733
tlm.: +351 918 153 296/916 752 071
e-mail: eidodocarvalhosa.casadecampo@gmail.com
GPS: 41°47'47.6"N 8°30'15.8"W


ARMAMAR

Casa da Farmácia

Rua Miguel Bombarda nº 6
5110 - 139 Armamar
tel.: 254 858 320 / 963 630 803
e-mail: casadafarmacia@gmail.com
site: www.casadafarmacia.com
GPS: N 41.1091091 O -7.69391507


Outros Tempos – Turismo de Aldeia

Largo do Marradoiro, nº12
5110-051 Aríçera-Armamar
tel.: 254 855 103 / 919 963 051
e-mail: reservas@outrostempos.com
site: www.outrostempos.com
GPS: N 41.098283 O 7.655325


Hotel Folgosa Douro***

Estrada Nacional 222 – Folgosa
5110-204 Armamar
tel.: 254 858 222
e-mail: info@hotelfolgosadouro.com
site: www.hotelfolgosadouro.com
GPS. 41.151715, -7.681617

Quinta da Azenha

Quinta da Azenha, Folgosa
5110-204 Armamar
tel.: 254 855 172
e-mail: info@quintadaazinha.net
site: www.quintadaazinha.net
GPS. 41.152048, -7.678462

Quinta da Barroca

Lugar de Queimada
5114-001 Armamar
tel.: 254 850 850
e-mail: info@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt
GPS: 41.104937, -7.733112

Quinta de Silves

Lugar de Lapinha, São Cosmado
5110-587 Armamar
tel.: 254 614 126 / 934 262 584
e-mail: quintadesilves@gmail.com
site: www.quintadesilves.com
GPS: 41.058575, -7.635525

Casa Semarlinhas

Folgosa Velha
5110 Folgosa do Douro
tel.: 935 535 287
e-mail: info@dourovillarental.com
site: www.dourovillarental.com
GPS: 41.146553, -7.673566

Casa da Fonte


Largo da Fonte, nº 1, Coura
5110-069 Armamar
tel.: 968 082 157
e-mail: casadafonte.douro@gmail.com
GPS: 41.115876, -7.650668

Casa do Lagar

Rua do Espírito Santo, Cimbres
5110-167 Armamar
tel.: 254 670 557
e-mail: cdolagar@gmail.com
site: www.casadolagar.pt
GPS: 41.050109, -7.700620

AROUCA

Casa do Paúl

Espiunca
4540-344 Arouca
tel.: 938 336 017
e-mail: casadopaul@live.com
site: www.casapaul.wordpress.com
GPS: N 40.991029 O -8.214737


Casa do Pinto

Canelas de Cima
4540-252 Arouca
tel.: 256 949 455/ 962 060 730
e-mail: mail@casadopinto.com
site: www.casadopinto.com
GPS: N 40.932149 O -8.245099


Quinta da Vila

Alvarenga
4540-054 Arouca
tel.: 918 528 478/914 597 826
e-mail: qdavila.tur@gmail.com
site: www.quintadavila.pt
GPS: 40 58'08.7"N 8 09'57.5"W


Quinta de Anterronde

Anterronde – Santa Eulália
4540-718 Arouca
tel.: 963 063 929
e-mail: quintadeanterronde@japp.pt
site: www.quintadeanterronde.pt
GPS: N 40.935767 O -8.275483

Casa do Lagar

Lugar da Boavista - Alvarenga
4540-022 Arouca
tel.: 917 855 591
e-mail: msvmorais1974@gmail.com
site: www.casaemalvarenga.com
GPS: N 40.932149 O -8.245099

Casa do Passadiço

Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tel.: 915 499 171
e-mail: filipalv33@live.com.pt
facebook: https://www.facebook.com/casapassadico.alvarenga
GPS: N 40.966060 O -8.156710

Hotel Rural Quinta de Novais

Novais - Santa Eulália
4540-540 Arouca
tel.: 256 940 100
e-mail: geral@quintadenovais.com
site: www.quintadenovais.com
GPS: 40 56' 20 N -8 16' 34W


Quinta do Pomarinho

Lugar de Romariz – Burgo
4540-222 Arouca
tel.: 256 948 198/ 961 430 129
e-mail: reservas@quintadopomarinho.com
site: www.quintadopomarinho.com
GPS: N 40.922576 O -8.249938

Quinta da Mestra

Burgo
4540-226 Arouca
e-mail: reservas@quintadamestra.com
site: www.quintadamestra.com
GPS: N 40.919220 O -8.260260

Quinta do Pomar Maior

Barreiros - Santa Eulália
4540-516 Arouca
tel.: 963 162 137/ 968 051 013
e-mail: geral@quintadopomarmaior.com
site: www.quintadopomarmaior.com
GPS: 40.5522.1 N 08.1628.3 W



Hotel São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel.: 256 944 580
e-mail: info@hotelspedro.com
site: www.hotelspedro.com
GPS: N 40.929775 O -8.241929



Vila Guiomar

Alvarenga
4540-046 Arouca
tel.: 256 951 246/ 962 778 247
e-mail: vilaguiomar@sapo.pt
site: www.vilaguiomar.com
GPS: N 40.96984 O -8.16317



Casa de Cela

Cela - Urrô
4540-645
tel.: 256 944 226
tlm.: 919 445 818
e-mail: casadecela@gmail.com
site: www.casadecela.com
GPS: 40.918970; -8.198160

Casa do Toutuço

Lourosa de Campo - Burgo
4540-211 Burgo
tlm.: 927322542
e-mail: fer.almfer@hotmail.com

Vânia Leal

Quinta do Pomar Maior
Lugar de Barreiros - Santa Eulália
4540-516
tlm.: 963 162 137
e-mail: vania.r.leal@gmail.com
GPS: N 40.5522.1; W 08.1628.3

BAIÃO

Douro Royal Valley Hotel & SPA

Portela do Rio – Pala Ribadouro
4640-400 Baião
tel.: +351 255 070 900
e-mail: reservas@douroyal.com
site: www.douropalace.com
GPS: N 41.10157 O -8.090497



Douro Palace Hotel Resort & Spa

Lugar do Carrapatelo
4640-423 Santa Cruz do Douro
tel.: +351 254 880 008
e-mail: reservas@douropalace.com
site: http://www.douropalace.com
GPS: 41.109735 O -8.005722



Casa da Lavandeira

Penalva de Baixo
4640-024 Ancede
tel.: +351 255 551 008
tlm.: +351 910 905 085/910 905 093
e-mail: info@casadalavandeira.com
site: www.casadalavandeira.com
GPS: N 41.108038 O -8.063793



Quinta das Quintãs

Lugar de Mirão
4640-215 São Tomé de Covelas
tel.: +351 254 882 269/933 203 264
e-mail: mail@quintadasquintas.com
site: www.quintadasquintas.com
GPS: N 41.118579 O -7.974459



Quinta da Ermida

Lugar da Ermida
4640-467 Santa Marinha do Zêzere
tel.: +351 254 881 588/966 773 938
e-mail: quintadaermida@gmail.com
site: www.quintadaermida.com
planetaclix.pt
GPS: N 41.124107 O -7.947412



Casa da Torre

Lugar da Torre
4640-403 Ribadouro
tel.: +351 255 551 232/919 711 353
e-mail: casatorre@hotmail.com
site: www.torredeportomanso.com
GPS: N 41.095908 O -8.082026



Casa do Silvério

Quinta de Vila Nova - Tormes
4640-434 Santa Cruz do Douro
tel.: +351 254 882 120
e-mail: info.turismo@feq.pt
site: www.feq.pt
GPS: N 41.127323 O -8.008411



Quinta de Marnotos

Lugar de Marnotos, EN 304-3
4640-252 Gestaçô
tlm.: +351 935 525 886
e-mail: info@marnotos.pt
site: www.quintademarnotos.com
GPS: N 41.160381 O -7.939027



O Aconchego das Raízes

Rua do Freixieiro, 664
4640-174 Campelo
tlm.: +351 915 107 317 / 966 063 589
/ 966 063 589
e-mail: info@oaconchegodasraizes.com
site: www.oaconchegodasraizes.com
GPS: N 41.150853 O -8.040227



BARCELOS

Quinta de Santa Comba – TH

Rua de Vila Boa, 443
4755-536 Várzea
tel.: +351 253 832 101
tlm.: +351 919 439 523/917 617 572
e-mail: turismostacomba@hotmail.com
site: www.stacomba.com
GPS: 41°30'20.50"N 8°33'57.20"W



Quinta de Malta – TH

Rua Nossa Senhora do Loreto, 152
4755-070 Durães
tel.: +351: 258 773 773
e-mail: reservas@quintademalta.com
site: www.quintademalta.com
GPS: 41°38'09.30"N 8°39'57.11"W



Casa da Pousada – CC

Travessa Fonte da Cal, 33
4750-659 Roriz BCL
tel.: +351 253 880 618
tlm.: 934 800 250 / 917 251 815
e-mail: info@casadapousada.com
site: www.casadapousada.com
GPS: 41°34'52.68"N 8°34'25.28"W

Hotel do Terço

Rua de S. Bento – Ed. Do Terço, 7
4750-267 Barcelos
tel.: +351 253 808 380
e-mail: reservas@hoteldoterco.com
site: www.hoteldoterco.com
GPS: 41°32'03.63"N 8°37'07.05"W



BOTICAS

Boticas Hotel – Art & SPA

5460-304 BOTICAS
Tel.: 276 414 330 /964 783 126
e-mail: ana@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com
GPS: N 41.686584 O 7.668292



Hotel Rio Beça

Estrada nacional 311
Carreira da Lebre
5460-125 Beça – Boticas
tel.: 276 413 003 / 964 614 299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.hotelriobeca.com
GPS: N 41.4054188, O 7.4259862

BRAGANÇA

Hotel Nordeste Shalom

Avenida Abade de Baçal, 39
5300-068 Bragança
tel.: +351 273 331 667
e-mail: nordeste.shalom@gmail.com
site: www.hotel-shalom.com.pt
GPS: 41°48'09.3"N 6°46'19.4"W



Hotel Estalagem Turismo

Estrada de Turismo-Cabeça Boa, 3542
5300-852 Bragança
GPS: N 41.78813351 O -6.75537026
tel.: +351 273 324 204
e-mail: estalagem.turismo@gmail.com
site: www.hotelestalagemturismo.com



Hotel Turismo São Lázaro

Av. Do sabor, 2
5300-367 Bragança
tel.: +351 273 310 070
e-mail: reservas.hsl@
hotelsaolazaro.com
site: www.hotelsaolazaro.com
GPS: N 41.863425 N -6.751556



Solar de Rabal

Largo da Fonte, 2 - Rabal
5300-791 Bragança
tel.: +351 273 919 049/ 917 210 320
e-mail: solarderabal@gmail.com
site: www.solarderabal.com
GPS: N 41.869625 O -6.753394



Casa do Pascoal

Rua dá Cruz nº 6
5300 - 525 Vilarinho - Bragança
tel.: +351 968 810 859/967 014 820
e-mail: casadopascoal.vilarinho@sapo.pt
site: www.casadopascoal.pt
GPS: N 41.898767 O -6.840616



Casa Moleiro de Baçal

Rua Abade de Baçal, 11 - Baçal
5300-432 Bragança
tel.: +351 273 326 289
e-mail: reservas@casamoleirobacal.com
site: www.casamoleirobacal.com
GPS: 41°51'18.4"N 6°43'07.4"W



Hotel Tic Tac

Rua Emídio Navarro, 85
5300 Bragança
GPS: 41°48'25.668" N
6°45'27.0936" W
tel.: +351 273 331 373/ 914 725 152
e-mail: reservas@hoteltictac.pt
site: http://hoteltictac.pt/pt



Casa de Salsas

R. de S. Roque, 12 - Salsas
5300-845 Bragança
GPS: 41°38'13.19"N 6°48'51.80"W
tel.: +351 273 968 025
tlm.: +351 962630809 / 919735939
e-mail: reservas@acasadesalsas.pt
site: http://www.acasadesalsas.pt



Igualhabitat – Turismo rural

Rua da Veiga, 51 - Rabal
5300-791 Bragança
GPS: N 41.8674990 O -6.7555011
tel.: +351 273 919 078
tlm.: +351 918 666 138/912 681 141
e-mail: geral@igualhabitat.com
site: www.igualhabitat.com



A. Montesinho Turismo

Rua Coronel Cepeda, 1
5300-553 Bragança
GPS: N 41.802176 O -6.696677
tel.: +351 273 302 510/969 361 386
e-mail: geral@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt



CABECEIRAS DE BASTO

Casa dos Chãos

Rua de Sta. Senhorinha, 118 - Basto
(Sta. Senhorinha)
4860-107 Cabeceiras de Basto
tel.: 966 448 183/913 083 863
e-mail: paulopin63@gmail.com/
ilidiacastro@gmail.com
site: www.casadoschaos.net
GPS: 41° 28' 55,58" N 7° 59' 14,27" W

CAMINHA

Casa da Torre - Ter Casas de Campo

Rua das Laginhas, 43
4910-017 - Âncora
GPS: 41°48'2.96"N 8°51'0,13"W
tel.: +351 258 911 897/914 364 953
e-mail: casadatorre@sapo.pt
site: www.casadatorre.com.pt



Aldeamento Turístico do Camarido

Lugar da Joaninha
4910-180 Cristelo
GPS: Lat: 51°32.0"N 8°51'11.3"W
tel.: +351 258 722 130
e-mail: info@aldeamentocamarido.com
site: www.aldeamentocamarido.com



Casa de Leiras – Turismo de Habitação

Calçada da Escola
4910-111- Caminha
GPS: N 41.873849 O -8.839151
tel.: +351 258 921 299/917 506 067
e-mail: teresa.sanogueira@hbeatrizangelo.pt/
pedrosanogueira@eusou.pt



Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56
4910- 386 Vila Praia de Âncora
GPS: N 41.814261 O -8.863499
tel.: +351 258 911 111
e-mail: diretora@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com



Design & Wine Hotel

Praça Conselheiro Silva Torres, 8
4910-122 Caminha
GPS: N 41.875684 O -8.838377
tel.: +351 258 719040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com



Hotel Porta do Sol

Av. Marginal, lote 1
4910 -104 Caminha
GPS: N 41.865855 O -8.847771
tel.: +351 258 719 360
e-mail: reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com



Casa da Eira

Rua do Ingusto, 274
4910-255 Moledo
GPS: N 41.850149 O -8.848424
tel.: +351 258 722 180/ 919 847 131
e-mail: info@casadaeira.com
site: http://www.casadaeira.com



Apartamentos Turísticos Vila Praia

Rua Cândido dos Reis
4910-460 Vila Praia de Âncora
tel.: +351 258 950 050
e-mail: geral@apartamentosvilapraia.com
site: www.apartamentosvilapraia.com
GPS: N 41.813445 O -8.863283



Prazer da Natureza – Hotel, Resort & Spa, Lda

Estrada do Funchal, 989
4910-584 Vilar de Mouros
GPS: N 41.893456 O -8.798729
tel.: +351 258 724 414/965 492 966
e-mail: info@prazerdanatureza.com / reservas@prazerdanatureza.com
site: www.prazerdanatureza.com



Rinoterra Minho

Rua da Costa, nº 15
4910-339 Seixas
GPS: N 41.8820992 O -8.8186798
tel.: +351 258 724 442
e-mail: geral@rinoterra.com
site: www.rinoterra.com

Quintinha d'Arga

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
GPS: 41.84°10. 352"N 8.77°50.575"W
tel.: +351 258 958 397
e-mail: geral@quintinhadarga.pt
site: www.quintinhadarga.pt



Orbitur Caminha – Parque de Campismo e Caravanismo

Mata do Camarido - E.N. 13, Km90
4910-180 Cristelo
GPS: 41°52'00"N 8° 51'30"W
tel.: +351 258 921 295
e-mail: infocaminha@orbitur.pt
site: www.orbitur.pt



Amare Country House

Av. da Bela Vista, 19 – Lugar do Facho
4910-342 Seixas
GPS: N 41.899282 O -8.812109
tlm.: +351 917 337 136
e-mail: amarecountryhouse@gmail.com
site: www.amarecountryhouse.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Hotel Casa do Tua
Av. Da Estação, n.º5, Foz-Tua
5140-133 Castanheiro CRZ
GPS: N 41.206947 O -7.419659
tel.: +351 278 681 116/96 5427047
e-mail: casadotua@hotmail.com
site: www.casadotua.com



Agro-Turismo Casa Dona Urraca

Rua Dona Urraca, Vil. da Castanheira
5140-283 Vilarinho da Castanheira
GPS: N 41.203446 O -7.213897
tel.: +351 278 639 178/91 9700834
e-mail: duquefreixinho@hotmail.com
site: www.casadonaurraca.com

Mallus Agro-Turismo

Misquel
5140-181 Parambos CRZ
GPS: N 41.233362 O -7.348168
tel.: +351 278 615 013/912 218 001
e-mail: geral@mallus.pt
site: www.mallus.pt

Douro Villas

Quinta Vale de Carvalho
5140 Vilarinho da Castanheira CRZ
GPS: N 41.15544 O -7.212515
tel.: +351 278 639 187
tlm.: +351 93 9896812/932 867 295
e-mail: pedroluismorgadocorreia@hotmail.com

CASTELO DE PAIVA

Eurostars Rio Douro Hotel & SPA

EN 222, Km 41 - Raiva
4550-631 Castelo de Paiva
GPS: 41°2'17.482"N 8°21'4.465"W
tel.: +351 255 690 160
e-mail: reservas@
hoteleurostarsriodouro.com
site: www.hoteleurostarsriodouro.com



Hotel Rural Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
GPS: 41°2'18.123"N 8°15'32.068"W
tel.: +351 255 689 468
e-mail: reservas@hotel-spedro.com
site: www.hotel-spedro.com



Rio Moments – Country House & SPA Paiva Valley

Várzea - Bairros
4550-051 Castelo de Paiva
GPS: 41°1'40.128"N 8°14'23.660"W
tel.: +351 962 343 498/962 781 868
e-mail: riomoments.paiva@gmail.com
site: www.riomoments.com



Casa do Villas

Eiró de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
GPS: N 41°1'55.544" , W
-8°17'16.198"
tel.: +351 916 275 867
e-mail: casadovillas@gmail.com
site: www.casadovillas.com



Quinta do Gildinho

Gildinho - Real
4550-670 Castelo de Paiva
GPS: N 40.974841 O -8.310020
tel.: +351 917 345 389/938 457 947
e-mail: manuelgildinho@gmail.com
site: www.quintadegildinho.com



Quinta de Vilar e Almarde

Vilar de Nojões - Real
4550-332 Castelo de Paiva
GPS: 41°02'05.2"N-8°17'20.3"W
tel.: +351 961 622 625/916 365 381
e-mail: qvalmarde@gmail.com
site: www.qvalmarde.pt



Casa do Olival da Vinha

Rua Emídio Navarro, 179 - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
GPS: 41°2'21.669"N 8°16'33.065"W
tel.: +351 255 148 618
e-mail: olivalcasaturismo@gmail.com
site: www.olivalcasaturismo.pt



Quinta de Curvite

Rua Teresa Taveira S/N – Curvite – Sobrado
4550-151 Castelo de Paiva
GPS: 41°2'50.101"N 8°16'23.283"W
tel.: +351 255 688 686/966 651 779
e-mail: castelopaiva@sapo.pt
site: www.facebook.com/milhomens.
quintadecurvite



Flower Residence

Rua Dr Sá Carneiro / Amaro da Costa, 44
4550-120 Castelo de Paiva
GPS: N 41.040035 O -8.270627
tel.: +351 255 160 065/916 828 618
e-mail: flowerresidence@hotmail.com
facebook: https://www.facebook.
com/Flower-Residence-
232431097129164/?fref=ts

CELORICO DE BASTO

Camélias de Basto – Casa do Pioledo

Ribas, Celorico de Basto
tel.: 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°26'37.6"N 8°02'50.9"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto – Casa de Barreiros

Casa de Barreiros - Celorico de Basto
Ribas, Celorico de Basto
tel.: 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto – Casa da Boavista

Gémeos, Celorico de Basto
tel.: 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto – Casa das Vinhas

Codegoso., Celorico de Basto
tel.: 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto – Casa do Tanque

Codegoso., Celorico de Basto
tel.: 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto – Casa da Caneleira

Codegoso, Celorico de Basto
tel.: 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Casa do Bentinho

Rua da Igreja, n.º 24
4890-370 UF Britelo, Gémeos e Ourilhe
tel.: 915693293
e-mail: ana.motez.moura@hotmail.com
site: Casa do Bentinho
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W

Casa do Campo de Vila Verde

Rua de Vila Verde, n.º 462
4890-017 Arnoia - Celorico de Basto
tel.: 962 779 366
e-mail: vilaverde462@gmail.com
site: Casa do Campo de Vila Verde
GPS. 41°22'42"N; 07°59'48"W

Casa do Eido

Rua da Fonte Coberta, n.º 472
4890-417 UF Veade, Gagos e Molares
tel.: 966 178 514
e-mail: casasdoido@gmail.com
site: Casa do Eido
GPS. 41°24'53.1"N 7°59'41.6"W

Casa Flor do Campo

Travessa do Eido, n.º 41
4890-141 UF Canedo de Basto e Corgo
tel.: 965484904
e-mail: monica_carvalho_96@
hotmail.com
site: Casa Flor do Campo
GPS. 41°26'37.2"N 7°57'55.1"W

Quinta da Bouça

Rua Sampaio, n.º 170
4890-182 UF Canedo de Basto e Corgo
tel.: 962352931
e-mail: junqueirajose@gmail.com
site: Quinta da Bouça
GPS. 41°26'36.8"N 7°59'35.6"W

Quinta do Alto

Rua Padre Alcídio Marinho, n.º 600
4890-039 Arnoia - Celorico de Basto
tel.: 925 336 995
e-mail: quintadoalto.cbt@gmail.com
GPS. 41°22'15.8"N 8°01'08.1"W



Quinta dos Mouras

Ribeira de Cima - Infesta
4890-396 Celorico de Basto
tel.: 255 346 193
tel.: 963 159 455
e-mail: info@quintadosmouras.com
site: www.quintadosmouras.com
GPS. 41°23'39.3"N 8°02'47.9"W

Quinta das Escomeiras

Lugar de Lourido
4890-055 Arnoia
tel.: 255 322 785
tel.: 935 322 786
e-mail: geral@
quintadasescomeiras.com
site: www.quintadasescomeiras.com
GPS. 41.344285, -8.000001
*Reservas superiores a 2 noites



Quinta do Nascimento

Rua Geraldo da Cunha 522
4890-231
tel.: 967874848
e-mail: carlospeixoto1958@gmail.com
site: www.quintadonascimento.com
GPS. 41°23'05.5"N 8°00'19.6"W

Casa da Renda

Lugar da Renda,
4890-144 Canedo de Basto
tel.: 933 997 160
e-mail: casa_da_renda@hotmail.com
site: www.casadarenda.com
GPS. 41°26'44" N, 7°57'56" W

Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira, n.º 91
4890-275 Celorico de Basto
tel.: 938 568 193
e-mail: amotamiranda@sapo.pt
site: Casa do Outeiro da Ribeira
GPS. 41°23'48.7"N 8°00'06.0"W

Casa do Campo

Molares
4890-414 Celorico de Basto
tlm.: 967079075
e-mail: infogeral@casadocampo.pt
site: www.casadocampo.pt
GPS: 41°24'48.4"N 7°59'22.6"W

CHAVES

Quinta da Mata

Estrada Nacional 213 Km3,5
5400-586 Chaves
GPS: 41°43'34.1"N 7°26'13.4"W
tel.: +351 276 340 030
tlm.: 919 997 610
e-mail: geral@quintadamata.net
site: www.quintadamata.net



Solar de Oura

Rua do Olmo, 37 - Oura
5425-206 Vidago
GPS: 41°37'04.6"N 7°33'50.1"W
tel.: +351: 276 999 070
tlm.: 924 127 970
e-mail: info@solardeoura.pt
site: www.solardeoura.pt



CINFÃES

Douro Hotel Porto Antigo

Rua do cais, 675
4690
GPS: N 41.090133 O -8.079306
tel.: +351 255 560 150
e-mail: geral@hotelportoantigo.com
site: http: www.hotelportoantigo.com.pt



Casa da Quinta da Calçada

Oliveira do Douro
4690 Cinfães
tel.: 932 476 339/936 411 101
e-mail: geral@casacalcada.com
site: www.casacalcada.com
GPS: N 41.087984 O 8.040619

Casa de Campo de Enxidão

Lugar de Enxidão, Tendais
4690-755 Cinfães
tel.: 962 331 206
e-mail: rio.vale.serra.turismo@gmail.com
facebook: https://www.facebook.com/TURISMO.RURAL
GPS: 41° 2' 51" N 8° 3' 49" W

ESPINHO

PraiaGolfe Hotel

Rua 6, Edifício PraiaGolfe
4500-357 Espinho
GPS: 41°00'34.9"N 8°38'41.9"W
e-mail: reservas@praiagolfe.com
GPS: 41°00'34,9" N 8°38'41,9" W



Monte Lírio Hotel

Rua dos Limites, 550 - Anta
4500-069 Espinho
GPS: 41°00'54.7"N 8°38'08.8"W
tel.: +351 227 327 300
e-mail: reservas@monteliriohotel.pt



Pousada da Juventude de Espinho

Lugar de Sales
4500-474 Silvalde
GPS: 40°59'56.2"N 8°37'13.2"W
tel.: +351 227 31 20 22
e-mail: espinho@movijovem.pt



ESPOSENDE

Apúlia Praia Hotel

Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
GPS: 41°29'06.0"N 8°46'32.0"W
tel.: +351 253 989 290
e-mail: geral@apuliapraia-hotel.com
site: www.apuliapraia-hotel.com

Clube Pinhal da Foz

Rua João Ferreira da Silva, Ald.
Pinhal da Foz
4740-270 Esposende
GPS: 41° 32'23"N 8° 47'5"W
tel.: 351 253 961 098
e-mail: info@clubepinhaldafoz.com
site: www.pinhaldafoz.com



Hotel do Zende

Avenida Doutor Henrique de Barros
Lima
4740-203 Esposende
GPS: 41°32'19.1"N 8°46'53.5"W
tel.: +351 253 969 090
e-mail: estalagemzende@gmail.com
site: www.estalagemzende.com

Hotel Suave Mar

Av. Engº Eduardo Arantes de Oliveira
4740 -204 Esposende
GPS: 41.32'25.278"N 8.47'11.868"W
tel.: +351 253 969 400
e-mail: info@suavemar.com
site: www.suavemar.com



FAFE

Hotel Comfort Inn Fafe

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
GPS: N 41.445911 O -8.175737
tel.: +351 253 000 700
e-mail: comfort.fafe@grupo-continental.com
site: www.choicehotelseurope.com



Aldeia Turística do Pontido

Rua do Pontido, Queimadela
4820-560 Fafe
GPS: 41°30'26.68"N 8°9'24.77"W
tel.: +351 253 508 108/937 670 199
e-mail: geral@aldeiadopontido.com
site: www.aldeiadopontido.com



Casa das Paredes

Avenida da Liberdade,139 - Medelo
4820-510 Fafe
GPS: 41°27'56.66"N 8°09'35.66"W
tlm.: +351 962 425 693
e-mail: info@casadasparedes.com
site: www.casadasparedes.com

Casa de Fora

Aldeia de Mós - Aboim
4820-001 Fafe
GPS: N 41.5517784 O -8.103264
tel.: +351 253 495 100/ 935 090 736
e-mail: info@casadefora.com
site: www.casadefora.com

Casa de Mós

Aldeia de Mós - Aboim
4820-001 Fafe
GPS: N 41.552804 O -8.104105
tlm.: +351 933 757 615
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.com
site: www.casasnoparaisoalc.com

Casas do Moinho

Complexo Turístico de Rilhadas, Rua
de Cancelo, n.º444 Cepães
4820-018 Fafe
GPS: 41°25'31.7"N 8°12'52.6"W
tel.: +351 253 591 916
tlm.: +351 912 155 568 /914 969 022
e-mail: rilhadas@rilhadas.com
site: www.rilhadas.com



Casa de Docim

Rua da Sangiva, 2
Docim - Quinchães
4820-577 Fafe
GPS: 41°26'35"N 8°08'50"W
tlm.: +351 960 173 388
e-mail: reservas@casadedocim.com
site: www.casadedocim.com



Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, 150
Arões S. Romão
4820-764 Fafe
GPS: 41°26'54.11"N 8°12'53.31"W
tel.: +351 253 591 431
tlm.: +351 936 178 221/933 333 266
e-mail: quintalamadecima@gmail.com
site: www.quintalamadecima.pt

Quinta do Minhoto

Rua de Paçô, n.º107 - Fornelos
4820-421 Fafe
GPS: N 41.468564 O -8.182450
tlm.: +351 965 242 514
e-mail: quintadominhoto@gmail.com
site: www.quintadominhoto.com

Casa do Gandiã

Rua do Penedo,7
Arões S. Romão
4820-764 Fafe
GPS: N 41.455273 O -8.218615
tlm.: +351 933 785 589
e-mail: vania4ever@gmail.com
site: www.casadogandião.pt



Casas de Campo Herdade Ribeiros

Lugar Campo da Bouça Herdade
Ribeiros - Ribeiros
4820-635 Fafe
GPS: 41°29'09.3"N 8°07'06.7"W
tel.: +351 253 491 058/961 142 741
e-mail: reservas@cchr-turismorural.pt
site: www.cchr-turismorural.pt



Sossego da Lata

Rua da Lata, 186 - Passos
4820-377 Fafe
GPS: N 41.485112 O -8198586
tlm.: +351 966 948 954/918 873 636
e-mail: sossegodalata@gmail.com
site: www.sossegodalata.com



Casas do Ermo

Rua do Ermo, 335 - Estorãos
4820-063 Fafe
GPS: 40°28'36.4"N 8°08'57.5"W
tlm.: +351 962 449 135
e-mail: turismo@casasdoermo.com
site: www.casasdoermo.com



Casa Cimo de Vila

Rua de São Pedro, 132
4820-224 Fafe
GPS: N 41.45463 O -8.154833
tel.: +351 253 038 060/ 962 326 675
e-mail: cimodevila.fafe@gmail.com
site: www.casacimodevila.com

Parque de Campismo da Barragem de Queimadela

Rua da Barragem - Revelhe
4820-630 Fafe
GPS: N 41.503522 O -8.161983
tel.: +351 253 700 400/253 504 049
e-mail: geral@cm-fafe.pt
site: www.cm-fafe.pt



FELGUEIRAS

Hotel Albano**

Rua 25 de abril, 38
4610-125 FELGUEIRAS
GPS: N 41.36553 O -8.19997
tel.: 255 922 012
e-mail: reservas@hotelalbano.pt
site: www.hotelalbano.pt



Paço de Pombeiro – Turismo Habitação

Rua do Burgo, 590
4610-619 POMBEIRO
GPS: N 41.38908 O -8.22842
tel.: +351 255 926 523/917 244 435
e-mail: info@pacodepombeiro.pt
site: www.pacodepombeiro.pt



Casa do Arcebispado – Casa de Campo

Rua do Arcebispado, Sousa
4650-529 SOUSA
GPS: N 41.347068 O -8.251974
tlm.: +351 933 472 919
e-mail: gvasconcelosp@gmail.com



GONDOMAR

Casa de S. Miguel

Rua da Aldeia de S. Miguel, 381
4420-018 Gondomar
GPS: N 41.135300, W -8.5486493
tel.: +351 224 830 225/ 933 407 595
e-mail: geral@casasmiguel.com
site: www.casasmiguel.com



GUIMARÃES

Casa do Juncal

Rua Dr. Avelino Germano nº 65
4800-150 Guimarães
tel.: 252 042 168
tlm.: 929 309 977
e-mail: geral@casajuncal.com
site: www.casajuncal.com
GPS: N 41.441906, W -8 294085

Hotel da Oliveira

Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães
tel. 253 514 517
tlm. 966 579 744
e-mail: reservas@hoteldaoliveira.com
site: www.hoteldaoliveira.com
GPS. N 41.443438, W -8.292684



Hotel Mestre de Avis

Rua D. João I nº 40
4810-422 S. Paio Guimarães
tel. 253 422 770
tlm. 926 513 323
e-mail: reservas@
hotelmestredeavis.pt
site: www.hotelmestredeavis.pt
GPS. 41°26'30.87"N, 8°17'51.68"W

Open Village Sports Hotel & SPA Club

Travessa da Ribeira nº 629 Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel. 253 540 630
tlm. 911 511 372
e-mail: direcao@ovs.pt
site: www.ovs.pt
GPS. 41° 26' 34 N, 8° 15' 2 W



Quinta Pedras de Baixo

Rua de Santa Marta, nº 3262
4805-209 LONGOS GMR
tel. 253 578 447
tlm. 919 375 011
e-mail: geral@pedrasdebaixo.pt
site: www.pedrasdebaixo.pt
GPS. N 41.520592, W -8.368011



Trovador City Guest Houses

Largo do Trovador nº 20
4810-451 Guimarães
tlm. 935 373 400
e-mail: geral@trovador.com.pt
site: www.trovador.com.pt
GPS. N 41.4405663, W -8.2937237



LOUSADA

Quinta de Lourosa (Casa de Campo)

Estrada Santa Maria de Sousela,
1913
4620-469 Sousela
GPS: 41°17'38.381"N 8°18'12.357"W
tel.: +351 255 810 480/919 973 136
e-mail: info@quintadelourosa.com
site: www.quintadelourosa.com

Casa de Juste (Turismo de Habitação)

Avenida do rio nº14
4620-786 Torno
GPS: 41°17'27.443"N 8°13'19.712"W
tel.: +351 255 821 626
e-mail: info@casadejuste.com
site: www.casadejuste.com

Lousada Country Hotel – Vila Meã Village (Hotel Rural)

Variante de Vila Meã, 531
4620-426 Lousada
GPS: 41°17'12.030"N 8°16'58.354"W
tel.: +351 255 812 105
e-mail: geral@lousadacountryhotel.com
site: www.lousadacountryhotel.com



Quinta da Longra (Casa de Campo)

Rua de Santo Estevão
4620- 615 Barrosas (Santo Estevão)
GPS: 41°20'17.586"N 8°16'54.878"W
tel.: +351 253 583 570
e-mail: quintadalongra@gmail.com
site: www.quintadalongra.com

MACEDO DE CAVALEIROS

Convento de Balsamão

Chacim
5340-091 Chacim
tel.: +351 278 468 010
e-mail: conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com



D. Antónia

Rua Pereira Charula
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel.: +351 278 421 731
e-mail: mail@donaantonia.com
site: www.donaantonia.com

Residencial Capitólio

Ribeira
5340-292 Macedo de Cavaleiros
tel.: +351 278 421 355
e-mail: r.capitolio@gmail.com

Residencial Marisol

Bairro da Suécia
5340-210 Macedo de Cavaleiros
tel.: +351 278 422 214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com



Quinta da Moagem do João do Padre

Podence
5340-392 Podence
tel.: +351 278431002
e-mail: moagem.joao@clix.pt

Panorama

Pontão de Lamas
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel.: +351 278 421 444
e-mail: in@oamoracontece.com

MARCO DE CANAVEZES

Casa das Vendas

Rua Coronel Monterroso, 313
Tabuado
4635-498 Tabuado MCN
GPS: 41°11'21.5"N 8°06'59.2"W
tlm.: +351 916 719 681
e-mail: tourism@casadasvendas.net
site: http://www.casadasvendas.net/pt

MATOSINHOS

Casa do Godinho

Rua do Godinho, 222
4450-145 Matosinhos
tel.: +351 229 381 260
tlm.: +351 965 466 040
e-mail: geral@casagodinho.pt
site: www.casagodinho.pt
facebook: www.facebook.com/casagodinho
GPS: 41°10'54.4"N 8°41'30.3"W

Oportocean Hostel

Rua Exterior da Circunvalação,
14044
4460-250 Matosinhos
GPS: 41°10'40.5"N 8°40'04.2"W
tel.: +351 229 380 960/916 748 541
e-mail: oportocean@gmail.com
site: http://www.oportocean.com/pt



Quinta do Gestal – Turismo Rural

Rua D. Frei Manuel Almeida
Vasconcelos
4465-680 Leça do Balio
GPS: N 41.218134 O -8.633914
tel.: +351 229 011 881
e-mail: lopesmachassociados@gmail.com
site: www.quintasecatering.com



Hotel Leça da Palmeira

Rua Dr. Albano Sá Lima, 222
4450-602 – Leça da Palmeira
GPS: N 41.19219 O -8.697132
tel.: +351 229 997 770
e-mail: geral@lecahotel.com
site: www.lecahotel.com



Hotel Porto Mar

Rua Brito Capelo, 167/169
4450-073 Matosinhos
GPS: 41°11'8"N 8°41'36"W
tel.: +351 229 382 104
e-mail: hotelportomar@gmail.com
site: www.hotelportomar.net



Urban Hotel Amadeos

Rua Conde Alto Mearim, 1229
4450-036 Matosinhos
GPS: 41°10'53.2"N 8°40'54.0"W
tel.: +351 229 399 700
e-mail: info.amadeos@urbanhotels.pt
site: www.urbanhotels.pt



Axis Porto Business & SPA hotel

Rua Maria Feliciano, 100
4465-283 São Mamede Infesta -
Matosinhos
GPS: 41°11'16"N 8°35'51"W
tel.: +351 229 052 000
e-mail: reservas@axisporto.com
site: www.axisoteis.com



MELGAÇO

Quinta da Calçada (TH)

São Julião – Vila Melgaço
4960-614 Melgaço
GPS: N 42.116263 O -8.255051
tel.: +351 251 402 547
e-mail: quintadacalcada@gmail.com
site: www.quintadacalcada.com



Solar do Castelo (TH)

Rua de Baixo nº11 Vila Melgaço
4960-524 Melgaço
GPS: N42.113550 O -8.260000
tel.: +351 251 418 191
e-mail: geral@osoldocastelo.com
site: www.osoldocastelo.com



Casa da Cevidade (AT)

Lugar da Cevidade - Paderne
4960-223 Melgaço
GPS: N42.101147 O -8.277661
tel.: +351 962 903 470
e-mail: info@casadacevidade.com
site: www.casadacevidade.com



Quinta de Remoães (AT)

Cimo da Vila, Remoães
4960-330 Melgaço
GPS: N42.10962 O -8.281286
tel.: +351 933 077 142
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com



Hotel Castrum Villae

Vila Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
GPS: N 42.030918 O -8.16009
tel.: +351 251 460 010
e-mail: geral@hotelcastrumvillae.pt
site: www.hotelcastrumvillae.pt



Hotel Boavista

Peso - Paderne
4960 - 325 Melgaço
GPS: N 42.104758 O -8.286894
tel.: +351 251 416 464
e-mail: geral@hotelboavistamelgaco.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com



Quinta do Reguengo (HR)

Peso - Paderne
4960-267 Melgaço
GPS: N 42.105797 O -8.289388
tel.: +351 938 044 051
e-mail: geral@reguengodemelgaco.pt



Casa das Falagueiras (CC)

Falagueiras - Castro Laboreiro
4960-062 Melgaço
tel.: +351 964 600 220
e-mail: reservas@castrulaboreiro.com
site: http://www.castrulaboreiro.com
GPS: 42.052069 -8.15053



Casa Fonte do Carvalhinho (CC)

Branda da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
GPS: N 41.992148 O -8.278842
tel.: +351 933 894 259
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com



Casa do Xisto (CC)

Branda da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
GPS: N 41.992148 O -8.278842
tel.: +351 933 894 259
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com



Casa da Bica

Branda da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
GPS: N 41.993249 O -8.279142
tel.: +351 933 894 259
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com



Casa Cova dos Anhos (CC)

Branda da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
GPS: N 41.995437 O -8.284298
tel.: +351 938 744 343
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com



Casa do Azevinho (CC)

Branda da Aveleira, Gave
4960 -160 Melgaço
GPS: N 41.993448 O -8.281409
tel.: +351 963 636 286
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com



Casa do Carvalho (CC)

Branda da Aveleira, Gave
4960-160 Melgaço
GPS: N 41.993894 O -8.281089
tel.: +351 965 743 244
e-mail: nunoalves78@gmail.com



Casa do Faval (CC)

Lugar do Faval, Fiães
4960 - 130 Melgaço
GPS: N 42.094440 O -8.187934
tel.: +351 919 965 477
e-mail: casadofaval@gmail.com



Casa da Ramisqueira (CC)

Lugar da Ramisqueira - Castro
Laboreiro
4960-085 Melgaço
GPS: N 42.012103 O -8.168171
tel.: +351 969 697 797
e-mail: albertoamandio@sapo.pt/
casadaramisqueira@gmail.com



Casa do Barreiro (CC)

Barreiro, Castro Laboreiro
4960-030 Melgaço
GPS: N 42.007712 O -8.170609
tel.: +351 939 775577
e-mail: reservas@recantosdecastro.com
site: reservas@recantosdecastro.com



Casa de Cabreiros (CC)

Cabreiros, Rousssas
4960-345 Melgaço
GPS: N 42.114034 O -8.240274
tel.: +351 963 447 825
e-mail: casacabreiros@gmail.com



Moinho Poço Verde (CC)

Vila, Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
GPS: N 42.037397 O -8.156866
tel.: +351 938 855 118
e-mail: moinhoverde@live.com.pt



Fábrica do Chocolate (CC)

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
GPS: N 42.037397 O -8.156866
tel.: +351 938 708 005
e-mail: moinhoverde@live.com.pt



Casa Fonte do Laboreiro (CC)

Vila - Castro Laboreiro
GPS: N 42.029546 O -8.159031
4960-061 Melgaço
tel.: +351 966 404 311
e-mail: armandino.monteiro@
hotmail.com



Melgaço Alvarinho Houses (TR)

Lugar de Pinheiro, Paderne
4960-254 Melgaço
GPS: falta
tel.: +351 918 685 595
e-mail: geral@
melgacoalvarinhohouses.com




Casa das Pesqueiras (CC)


Granjas, Paços
4960 -180 Melgaço
GPS: N 42.131534 O -8.222213
tel.: +351 934 800 124
e-mail: www.casadaspesqueiras.com
site: info@casadaspesqueiras.com



Casa da Portelinha (CC)

Portelinha - Castro Laboreiro
4960-081 Melgaço
GPS: N 42.053569 O -8.171481
tlm.: +351 965 151 563
e-mail:manuelamado57@gmail.com


Casa da Costa (CC)

Lugar de Cima, Cubalhã
4960 - 140 Melgaço
GPS:N 42.056067 O -8.242611
tlm.: +351 913 338 459
e-mail:anjosedomingues@gmail.com


Casa de S. Marcos (CC)

Lugar da Barqueira, Alvaredo
4960-010 Melgaço
GPS: N 42.101108 O -8.298153
tlm.: +351 966 320b 872
e-mail:Carlos.cortesgomes@hotmail.com


Ecotura Country House (TR)

Lugar de João Alvo, Castro Laboreiro
4060-065 Melgaço
GPS: N 42.009726 O -8.166564
tlm.: +351 967 442 217
e-mail: ecotura@hotmail.com


Camping das Termas do Peso (PCC)

Peso, Paderne
4960-207 Melgaço
GPS: N 42.105533 O -8.281794
tel.: +351 251 418 218
e-mail: info@campingmelgaco.com
site: www.campingmelgaco.com

Campismo de Lamas de Mouro (PCC)

Porto Ribeiro, Lamas de Mouro
4060-170 Melgaço
GPS: N 42.035812 O -8.196102
tel.: +351 251 466 041
e-mail: geral@camping-lamas.com
site: www.camping-lamas.com

MIRANDELA

Hotel D. Dinis

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
GPS: 41°29'07.03"N 7°11' 12.30"W
tlm.: +351 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt
site: http://hoteldomdinis.pt//


MOGADOURO

Casa das Arribas

Naturisnor - Turismo de Natureza do Nordeste
Cardal do Douro - Bemposta
5200-079 BEMPOSTA MGD
tlm.: 963425680 / 917648156
e-mail: contacto@naturisnor.com
site: www.naturisnor.com

Casa das Quintas

Quintas das Quebradas
5200-150 Mogadouro
tel.: 279599435 / 966776015
e-mail: info@casadasquintas.com
site: www.casadasquintas.com

Hotel Rural Solar dos Marcos

Bemposta
5200-055 BEMPOSTA MGD
tel.: 279570010
e-mail: geral@solar-dos-marcos.com
site: www.solar-dos-marcos.com

MOIMENTA DA BEIRA

Hotel Verdeal

Quinta do Verdeal
3620 MBR
tel.: 254 584 061 / 254 584 062
e-mail: hotelverdeal@gmail.com
site: www.hotel-verdeal.com
GPS. N 40.965512, W -7,599386



Moinhos Tia Antoninha

Lugar de Cabeço de Lebrais
3620-163 Leomil-MBR
tel.: 254 588 095
tlm.: 967 616 495
e-mail: info@moinhostiaantoninha.com
site: www.moinhostiaantoninha.com
GPS. N 40.971992, W -7.64727


Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 SEVER-MBR
tlm.: 968 628 069 / 968 427 503
e-mail: casadomonge@gmail.com
site: www.casadomonge.com
GPS. N 41.000019, W -7.706539


Quinta Sul América

Estrada de Castelo
3620-317 Moimenta da Beira
tlm.: 966 125 887
e-mail: quinta_sulamerica@hotmail.com
GPS. N 41.006024, W -7.617956


Solar dos Correia Alves

Terreiro das Freiras
3620-356 Moimenta da Beira
tel.: 254 584 020
tlm.: 919 238 617
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.soldardoscorreiaalves.
home.sapo.pt
GPS. N 40.981434, W -7.610746


Casa da Legião

Sarzedo
3620-480 Moimenta da Beira
tel.: 254 584 020
tlm.: 919 238 617
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.soldardoscorreiaalves.
home.sapo.pt
GPS. N 41.011137, W -7.658614


Quinta da Regada do Moinho

Av. Álvaro Almeida, 3
3620-490 SEGÕES MBR
tel.: 232 607 188
tlm.: 964 320 540
e-mail: geral@quintadaregadado
moinho.com
site: www.quintadaregadadomoinho.com
GPS. N 40.859818, W -7.682496


MONÇÃO

Hotel Rural Convento dos Capuchos

Quinta do Convento de Sto. António
4950 - 527 Monção
GPS: N 42.077349 O -8.477394
tel.: +351 251 640 090/966 972 403
e-mail: gerencia@conventodos
capuchos.com
site: www.conventosdoscapuchos.com


OLIVEIRA DE AZEMEIS


Hotel Rural Vale do Rio

Avenida Soares de Basto, 4346
3720-423 Palmaz
GPS: 40°48'31"N 8°27'00"W
tel.: +351 256 990 009/962 156 451
e-mail: geral@valedorio.com
site: www.valedorio.com


Casa da Trapa

Rua Pio Verde, 137
3720-004 Ossela
GPS: 40°51'07.4"N 8°26'02.2"W
Oliveira de Azeméis
tlm.: +351 918 503 523
e-mail: info@casadatrapa.pt
site: www.casadatrapa.com


Quinta da Dinha

Rua da Covada, 429
3720-372 São Roque, Oliveira de Azeméis
GPS: 40° 87' 25.3"N 8°46' 58.48"W
tel.: +351 256 281 502/925 004 986
e-mail: quintadadinha@hotmail.com
site: www.quintadadinha.pt


Hotel Dighton

Rua Dr. Albino dos Reis
3720-241 Oliveira de Azeméis
GPS: 40°50'18,88"N 8°28'41,79"W
tel.: +351 256 682 191
e-mail: info@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com


PAÇOS DE FERREIRA

Paços Ferrara Hotel

Avenida 1º de Dezembro n.º 137,
4590-505 Paços de Ferreira
tel. 255 962 548 - 255 865 725
e-mail: geral@pacosferrarahotel.com
site: http://www.pacosferrarahotel.com
GPS: N 41.2762723 W -8.3740442

Hotel de Charme, Quinta do Pinheiro

Rua do Miraldo n.º 262, 4590-390
Freamunde - Paços de Ferreira
tel. 255 870 097 - 934 755 075
e-mail: reservas@
hotelquintadopinheiro.com
site: http://www.
hotelquintadopinheiro.com/
GPS: N 41.2978224 W -8.3408696

PAREDES DE COURA

Casa da Cal

Arestim, Lihares
4940-371 Paredes de Coura
GPS: N 41.919719 O -8.615750
tlm.: +351 966 669 676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com
site: www.casadacal.pt

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216,
Agualonga
4940-041 Paredes de Coura
GPS: N 41.888793 O -8.615332
tel.: +351 251 941 281/917 600 160
e-mail: casadaoliveirinha@gmail.com
site: www.casadaoliveirinha.com

Casa do Corno de Bico

Lameira, Bico
4940-065 Paredes de Coura
GPS: N 41.89167 O -8.519055
tlm.: +351 939 531 372



Casa do Outeirinho

Penedo, Ferreira
4940-257 Paredes de Coura
GPS: N 41.934366 O -8.586687
tel.: +351 251 783 715
tlm.: +351 962 149 622/917 342 811
e-mail: auroramariamata@gmail.com

Casa Paz do Outeiro

Venade, Ferreira
4940-263 Paredes de Coura
GPS: N 41.944869 O -8.565118
tel.: +351 251 782 404/965 847 742
e-mail: info@casapazouteiro.com
site: http://casapazdoouteiro.com

Casa Sonho da Seara

Bico, Bico
4940-068 Paredes de Coura
GPS: N 41.880880 O -8.526400
tel.: +351: 251 788 041
tlm.: 935 698 687
e-mail: contacto@sonhodaseara.com
site: http://sonhodaseara.com/

Casa de Eiró*

Eiró, Linhares
4940-372 Paredes de Coura
GPS: N 41.9213356 O -8.6198339
tlm.: +351 968 870 301
e-mail: sergio@distinctiveportugal.com
site: www.casadeeiro.com
*Não servem refeições.

Casinha de Mozelos*

Caminho do Rito, 124, Mozelos
4940-383 Paredes de Coura
GPS: N 41.9291325 O -8.5528886
tel.: +351 251 788 439/919 802 346
e-mail: casinhademozelos@gmail.com
site: www.casinhademozelos.com
*Não servem refeições.

Quinta da Cruz de Arestim

Arestim, Linhares
4940-371 Paredes de Coura
GPS: N 41.919655 O -8.615686
tel.: +351 251 783 543/ 966 669 676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com

Quinta da Gandra

Gandra, Agualonga
4940-025 Paredes de Coura
GPS: N 41.88371 O -8.62861
tlm.: +351 938 310 855
e-mail: quinta_gandra@sapo.pt
site: www.quintadagandra.pt

Quinta das Águas

Caminho da Moreira, 664 - Rubiães
4940-692 Paredes de Coura
GPS: N 41.89416 O -8.6171
tel.: +351 251 948 018
e-mail: quintadasaguas@gmail.com
site: www.quintadasaguas.org

Quinta de Casais

Rua da Cidade, Romarigães
4940-655 Paredes de Coura
GPS: N 41.867323 O -8.633022
tel.: +351 251 948 055
tlm.: 967 622 507
e-mail: quintadecasais@outlook.pt;
mariana.iacorreira@gmail.com
site: http://quintadecasais.pt.vc

Quinta de São Roque de Rubiães

São Roque, Rubiães
4940-691 Paredes de Coura
GPS: N 41.89126 O -8.62376
tlm.: +351 968 870 301
e-mail: info@quintasaoroque.com;
info@distinctiveportugal.com
site: http://www.quintasaoroque.com

PENAFIEL

Solar Egas Moniz

Rua dos Monges Beneditinos
4560-380 Paço de Sousa PNF
tel.: 962 168 254
e-mail: solaregasmoniz@gmail.com
site: www.solaregasmoniz.com
GPS: 41° 10' 2.40" N 8° 20' 34.09" W



Valxisto

Rua Padres da Agostinha, 233
4560-195 Penafiel
tel.: 936473986
e-mail: geral.valxisto@gmail.com
site: www.valxisto.pt
GPS: 41° 8. 128'N 8° 17.675' W



PONTE DA BARCA

Tempus Hotel & SPA
Lugar de Quintão - Oleiros
4980-521 Ponte da Barca
GPS: N 41.474231 O -8.26156
tel.: +351 258 009 250
e-mail: geral@hoteltempus.com
site: www.hoteltempus.com

PONTE DE LIMA

Arc'otel

Largo da Alegria, N.º 9 / 24 - Arcozelo
4990-154 Ponte de Lima
tel.: 258 900 150
tlm.: 966 506 744
e-mail: reservas@arc-otel.pt; info@arc-otel.pt
site: www.arc-otel.pt
GPS. Long. 8.589027/Lat. 41.769666



Axis Ponte de Lima Golf Resort Hotel

Rua do Sobreiro, 346 - Fornelos e Queijada
4990-625 Ponte de Lima
tel.: 258 900250
tlm.: 258 900250
e-mail: reservas@axispontedelima.com
site: reservas@axispontedelima.com



Azenha da Rebimba

Lugar de Sabadão - Arcozelo
4990-256 Ponte de Lima
tel.: 258941963
tlm.: 965507146
e-mail: dalhegas@gmail.com
GPS. N 41° 47' 29,3" , W 8° 35' 37,67".

Casa da Azenha do Rei

Rua da Igreja, 348
4990-590 Ponte de Lima
tel.: 258941916
tlm.: 962864219
e-mail: casasdoinho@hotmail.com
site: www.azenhadorei.pt

Casa da Ramada

Quinta dos Casais - Cepões
4990-585 Ponte de Lima
tel.: 258742498
tlm.: 969801112
e-mail: casadaramada@gmail.com
site: casadaramada.no.sapo.pt
GPS. 41° 49' 31,576 N , 8° 35' 19,737 W

Casa das Anas - Casa de Campo

Travessa do Rainho, n. 227
4990-508 Anais
tel.: 253926399
tlm.: 962778173 / 969073094
e-mail: geral@casadasanas.pt
site: www.casadasanas.pt
GPS. 41°41'52.70"N 8°31'16.51"W



Casa das Oliveiras

Lugar da Igreja Nova - Santa Comba
4990-740 Ponte de Lima
tlm.: 967248822 / 965026571
e-mail: casaoliveiras.scomba@portugalmail.pt

Casa de Abbades

Rua do Paço, 81, Gandra
4990-640 Ponte de Lima
tel.: 258 948 227
tlm.: 963 848 717
e-mail: casadeabbades@casadeabbades.com
site: www.casadeabbades.com



Casa de Labrujó

Lugar de Azenha do Rio - Labrujó
4990-660 Ponte de Lima
tlm.: 964214304/933259686
e-mail: lusopectaculos@hotmail.com

Casa de Mormeiral - Agroturismo

Rua de Mormeiral, 285
4990-750 Ponte de Lima
tel.: 258741594
tlm.: 966724553
e-mail: casademormeiral@gmail.com
GPS. N 41.733573, W -8.578675



Casa de Rendufe-verde e Vermelha

Lugar de Casal de Pedro - Rendufe
4990-725 RENDUFE PTL
tlm.: 964214304/933259686
e-mail: lusopectaculos@hotmail.com



Casa de Sabadão

Lugar de Sabadão - Arcozelo
4990-256 Ponte de Lima
tel.: 258941963
tlm.: 965507146
e-mail: dalhegas@gmail.com

Casa de Vilar do Monte

Lugar do Rego - Vilar do Monte
4990-795 Ponte de Lima
tlm.: 964214304/933259686
e-mail: lusopectaculos@hotmail.com



Casa do Cerquido

Lugar de Carvalhas – Fontão
4990-610 Ponte de Lima
tlm.: 924429582
e-mail: turismo@centroquestrevalledolima.com
site: www.cerquidovillage.com

Casa do Eido da Devesa

Lugar da Devesa, Bário
4990-540 Bário PTL
tel.: 258757467
tlm.: 939531372
e-mail: info@casadoeioda
devesa.com
site: www.casadoeiodadevesa.com
GPS. N -8.582656222930
W 41.831434210500



Casa do Progo

Rua do Progo, Calheiros
4990-575 Ponte de Lima
tel.: 258947670
tlm.: 967390901
e-mail: anabelapfs@hotmail.com
site: www.casadoprogo.pt

Cerquido Village – Villa 1, Villa 2 e Villa 3

Rua Bouça de Abade nº455,
Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
tlm.: 924429582
e-mail: turismo@centroquestre
valledolima.com
site: www.cerquidovillage.com
GPS. N 41,810817; W -8,676834

Hotel Império do Norte

Rua 5 de Outubro, 97
4990-030 Ponte de Lima
tel.: 258009008
e-mail: reservas@
hotelimperidonorte.com
site: http://hotelimperidonorte.com/
GPS. N 41.7658742" W -8.5866826"



INLIMA HOTEL & SPA

Rua Agostinho José Taveira, Lt 6
4990-072 Ponte de Lima
tel.: 258 900050
tlm.: 925353087
e-mail: reservas@inlimahotel.com
site: www.inlimahotel.com
GPS N 41°45'57.83" W 8°35'04.65"



Mercearia da Vila

Rua Cardeal Saraiva, nº34
4990-076 PONTE DE LIMA
tlm.: 968 096 554 / 925 996 366
e-mail: merceariadavila@live.com.pt
site: www.merceariadavila.pt

Quartéis de Santa Justa

S. Pedro d' Arcos
4990-530 Ponte de Lima
tlm.: 924429582
e-mail: turismo@
centroquestrevalledolima.com
site: www.cerquidovillage.com
GPS N 41°47'6,927" W 8°40'46,138"

Quinta da Albergaria

Caminho de Santiago, 3217 – Facha
4990-604 Ponte de Lima
tel.: 258942241
tlm.: 966492309
e-mail: eugenioquintela@gmail.com

Quinta de Luou

Rua de Luou, 242
4990-745 SANTA CRUZ DO LIMA
tel.: 258948488
tlm.: 962749457
e-mail: reservas@luou.pt
site: www.luou.pt

Quinta de Vermil

Lugar de Vermil – Ardegão
4990-535 Ponte de Lima
tel.: 258761595
tlm.: 916570143
e-mail: info@quintadevermil.com
site: http://quintadevermil.com/

Quinta do Arquinho

Caminho da Oliveirinha – Arcozel
4990-146 Ponte de Lima
tel.: 258931449
tlm.: 913 110 347 / 934 820 333
e-mail: arquinho.pl@gmail.com;
anaabreulima@gmail.com;
site: http://quintadevermil.com/

Quinta do Magalhães

Rua da Portela, 23 Correlhá
4990- 307 Ponte de Lima
tel.: 258 94 22 42
tlm.: 919820016
e-mail: geral@quintadomagalhaes.com
site: http://quintadomagalhaes.com/

Residencial O Garfo

Rua Arrabalde São João Fora
– Ribeira
4990-388 Ponte de Lima
tel.: 258743147
tlm.: 966829661
site: http://residencialogarfo.pt/pt

Residencial Pinheiro Manso

Rua da Paradela da Seara, 379
4990-755 Ponte de Lima
tel.: 258742263
e-mail: info@pinheiromanso.com
site: www.pinheiromanso.com
GPS: N 41° 43' 49,983 W 8° 37' 45,931

Residencial Solar do Pessegueiro

Rua da Aldeia
4990-800 Vitorino das Donas
tel.: 258730644
tlm.: 964161751
e-mail: solar_de_pessegueiro@
hotmail.com
site: http://www.soldardopessegueiro.
com/

Casa da Cabração

Avenida da Cabração nº 2844
4990-570 Ponte de Lima
tel.: 258240201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt
GPS: N 41°50'10.38" W -8.38'56.78"

Casa do Cuco

Lugar de Carvalhas – Fontão
4990-610 Ponte de Lima
tel.: 258240201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt
GPS. N 41°45'9.39" W -8.38'40.83"

Albergue da Quinta de Pentieiros

Rua de São Pedro de Arcos - São
Pedro d'Arcos
tel.: 258240201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt
GPS. N 41°46'30.99" W -8°39'0.45"



Paço de Vitorino

Rua do Paço, 270 Vitorino das Donas
4990-800 Ponte de Lima
tel.: 258 738 578
tlm.: 934 950 766
e-mail: geral@pacodevitorino.com
site: www.pacodevitorino.com



Casas das redes Solares de Portugal e Casas no Campo

(estadias mínimas de 2 noites.
Reservas através da CENTER –
Central Nacional do Turismo no
Espaço Rural
telefone +351 258 931750
www.center.pt
e-mail: info@center.pt

Casa da Encruzilhada

Avenida da Cabração, 1558
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa da Lage

Rua de Lage, 274 - São Pedro
d'Arcos
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa da Várzea

Lugar da Várzea - Beiral do Lima
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa das Torres

Lugar de Arribão – Facha
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa de Anquião

Rua do Anquião, 184
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa de Crasto

Lugar de Crasto - Ribeira
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa de Fontão

Lugar do Carvalhal - Fontão
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa de Gaiba

Rua da Igreja, nº 348
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa de São Gonçalo

Lugar de S. Gonçalo - Arcozel
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa do Barreiro

Rua de Santiago de Gemieira, N^o564
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa do Outeiro

Lugar do Outeiro - Arcozelo
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa do Salgueirinho

Lugar do Salgueirinho - Arcozelo
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa do Tamanqueiro

Rua da Lacada - Estorãos
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa do Torril

Largo da Nossa Senhora do Azevedo
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Casa dos Três Irmãos

Lugar de Entre Rios Cabração e
Moreira do Lima
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Moinho de Estorãos

Rua da Capela de Santo Amaro, 781
- Estorãos
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Paço de Calheiros

Rua de Calheiros – Calheiros
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta da Agra

Rua de Lamezinhas – Correlhã
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta da Aldeia

Lugar de Crasto - Ribeira
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta da Bemvisa

Calheiros
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta da Roseira

Rua de Campo Raso – Feitosa
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta de Cartemil

Rua da Portelinha, n.º 29 – Gemieira
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta de Casal Condado

Quinta do Casal do Condado- lugar
do Casal - Facha
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta de Santa Baia

Avenida de Santa Baia, 1930 Gaifar
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta de Valdevez

Lugar de Valdevez - Refóios
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

Quinta do Rei

Lugar da Ponte - Estorãos
Ponte de Lima
tel.: 258 931750
e-mail: info@center.pt
site: www.solaresdeporugal.pt

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Alfena

Rua de Aldeia de Baixo, 291
4830-771, Travassos
GPS: N 41.572815 O -8.2013684
tel.: +351 253 943 791
e-mail: casadealfena@casadealfena.pt

Casa da Capela do Rebelo

Caminho de Carreira, n.º 45
4830-714 Sobradelo da Goma -
Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 941 782/ 965 474 237

Hotel Rural Maria da Fonte

Quinta do Fundão - Apartado 95
4830-065 Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°35'37.40"N 8°15'49.87"W
tel.: +351 253 639 600/ 969 840 758
e-mail: info@mariadafonte.com

Casa das Eiras de Carreira

Aldeia de Carreira – Sobradelo da
Goma
tln.: +351 96 50 60 233

Casa Moinho da Porta

Taíde – Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 576 842/937 082 822
e-mail: info@casamoinhodaporta.com
site: www.casamoinhodaporta.com

Casa Oceane

Largo da Poça do Brito, 142
4830-725 Sobradelo da Goma -
Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 275 368
tln.: +351 968 881 402/936 711 575
e-mail: casa_oceane@hotmail.com
site: www.casaoceane.com

Casa do Outeiro

Estrada do Outeiro, 531
4830-720 - Sobradelo da Goma -
Póvoa de Lanhoso
GPS: falta
tel.: +351 253 275 368
tln.: +351 968 881 402/936 711 575
e-mail: casa-do-outeiro@hotmail.com
www.casadoouteirofarmstay.com

Casa de Requeixo

Rua Central, 350
4830-216 Frades Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 636 591/968 021 478
e-mail: casaderequeixo@sapo.pt
site: www.casaderequeixo.com

Casa de S. Vicente

Caminho S. Vicente, 337
4830 - 313 Geraz do Minho
Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°35'49.89"N 8°18'24.53"W
tel.: +351 253 632 466/964 689 970
e-mail: info@quintasaovicente.com
site: www.quintasaovicente.com

Hotel Rural Vila Joaquina

Caminho do Barreiro, 78 - Aldeia
4830-191 Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 639 090
e-mail: vilajoaquina@vilajoaquina.com
site: http://www.vilajoaquina.com

Quinta da Lagarta

Lugar da Amareira- Calvos
tel.: +351 253 637 192
tln.: 964064956/964556547
e-mail: mplago@quintadalagarta.pt
site: www.quintadalagarta.pt

Quinta de Caldeses

Rua de Caldeses
4830-435 Moure-Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°36'9"N 8°19'35"W
tel.: +351 253 992 134/917 323 262
e-mail: auraneto@mail.telepac.pt

Quinta do Bobeiro

Taíde – Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 647629/963 931 646

Quinta do Rego

Travessa Rego, 214
Campos- S. Martinho
4830-107 Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°32'20.90"N 8°16'35.78"W
Tel.: +351 253 738 611
tln.: +351 92 672 5708 / 96 947 5325
e-mail: info@quinta-do-rego.com
reservas: reservas@quinta-do-rego.com
site: http://www.quinta-do-rego.com

Quinta do Riacho

Rua de Requeixo 303, Frades
4830-215 Póvoa de Lanhoso
GPS: N 41.604246 O -8.248369
tel.: +351 253 738 162/965 749 983
e-mail: qriacho@gmail.com
site: http://qriacho.wixsite.com/qriacho

RESENDE

Douro Park Hotel SPA

Caldas de Aregos
4660-013 Miomães
GPS: N 41.100391 O -8.010406
tel.: +351 254 870 700
e-mail: geral@douroparkhotel.com
site: www.douroparkhotel.com



Vald´Aregos

Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
GPS: N 41. 091946 O -7.989888
tel.: +351 254 874 176/969 655 489
e-mail: reservas@valdaregos.pt
site: www.valdaregos.pt

Hotel Comércio

Av. Dr. Correia Pinto, Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
GPS: N 41.101701 O -8.010074
tel.: +351 254 874 105/925 454 069
e-mail: geral@hotelcomercio.pt
site: www.hotelcomercio.pt



Quinta do Outeiro

Rua da Granja, 130
4660-011 Anreade
GPS: N 41.098612 O -7.993508
tel.: +351 254 874 018/ 968 811 252
e-mail: info@quintadoouteiro.net
site: www.quintadoouteiro.pt

Quinta de Casal Mato

Rua de Casal Mato, 212 – Cimo de Resende
4660-202 Resende
tel.: +351 254 871 693/967 374 928
e-mail: cjmadureira@hotmail.com
GPS: N 41.106869 W -7.945021

Quinta da Graça

Quinta da Graça
4660-019 Anreade
GPS: N 41.100456 O -7.991736
tel.: +351 254 875 290/ 914 721 651
e-mail: aiaartistas@hotmail.com
site: www.quintadagraca-turismo.com

Quinta das Lamas e Salgueirinhos

Rua das Lamas, 2022
4660-308 S. Cipriano
GPS: N 41.061096 O -8.0004870
tel.: +351 254 010 209/ 926 619 730
e-mail: quintalammas@gmail.com

RIBEIRA DE PENA

Casa da Mota (ter)

Lugar de Alvite – Cerva
4870-033 Ribeira de Pena
GPS: N 41.467773 W -7.825523
tel.: +351 259 470 98/938 403 721

Hotel de Cerva

Feira da Lomba, Ribeira de Pena

4870-045 Cerva- Vila Real
tel.: +351 259 470 125/962 841 541
e-mail: hotelcerva@gmail.com
site: www.hoteldecerva.com
GPS: N 41.46951 W -7.85801



Pena Park Hotel

Rua do Complexo Turístico de Lamelas, 1
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira De Pena
tel.: +351 259 100 880
e-mail: info@penaparkhotel.pt
site: www.penaparkhotel.pt
GPS: N 41.504113 W -7.801851



SABROSA

Casa das Pipas

Quinta do Portal – Celeirós do Douro
5060 Celeirós do Douro
GPS: N 41.242110 O -7.564086
tel.: +351 259 937 000
e-mail: reservas@quintadoportal.pt
site: http://www.quintadoportal.com/



Quinta Nova de Nossa Senhora

do Carmo

Lugar de Covas do Douro
5060 Covas do Douro
GPS: N 41.163745 O -7.596724
tel.: +351 254 730 430
e-mail: quintanovalwh@amorim.com
site: http://www.quintanova.com/pt/



SANTA MARIA DA FEIRA

Nova Cruz Hotel

R. S. Paulo da Cruz,
4520-249 Santa Maria da Feira
tel.: +351 256 371 400
e-mail: novacruz@oninet.pt
site: www.novacruzhotel.com
GPS: N 40°55'31,46"W 8°33'37,84"



Hotel Feira Pedra Bela

Rua da Malaposta – 510 - EN1
4505-691 Caldas de S. Jorge
tel.: +351 256 910 350
e-mail: info@hotelpedrabela.com
site: www.hotelpedrabela.com
GPS: N 40°57'01,06"W 8°30'48,73"



Hotel dos Lóios

R. Dr. António Ferreira Soares, 2
4520-214 Santa Maria da Feira
tel.: +351 256 379 570
tlm.: 962 042 398/915 283 824
e-mail: geral@hoteldosloios.com
site: www.hoteldosloios.com
GPS: N 40°55'34,31" W 8°32'41,15"



SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Quinta Srª da Graça

São João de Lobrigos
5030-429 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.6833 O -7.3833
tel.: +351 254 811 609
tlm.: 916 651 639/916 651 640
e-mail:quintasenhoradagraca@live.com.pt

SANTO TIRSO

Hotel Cidnay

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784 - 909 Santo Tirso
tel. +351 252 859 300
e-mail: reservas@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel-cidnay.pt
GPS: N41.340731, W -8.472234



Santo Thyrsó Hotel

Praça Conde S. Bento, 29 A
4780 - 538 SANTO TIRSO
tel. +351 252 830 420
e-mail: geral@santothyrsohotel.com
site: www.santothyrsohotel.com
GPS: N 41.340452, W -8.476400



Hotel Carvalhais

Praça Dr. Rodrigues Ferreira
4780 - 367 Santo Tirso
tel. +351 252 857 910 / 252 857 894
e-mail: hotelcarvalhais@gmail.com
facebook: Hotel Carvalhais
GPS: N 41.339800, W -8.474254

Zé da Rampa Hotel

Avenida de Poldrões, 272
4795 - 006 Vila das Aves Santo Tirso
tel.: +351 252 941 517 / 919 669 799
e-mail: zedarampa@hotmail.com
facebook: Zé da Rampa Hotel
GPS: N 41.363310, W -8.397900



Casa de Vilela (TH)

Travessa de Vilela, 37
4795 - 758 S. Tomé de Negrelos Santo Tirso
tel. +351 252 941 336 / 938 189 810
e-mail: ccoutinhom@gmail.com
site: www.casadevilela.com
GPS: N 41.348319, W -8.410437

Quinta da Picaria (TR)

Rua da Picaria, 194
4825 - 195 Guimarei Santo Tirso
tel. +351 252 891 297 / 913 465 096
e-mail: quintadapicaria@mail.telepac.pt
site: www.solaresdeportugal.pt
GPS: N 41.303931, W -8.490815

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Hotel As

Praça Luís Ribeiro, 7
3700 São João da Madeira
GPS: N 40.899152 O -8.492569
tel.: +351 256 836 100
e-mail: info@hotel-as-sjmadeira.com
site: www.hotel-as-sjmadeira.com/pt/ashotels

TABUAÇO

Casa do Brasão

Rua Macedo Pinto, Tabuaço
5120-418 Tabuaço
GPS: 41°07'02.18"N 7°33'58.45"W
tel.: +351 254 780 040
e-mail: casadobrasao@gmail.com
site: www.casadobrasao.pt



Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, Tabuaço
5120-398 Tabuaço
tel.: +351 254 782 027/917 527 566
e-mail: geral@casadosruis.com
site: www.casadosruis.com
GPS: 41°07'01.37"N 7°34'03.53"W



Hotel Douro Inn

Avenida Marechal Carmona, Tabuaço
5120-372 Tabuaço
GPS: 41°07'00.87"N 7°34'09.25"W
tel.: +351 254 782 392/936 729 073
e-mail: reservation@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com



Quinta da Padrela


Quinta da Padrela, Barcos
5120-082 Barcos - Tabuaço
GPS: 41°07'41.04"N 7°34'57.78"W
tel.: +351 254 789 130/914 758 244
e-mail: quintadapadrela@sapo.pt
site: www.quintadapadrela.com



Quinta do Monte Travesso

Quinta do Monte Travesso, Barcos
5120-082, Barcos - Tabuaço
GPS: 41° 07'53.17"N 7° 34'47.73"W
tlm.: +351 919 187 130 / 919 190 174
e-mail: info@quintadomonte
travesso.com
site: www.quintadomontetravesso.com


Quinta da Azeiteira

Estrada Nacional 323, Távora
5120-447 Távora- Tabuaço
GPS: 41° 05'25.31"N 7° 31'24.03"W
tlm.: +351 963 682 154 / 968 251
265
e-mail: info@quintadaazeiteira.com
site: www.quintadaazeiteira.com


TERRAS DE BOURO


Apartamentos Turísticos Gerês Albufeira

Lugar de Cubos, 210
4845-076 Vilar da Veiga
N 41.701059 O -8.171501
tel.: +351 253 390 030/ 933 901 409
e-mail: reservas@geresalbufeira.com
site: www.geresalbufeira.com

ApartHotel Gerês

Rua do Pedrogão, 5
4845-075 Gerês
GPS: 41° 44'07.9"N 8° 09'41.0"W
tel.: +351 253 397 000/ 965 171 423
e-mail: aparthotelgeres@gmail.com
site: www.aparthotelgeres.pt

Hotel Águas do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa, 136
4845-067 Gerês
GPS: N 41.434368 O -8.094331
tel.: +351 253 390 190/ 962 376 600
e-mail: hotel@aguasdogeres.pt
site: www.aguasdogeres.pt


Hotel Adelaide

Rua de Arnaçó, 45, Gerês
4845-063 Gerês
GPS: N 41.72601 O -8.16467
tel.: +351 253 390 020/ 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt


Hotel Baltazar

Rua Engenheiro José Lagrifa
Mendes, 6
4845-067 Gerês
GPS: N 41.73042 O -8.16179
tel.: +351 253 391 131/ 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com

Hotel Carvalho Araújo

Rua de Arnaçó, 6, Gerês
4845-063 Gerês
GPS: N 41.727454, O -8.163580
tel.: +351 253 391 185/968 035 672
e-mail: geral@hotelcarvalhoaraujo.com
site: www.hotelcarvalhoaraujo.com


Hotel EcoSalvador

Alqueirão, 620, Vilar da Veiga
4845-062 Vilar da Veiga
GPS: 41°40'45.2"N 8°10'29.0"W
tel.: +351 253 391 507
e-mail: geral@hotelecosalvador.pt
site: www.hotelecosalvador.pt

Hotel Moderna do Gerês

Rua de Arnaçó, 11, Gerês
4845-063 Gerês
GPS: 41°43'36.6"N 8°09'50.7"W
tel.: +351 253 391 219/ 916 161 902
e-mail: info@hotelmodernageres.com
site: www.hotelmodernageres.com

Hotel S. Bento

Seara, Rua 1, 99
4845-026 Rio Caldo
GPS: N 41.41232, O -8.12142
tel.: +351 253 141 580/ 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt


Hotel Universal/ Hotel das Termas/ Apartamentos Gerês Ribeiro

Avenida Manuel Francisco Costa
4845-067 Gerês
GPS: N 41.72803, O -8.16217
tel.: +351 253 390 220/ 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt


Casa D'Aguça/ Casa da Cerca

Lugar do Assento, 21
4840-070 Cibões
GPS: N 41.743449 O -8.283131
tel.: +351 253 991 986/938 458 069
e-mail: casasdaaguca@gmail.com
site: www.casadaguca.com

Casa da Cuca/Casa da Eira/Casa da Ramada/Casa do Palheiro/ Casa dos Cobertos

Campo do Gerês
4840-030 Campo do Gerês
tlm.: +351 966 826 300
e-mail: lurdsegeira@gmail.com

Casa de Covide

Lugar de Fujaco, 52
4840-080 Covide
GPS: N 41.738468, O -8.216631
tlm.: +351 967 816 875
e-mail: casadecovide@gmail.com
site: www.casadecovide.com/
contactos.aspx

Casa do Eido

Vilar-a-Monte, Rua 2, 6, Valdosende
4845-044 Valdosende
tel.: +351 253 378 181/ 967 750 506
e-mail: sousa.aca@gmail.com
facebook: pt-br.facebook.com/
CasadoEido

Casa do Padre Alexandre/ Casa da Venda

Rua Poças do Linho, nº4, Covide
4840-080 Covide
GPS: N 41.737466 O -8.215610
tel.: +351 253 357 015/ 967 816 875
e-mail: julia_carvalho_sousa@
hotmail.com

Casa do Postigo

Rua da Igreja, 398, Covide
4840-080 Covide
GPS: N 41.44230 O -8.125075
tel.: +351 253 353 122/ 912 421 517
e-mail: casadopostigo@hotmail.com
site: www.casadopostigo.webnode.pt

Encostas da Torre

Guardenha, 1º C, Gondoriz
4840-090 Gondoriz
GPS: N 41.43751 O -8.17538
tel.: +351 963 099 549
e-mail: afonsojoao090@gmail.com
site: www.encostasdatorre.com

Parque de Campismo Cerdeira

Rua de Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel.: +351 253 351 005/ 961 717 310
GPS: N 41.45479 O -8.11251
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com

Quinta da Balança

Moure, 13
4840-010 Balança
tel.: +351 253 615 690/ 969 874 864
GPS: N 41.705255 O -8.326139
e-mail: americo.barbosa@gmail.com
site: www.quintadabalanca.com.pt

Quinta de Gestação

Pereiró, nº 21, Vilar da Veiga
4845-076 Vilar da Veiga
GPS: N 41.708095 O -8.166870
tel.: +351 253 391 491/ 919 527 165
e-mail: info@quintadegestacos.com
site: www.quintadegestacos.com

Quinta do Bário

Bário, 77
4840-060 Chorense
GPS: N 41.710898 O -8.308385
tel.: +351 253 107 660/ 924 072 307
e-mail: ricardo_alves33@hotmail.com
site: www.quintadobario.pt


Villas do Agrinho

Assento, Rua 1, CCI 101
4845-040 Valdosende
GPS: N 41.391661 O -8.124524
tel.: +351 960 149 812
e-mail: info@villasdoagrinho.com
site: www.villasdoagrinho.com


TORRE DE MONCORVO

Quinta dos Baldo (CC)
Martim Tirado
5160-063 Carviçais, Torre de
Moncorvo
GPS: 41°9'9.07"N 6°50'11.07"W
tlm.: +351 962 557 275
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com
site: www.quintadosbaldo.com


Residencial O Artur

Lugar do Rebentão nº5
5160-069 Carviçais
GPS: N 41.18502 O -6.876116
tel.: +351 279 098 000
tlm.: +351 279 098 000/91 276 21 52
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com


Casa do Padre Coxo

Rua do Cabo dos Tapados
5160 - 068 Carviçais
tel.: +351 279 939 192/916 225 945
GPS: N 41.185469 O -6.879306
e-mail: gorete_cadavez@hotmail.com
site: casadopadrecoxo.com


Olhares do Douro

Foz do Sabor
5160-304 Foz do Sabor - Torre de
Moncorvo
GPS: 41°10'48,07"N 7°6'49,54"W
tlm.: +351 936 393 501
e-mail: lilianareilhas@gmail.com
site: www.olharesdodouro.com


Quinta das Aveleiras

Avenida dos Combatentes da Grande Guerra, s/n
Quinta das Aveleiras
5160-206 Torre de Moncorvo
GPS: N 41.170436 O -7.055790
tel.: +351 279 252 285/919 313 583
e-mail: reservas@quintadasaveleiras.pt
site: www.quintadasaveleiras.pt



Casa Dona Maria Luiza

Rua Vasco Da Gama, 43
5160-297 Torre de Moncorvo
GPS: N 41.173939 O -7.050687
tel.: +351 279 254 086
e-mail: reservascasadonamarialuiza.com
site: www.casadonamarialuiza.com



O Retiro

Rua da Escola, 27 - Bairro dos Barreiros
5160-078 Felgar Torre de Moncorvo
GPS: N 41.208699 O -6.957684
tel.: +351 279 252 671/918 405 853
e-mail: retiro.felgar@gmail.com



TROFA

Quinta Lar de Santo António

Rua da Igreja,1275
4745-321 Muro (Trofa)
GPS: N 41.29353 O -8.596837
tln.: +351 911 001 455
e-mail: amtp@live.fr

VALE DE CAMBRA

Quinta Anna Horvath

Travessa Luiz Bernardo de Almeida,
111
3730-319 Vale de Cambra
GPS: N 40.513028 O -8.221134
tel.: +351 256 240 240
e-mail: geral@flba.pt
site: www.flba.pt

Casa Avó Clara

Rua Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203054
tln.: +351 918 626 295
e-mail: revivertrebilhadoiro@hotmail.com

Casa Avó Quitas

Rua Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
tln.: +351 918 626 295
e-mail: revivertrebilhadoiro@hotmail.com

Casa Avô Zé

Rua Trebilhadouro, 216
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203056
tln.: +351 918 626 295
e-mail: revivertrebilhadoiro@hotmail.com

Casa Avó Barbosa

Rua Trebilhadouro, 222
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203056
tln.: +351 918 626 295
e-mail: revivertrebilhadoiro@hotmail.com

Casa Samuel e Derminda

Rua Trebilhadouro, 143
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203056
tln.: +351 918 626 295
e-mail: revivertrebilhadoiro@hotmail.com

Casa da Nininha

Travessa das Covas, 66 Marmoeiral
3730-378 Rôge - Vale de Cambra
GPS: N 40.855679 O -8.361391
tel.: +351 256 428 011/918 214 989
e-mail: casadanininha@gmail.com
site: www.casadanininha.com

Hotel Quinta Progresso

Macieira-à-Velha
3730-289 Vale de Cambra
GPS: N 40.5040886 O -8.2241642
tel.: +351 256 410 890
e-mail: quintaprogreso@netvisao.pt
site: www.quintaprogreso.com



Hotel Solar das Laranjeiras

Salgueirinhos
3730-307 Vale de Cambra
GPS: N 40.5052 O -8.2237
tel.: +351 256 423 977
e-mail: geral@solaridaslaranjeiras.pt
site: www.solaridaslaranjeiras.pt



Traços de Outrora – Casa da Matilde

Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
tln.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdoutrora.com
site: www.tracosdoutrora.com



Traços de Outrora – Casa da Rosalina

Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
tln.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdoutrora.com
site: www.tracosdoutrora.com



Traços de Outrora – Casa do Custódio

Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
tln.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdoutrora.com
site: www.tracosdoutrora.com

Traços de Outrora – Casa Paço de Mato

Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
tln.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdoutrora.com
site: www.tracosdoutrora.com

Trebinatur/Trebid'Ouro

Lugar de Trebilhadouro
3730-704 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
tel.: +351 256 404 112/915 359 999
e-mail: trebidouro@gmail.com
site: www.trebidouro.com

VALENÇA

Hotel Lara

Avenida dos Bombeiros Voluntários
4930 Valença
tel.: +351 251 824 348
e-mail: reservas@hotellara.com
site: www.hotellara.com



Hotel Val Flores

Edifício Val Flores
Avenida dos Bombeiros Voluntários
4930 - Valença
tel.: +351 251 824 106
e-mail: hotelvalflores@gmail.com



Hotel Valença do Minho

Avenida Miguel Dantas
4930-Valença
tel.: +351 251 824 392
e-mail: geral@hotelvalencadominho.com
site: www.hotelvalencadominho.com



Pousada São Teotónio

Fortaleza de Valença, Baluarte do Socorro
4930 Valença
tel.: +351 251 800 260
e-mail: recepcao@pousadavalenca.pt
site: www.pousadavalenca.pt



VALPAÇOS

Casa Agrícola d'Alagoa

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrizado de Montenegro
tln.: +351 967 373 016/967 251 573
e-mail: reservas@alagoa.net
site: www.alagoa.net



Quinta do Ermeiro

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrizado de Montenegro
tel.: +351 278 783 226/963 032 235
e-mail: fernandobatista@quinta-
ermeiro.com
site: www.quinta-ermeiro.com



Quinta Rota d'Oliveira

Rua Formosa,13 - Rendufe
5445-051 Santa Maria de Émeres
tel.: +351 278 789 382/960 001 635
e-mail: info@quintarotadoliveira.com
site: www.quintarotadoliveira.com

VIANA DO CASTELO

Hotel Rali Viana

Av. Afonso III, 180
4900-477 Viana do Castelo
GPS: N 41.697213 O -8.826238
tel.: +351 258 829 770/969 771 814
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com



Hotel Calatrava

Rua Manuel Fiúza Júnior, 157
4900-458 Viana do Castelo
GPS: N 41.697302 O -8.823954
tel.: +351 258 828 911/966 162 557
e-mail: hotelcalatrava@gmail.com
site: www.hotelcalatrava.com



Absoluto Design Hotel

Rua da Bandeira,174
4900-560 Viana do Castelo
GPS: 41.695820 -8.825390
tel.: +351 258 404 596/934 998 862
e-mail: absolutohotel@hotmail.com

Casa da Raina, Turismo Rural

Caminho do Pardiniheiro,122 - Chafé
4935-592 Viana do Castelo
GPS: N 41.652516 O -8.787090
tel.: +351 258 351 882
tln.: +351 962 893 944/925 001 161
e-mail: geral@casadareina.com
site: www.casadareina.com

Hotel Jardim Viana

Alameda 5 de Outubro nº 68
4900-550 Viana do Castelo
GPS: N 41.691866 O -8.826773
tel.: +351 258 828 915/6
e-mail: hjardimviana@gmail.com
site: hoteljardimviana.pt



Hotel Flôr de Sal

Avenida de Cabo Verde, nº 100
4900-568 Viana do Castelo
GPS: N 41.692309 O -8.847881
tel.: +351 258 800 100
e-mail: reservas@hotelflordesal.com
site: www.hotelflordesal.com



Axis Viana Business & SPA Hotel

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
GPS: N 41.7025 O -8.819444
tel.: +351 258 802 000/924 185 012
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axishoteis.com



Quinta S. Romão do Neiva (TR)

Rua Caminho de Santiago, 61 - Neiva
4935-507 Viana do Castelo
GPS: N 41.626722 O -8.779067
tlm.: +351 961 364 668
e-mail: quinta.s.romao@gmail.com
site: https://pt-pt.facebook.com/
quintasaoromao/



Hotel Compostela

Estrada Nacional 13, Km 79
4900-012 Viana do Castelo
GPS: N 41.783737 O -8.865463
tel.: +351 258 981 465/933 981 465
e-mail: geral@
residencialcompostela.com
site: www.residencialcompostela.com



Pousada Viana do Castelo, Historic Hotel

Monte de Santa Luzia
GPS: N 41.42202 O -8.5121
4901-909 Viana do Castelo
tel.: +351 258 800 370
e-mail: rececao.mluzia@pestana.com
site: http://www.pousadas.pt/pt/
hotel/pousada-viana



Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
GPS: N 41.691832 O -8.831991
tel.: +351 258 407 336/919 836 577
e-mail: info@casamanueles
pregueiraoliveira.com
www.casamanuelespregueira
oliveira.com

VILA DO CONDE

Santana Hotel & SPA

Monte Santana
4480-188 Azurara
GPS: N 41.350322 O -8.736415
tel.: +351 252 640 460
e-mail: rececao@santanahotel.pt
site: www.santanahotel.pt



Hotel Brazão

Av. Dr. João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
GPS: N 41.3523123 O -8.7456939
tel.: +351 252 642 016
e-mail: geral@hotelbrazao.pt
site: www.hotelbrazao.pt



VIEIRA DO MINHO

Aldeia Turística de Louredo

Rua de Louredo
4850-214 Vieira do Minho
tlm.: +351 914 609 118
e-mail: info@
aldeiaturisticadelouredo.com.pt
site: www.aldeiaturisticadelouredo.
com.pt

Casa Cancela da Renda

Souto - Anjos
4850-027 Vieira do Minho
tel.: +351 253 656 881/969 574 572
e-mail: info@casacanceladarenda.com
site: www.casacanceladarenda.com

Casa da Cerca

Rua da Nespereira, 309
4850 Vieira do Minho
tel.: +351 253 377 627/916 845 575

Casa da Choqueira

Choqueira, cp. 232
4850-213 Vieira do Minho
tlm.: +351 968 678 173
e-mail: casadachoqueira@gmail.com
site: www.casadachoqueira.com

Casa da Gaiteira

Aldeia de Espindo, 153
4850-333 Vieira do Minho
tel.: +351 253 658 169 964 615 231
e-mail: anacasagaiteira@hotmail.com
site: www.casadagaiteira.pt

Casa Mindinha

Rua de Salgueiros, 202
4850-245 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 252

Casa das Glicínias

Rua da Nespereira, 313
4850 Vieira do Minho
tlm.: +351 968 734 188 / 926 234 522
e-mail: antoniopereirocha@gmail.com

Casa dos Gaios

Rio Longo - Mosteiro
4850-242 Vieira do Minho
tlm.: +351 964 434 475
e-mail: cardocely@gmail.com

Casa de Campo do Ermal

Rio Longo - Mosteiro
4850-242 Vieira do Minho
tlm.: +351 914 089 690/936 759 423
e-mail: geral@casacampoermal.pt
site: www.casacampoermal.com

Casa de Cima de Vila

Sanguinhedo - Mosteiro
4850 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 369
e-mail: mariajosecardoso1962@
gmail.com

Casa de Dentro Capitão Mor

Rua do Capitão Mor, nº 1
4850-341 Vieira do Minho
tel.: +351 253 658 117/968 466 363
e-mail: casadedentro@gmail.com
site: www.casadedentro.com

Casa de São Paio

São Paio - Eira Vedra
4850 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 431

Casa do Barreira

Travessa do Barreira, 4
4850-271 Vieira do Minho
tel.: +351 253 646 185/919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadobarreira.com

Casa do Cruzeiro do Ave

Rua de Agra, 1549
4850-281 Vieira do Minho
tel.: +351 253 656 768/932 829 717
e-mail: reservas@
casadocruzeirodoave.com
site: www.casadocruzeirodoave.com

Casa do Mercador

Real - Tabuaças
4850 Vieira do Minho
tel.: +351 219 232 676/912 353 232
e-mail: noemiapedregal@hotmail.com

Quinta do Pontido

Eiró - Cantelães
4850 - 092 Vieira do Minho
tlm.: +351 934 430 631/935 792 123
e-mail: geral@quintadopontido.pt
site: www.quintadopontido.pt

Casa do Soral

Rua da Nespereira, 313
4850 Vieira do Minho
tlm.: +351 968 734 188
e-mail: antoniopereirocha@gmail.com

Casa do Truta

Rua do Tanque, 2
4850-042 Vieira do Minho
tel.: +351 253 658 078/966 476 204
e-mail: domingos.truta@gmail.com

Casa Nascente do Ave

Rua Dr. Boaventura Fernandes, 28
4850-281 Vieira do Minho
tel.: +351 253 656 119

Casa Tadeu

Portela - Anjos
4850-027 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 001/966 360 798
e-mail: casatadeu@hotmail.com
site: www.casatadeuanjos.webnode.
com.pt

Hotel Nascente do Ave

Rua de Sainhas
4850-196 Vieira do Minho
tel.: +351 253 752 030/962 024 888
e-mail: nascenteave@oninet.pt
site: www.hoteinascentedoave.pt

Pousada da Caniçada

Av. da Caniçada nº 1518
4850-054 Vieira do Minho
tel.: +351 210 407 650/210 407 650
e-mail: rececao.sbento@pestana.com
site: www.pousadas.com

Quinta Brasão da Caniçada

Cibrão - Caniçada
4850-052 Vieira do Minho
tel.: +351 253 645 160/967 770 378
e-mail: reservas@
quintabrasaodacanicada.com
site: www.quintabrasaodacanicada.com

Quinta da Baralha

Baralha - Mosteiro
4850 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 225/919 655 826
e-mail: baralha@quintadabaralha.com
site: www.quintadabaralha.com

Quinta da Mouta

Salgueiros, 569
4850 Vieira do Minho
tlm.: +351 924 391 076
e-mail: contact@quintadamouta.com
site: www.quintadamouta.com

Quinta da Senhora da Glória

Rechã – Caniçada
4850-056 Vieira do Minho
tlm.: +351 934 209 300
e-mail: reservas@casa-rural-gloria.com
site: www.casa-rural-gloria.com

Quinta da Travessa

Rua do Cruzeiro, 22
4850-148 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 430/919 773 755
e-mail: geral@quintatravessa.com
site: www.quintatravessa.com

Quinta de Calvelos

Avenida de Calvelos, 336
4850-381 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 582/919 502 538
e-mail: geral@quintadecalvelos.com
site: www.quintadecalvelos.com

Quinta de Fundevila

Rua de Fundevila, 393-395
4850 Vieira do Minho
tel.: +351 253 614 634/964 666 844
e-mail: geral@quintadefundevila.com
site: www.quintadefundevila.com

Quinta de Penela

Penela - Cantelães
4850 Vieira do Minho
tel.: +351 253 392 073/966 505 997
e-mail: info@quintadapenela.com
site: www.quintadapenela.com

Quinta de São Simão

Real, 365
4850 Tabuaças
tel.: +351 253 648 270/934 090 077
e-mail: geral@quintadesaosimao.com
site: www.quintadesaosimao.com

Quinta do Emigrante

Rua do Emigrante - Pinheiro
4850-273 Vieira do Minho
tlm.: +351 252 912 562 932 747 006
e-mail: quintadoemigrante@gmail.com

Quinta do Negral

Rua da Ponte, 701
4850-451 Vieira do Minho
tlm.: +351 917 630 088
e-mail: reservas@quintadonegral.com.pt
site: www.quintadonegral.com.pt

Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, 120
4850-281 Vieira do Minho
tel.: +351 253 656 331/964 004 842
e-mail: geral@quintadosmartinhos.com
site: www.quintadosmartinhos.com

Quinta dos Vieiras

Outeiro - Tabuaças
4850 - 425 Vieira do Minho
tel.: +351 253 647 327/964 202 330
e-mail: geral@quintadosvieiras.com
site: www.quintadosvieiras.com

Casa da Lage

Lugar de Crasto
União das Freguesias de Ventosa/Cova
4850-122 Vieira do Minho
tlm.: +351 918 242 567
e-mail: casadalage.geres@gmail.com
site: www.casa-da-lage.blogspot.pt

Casa da Eira

Rua Central de Espinho, 454
4850-333 Ruivães
tlm.: +351 968 201 081
e-mail: casadaeiraespindo@gmail.com

Casa da Benda

São Miguel - Caniçada
4850-503 Vieira do Minho
tlm.: +351 933 744 801

Quinta do Bento

Rua Entre as Quintas, 110
4850-383 Vieira do Minho
tlm.: +351 913 294 114
e-mail: quintadobento@gmail.com
site: www.quintadobento.pt

Casa de Travassô

Lug. de Agra - Rossas
4850-281 Vieira do Minho
tlm.: +351 934 670 047

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Turismo do Minho

Estrada Nacional 13 - Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.583127 O -8.410177
tel.: +351 251 700 245
e-mail: geral@hotelminho.com
site: http://hotelminho.com/pt



Boega Hotel

Quinta do Outeiral - Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
tel.: +351 251 700 500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com

Hotel Minho Belo

Lourido- Lovelhe
4920-081 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.565114 O -8.442430
tel.: +351 251 794 690
e-mail: minhobelo@gmail.com
site: www.minhobelo.com



Quinta de S.Roque (TH)

S. Roque
4920-219 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.561214 O -8.443666
tel.: +351 251 795 227/919 155 717
e-mail: s_roque1@hotmail.com
site: www.quintas-roque.com



Inatel Cerveira Hotel

Estrada Nacional 13- Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.975333 O -8.683753
tel.: +351 251002 080
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com



VILA NOVA DE GAIA

Hotel Solverde SPA & Wellness Center

Avenida da Liberdade, 212
4410-154 São Félix da Marinha
GPS: 41°1'21,93" N - 8°38'32,01" W
tel.: +351 227 338 030
e-mail: hotelsolverde@solverde.pt
site: www.solverde.pt

Villa Sandini Hotel & Spa

Rua do Calvário, 562 - Sandim
4415-913 Sandim - VNG
GPS: 41°2'5,25" N - 8°30'42,86" W
tel.: +351 220 825 881
e-mail: desk@villasandini.com
site: www.villasandini.com

Golden Tulip Porto Gaia Hotel & Spa

Rua da Bélgica, 96 - Canidelo
4400-044 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°7'51,13" N - 8°40'5,28" W
tel.: +351 227 727 418
e-mail: sales@goldentulipportogaia.com
site: www.goldentulipportogaia.com

Hotel Black Tulip

Avenida da República, 2038 - Mafamude
4430-195 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°7'24,97" N - 8°36'21,66" W
tel.: +351 223 748 020
e-mail: geral@hotelblacktulip.pt
site: www.hotelblacktulip.pt

Hotel Holiday Inn Porto Gaia

Rua Diogo de Macedo, 220 - Mafamude
4400-107 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°7'25,88" N - 8°36'53,43" W
tel.: +351 223 747 500
e-mail: info@hiportogaia.com
site: www.hiportogaia.com

Novotel Porto Gaia

Rua Mártir São Sebastião - Afurada
4400-499 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°8'38,47" N - 8°38'27,59" W
tel.: +351 227 728 700
e-mail: h1050@accor.com
site: www.novotel.com

Clip Hotel

Avenida da Republica, 1559
4430-205 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°7'29,06" N - 8°36'20,03" W
tel.: +351 223 745 910
e-mail: info@cliphotel.pt
site: www.cliphotel.pt

VILA POUCA DE AGUIAR

Casa Fontes

Av. Lopes de Oliveira, 56/58
5450- 140 pedras Salgadas
GPS: N 41.542769 O -7.603470
tel.: +351 259 434 231/934 870 615
e-mail: casafontesps@gmail.com
site: www.casafontes.com



Hotel Europa

Rua Imperador Teodósio, 6
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
GPS: N 41.500634 O -7.646938
tel.: +351 259 417 510
e-mail: hoteleuropavpa@hotmail.com
site: www.rreuropa.com



Pedras Salgadas Natur Park

Parque Pedras Salgadas Spa Natur Park
GPS: N 41.545812 O -7.605455
5450- 140 Bornes de Aguiar
tel.: +351 259 437 140
e-mail:reservations@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com



VILA REAL

Hotel Miracorgo

Avenida 1º de Maio, 76/78
5000-651 Vila Real
GPS: 41°17'43.764"N 7°44'38.706"W
tel.: +351 259 325 001
e-mail: miracorgo@mail.telepac.pt
site: www.hotelmiracorgo.com



Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
GPS: 41°17'33"N 7°42'26"W
tel.: +351 259 340 790/935 525 038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com

Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
5000-669 Vila Real
GPS: N 41.299162 O -7.74685
tel.: +351 259 323 153/966 797 202
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt
site: www.hotelmiraneve.com

Quinta São Martinho

Rua Padre Fernando Miranda
Quinta São Martinho - Mateus
5000-270 Vila Real
GPS: N 41.300196 O -7.720914
tel.: +351 259 323 986/933 202 326
e-mail: geral@quintasaomartinho.com
site: www.quintasaomartinho.com

VILA VERDE

Quinta Dom José

R. de S. Miguel, 44
4730-246 Lage
GPS: N 41.620811 O -8.474066
tel.: +351 253 925 220/931 193 388
e-mail: quintadomjose@gmail.com
site: www.quintadomjose.com
(20% de desconto para reserva de 2 noites)



Casa do Sobreiro

R. do Sobreiro
4730-040 Atiães
GPS: N 41.620635 O -8.488438
tel.: +351 253 923 504/961 049 245
e-mail: casadosobreiro@casadosobreiro.com
site: www.casadosobreiro.com



Casa de Fundevila

R. de Fundevila
4730-576 Soutelo
GPS: N 41.607372 O -8.438502
tel.: +351 253 214 275/ 917 765 212
e-mail: geral@casafundevila.com
site: www.casafundevila.com



Quinta Leiras de Mondim

L. da Cabeça de Cão , 379
4730-550 Prado S. Miguel
GPS: N 41.702346 O -8.430414
tIm.: +351 967 266 061
e-mail: geral@leirasdemonidim.com
site: www.leirasdemonidim.com
(20% de desconto para reserva de 2 noites)



Casa de Sequeirô

L. de Sequeirô
4730-620 UF do Vade
tel.: +351 253 160 424
tIm.: +351 919884152/918501727
e-mail: geral@casasequeiro.com
site: www.casasequeiro.com



VIMIOSO

Hotel Rural Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-000 Vimioso
tel. 273518000
e-mail: info@hotelruralvimioso.com
site: www.hotelruralvimioso.com

Hotel "A Vileira"

Av. De Alcanices
5230-000 Vimioso
tel. 273518200
e-mail: recepcao@vileira.com
site: www.vileira.com

VIZELA

Hotel Termas

Rua Dr. Abílio Torres, 1236
União de Freguesias de Caldas de Vizela (S. Miguel e S. João)
4815 - 552 Vizela
GPS: 41°22'27.79"N 8°18'30.12"W
tel.: +351 253 481 275
e-mail: geral@hoteltermasvizela.com
site: www.hoteltermasvizela.com



Hotel Bienestar

Rua Dr. Abílio Torres
União de Freguesias de Caldas de Vizela (S. Miguel e S. João)
4815-522 Vizela
GPS: 41°22'29.40"N 8°18'29.08"W
tel.: +351 253 589 150
e-mail: reservas@hotelbienestarvizela.com
site: www.hotelbienestarvizela.com



INFORMAÇÃO TURÍSTICA

Posto de Turismo de Alfândega da Fé

Largo de S. Sebastião
279 462 739
turismo.alfandegafe@gmail.com
www.cm-alfandegadafe.pt

Posto de Turismo de Alijó

Avenida 25 de Abril
259 950 095
turismo@cm-alijo.pt
www.turismo.cm-alijo.pt

Loja Interativa de Amarante

Largo Conselheiro António Cândido
4600-552 Amarante
255 420 246
turismo@cm-amarante.pt
www.amarante.pt/turismo

Loja Interativa de Amares

Av. Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, n.º 211
420-998 Caldelas - Amares
253 368 540
geral@municipioamares.pt
www.cm-amares.pt

Loja Interativa de Arcos de Valdevez

Rua Prof. Dr. Mário Júlio
Almeida Costa
4970 Arcos de Valdevez
258 520 530
pit.arcosvaldevez@portoenorte.pt
www.cmav.pt

Loja Interativa do Soajo

Junta de Freguesia, Lugar
do Eiró
4970-660 Soajo – Arcos de Valdevez
258 576 747
jf-soajo@freguesiasdeportugal.com

Loja Interativa de Armamar

Av. Dr. Oliveira Salazar
5110-122 Armamar
254 850 807
turismo@cm-armamar.pt
www.cm-armamar.pt

Loja Interativa de Arouca

Rua Abel Botelho, 4
4540-114 Arouca
256 940 258
lojaturismo@geoparquearouca.com
www.cm-arouca.pt

Loja Interativa de Baião

Jardim Dr. José Teixeira da Silva
4640-158 Baião
255 540 562
turismo@cm-baiao.pt
www.cm-baiao.pt

Posto de Turismo de Barcelos

Largo Dr. Jose Novais, n.º 27
253 811 882
e-mail: turismo@cm-barcelos.pt
site: www.cm-barcelos.pt

Loja Interativa de Boticas

Rua Gomes Monteiro, 3
5460 - 304 Boticas
276 410 200
turismo@cm-boticas.pt
www.cm-boticas.pt

Loja Interativa de Braga

Av. da Liberdade, 1
4710-305 Braga
253 262 550
turismo@cm-braga.pt
www.cm-braga.pt

Posto de Turismo de Bragança

Avenida Cidade de Zamora
5300-111 Bragança
273381273
turismo@cm-braganca.pt

Posto de Turismo de Cabeceiras de Basto

Praça da República, n.º 203
4860-355 Cabeceiras de Basto
253 669 100 – 253 669 070
pturismo@cabeceirasdebasto.pt
www.cabeceirasdebasto.pt

Loja Interativa de Caminha

Praça Conselheiro Silva Torres
4910-122 Caminha
258 921 952
turismo@cm-caminha.pt
www.caminhaturismo.pt

Loja Interativa de Carrizada de Ansiães

Praça do CITICA
5140-085 Carrizada de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

Loja Interativa de Castelo de Paiva

Câmara Municipal de Castelo Paiva
4550-102 Castelo de Paiva
255 689 500
turismo@cm-castelo-paiva.pt
www.cm-castelo-paiva.pt

Loja Interativa de Celorico de Basto

Pr. Cardeal D. António Ribeiro
4890-220 Celorico de Basto
255 323 100
lojaturismo@cm-celorico Basto.pt
www.mun-celoricodebasto.pt

Posto de Turismo de Chaves

Terreiro de Cavalaria – S.ta Maria Maior
276 348 180
municipio@chaves.pt
www.rt-atb.pt

Loja Interativa de Cinfães

Capitão Salgueiro Maia
- Quinta do Aído
4690-038 Cinfães
255 561 051
turismo@cm-cinfaes.pt
www.cm-cinfaes.pt;
www.redescobrircinfaes.pt

Loja Interativa de Espinho

Av 8, CC Solverde II
4500 Espinho
224 901 316
turismo@cm-espinho.pt
www.cm-espinho.pt

Loja Interativa de Esposende

Av. Eduardo Arantes de Oliveira, 62
4740-204 Esposende
253 961 354
cit.esposende@cm-esposende.pt
www.visitesposende.com/pt

Loja Interativa de Fafe

Praça 25 de Abril
4820-142 Fafe
253 493 311
turismofafe@gmail.pt
www.naturfafafe.pt

Loja Interativa de Felgueiras

Casa das Torres,
Av. Dr. Magalhães Lemos, 23
4610-106 Felgueiras
255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

Loja Interativa de Gondomar

Trav. da Convenção de Gramido, 41
4420-416 Valbom
224 664 310
turismo@cm-gondomar.pt
www.cm-gondomar.pt

Loja Interativa de Guimarães

Praça de S. Tiago
4810-300 Guimarães
253 421 221
info@guimaraesturismo.com
www.guimaraesturismo.com

Loja Interativa de Lamego

Rua da Infancia, 9
5100-147 Lamego
254 609 600
camara@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

Loja Interativa de Lousada

Praça D. António Meireles, 18
4620-130 Silvares Lousada
255 820 580
urismo@cm-lousada.pt
www.cm-lousada.pt

Posto de Turismo de Macedo de Cavaleiros

Casa Falcão
Largo Manuel Pinto de Azevedo
5340-219 Macedo de Cavaleiros
278 099 166
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt
www.cm-macedodecavaleiros.pt

Loja Interativa da Maia

Parque Central da Maia Loja 19
- Piso 1
4470-214 Maia
229 444 732
turismo@cm-maia.pt
www.visitmaia.pt

Loja Interativa de Marco de Canaveses

Alameda Dr. Miranda da Rocha
4630-200 Marco de Canaveses
255 538 800
loja.turismo@cm-marco-canaveses.pt
www.marcodecanaveses.pt

Loja Interativa de Matosinhos

Av. General Norton Matos, Praia do Titan
4450-208 Matosinhos
229 386 423
turismo@cm-matosinhos.pt
www.cm-matosinhos.pt

Loja Interativa de Melgaco

Praça da República, 133
4960-567 Melgaco
251 402 440
turismo@cm-melgaco.pt
www.cm-melgaco.pt

Posto de Turismo de Mesão Frio

Av. Conselheiro Jose Maria Alpoim, 432
5040-310 Mesão Frio
933 911 043
turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

Posto de Turismo de Miranda Douro

Largo do Menino Jesus da
Cartolinha
273 431 132
e-mail: turismo@cm-mdouro.pt
site: www.cm-mdouro.pt

Posto de Turismo de Mirandela

Rua D. Afonso III
5370-408 Mirandela
Telf: 278 203 143
E-mail: postodeturismo@cm-mirandela.pt
Site: www.cm-mirandela.pt

Loja Interativa de Mogadouro

Largo Trindade Coelho
5200-999 Mogadouro
279 340 100
camaramogadouro@mail.telepac.pt
www.cm-mogadouro.pt

Posto de Turismo de Moimenta da Beira

Largo do Tabolado
3620-324 Moimenta da Beira
254 520 130
Posto-turismo@cm-moimenta.pt
www.cm-moimenta.pt

Loja Interativa de Monção

Praça Deu-La-Deu Martins
4950-452 Monção
251.649.013
turismo@cm-moncao.pt
www.cm-moncao.pt

Loja Interativa de Montalegre

Ecomuseu de Barroso
Terreiro do Açogue, 11
5470 - 251 Montalegre
276 510 205
turismo@cm-montalegre.pt
www.cm-montalegre.pt

Loja Interativa de Oliv. de Azemeis

Rua Dr Ernesto Soares dos Reis, 156
3720-256 Oliveira de Azemeis
256 674 463
turismo@cm-oaz.pt
www.cm-oaz.pt

Posto de Turismo de Paços de Ferreira

Praça Dr. Luis
300 400 014
cit@cm-pacosdeferreira.pt
www.cm-pacosdeferreira.pt

Loja Interativa de Paredes

Largo da Estação, 227
4580 - 196 Paredes
255 788 952
turismo@cm-paredes.pt
www.cm-paredes.pt

Loja Interativa de Paredes de Coura

Largo Visconde Mouselos
4940-909 Paredes de Coura
251 780 100
contacto@cm-paredes-coura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

Loja Interativa de Penafiel

Largo Padre Américo
4560-002 Penafiel
255 710 700
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt
www.cm-penafiel.pt

Loja Interativa de Ponte da Barca

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, 9
4980 Ponte da Barca
258 455 246
pit.pontedabarca@portoente.pt
www.cmpb.pt

Loja Interativa de Ponte de Lima

Torre da Cadeia, Passeio 25 de Abril, 29
4990-058 Ponte de Lima
258 942 335
lojaturismo@cm-pontedelima.pt
www.cm-pontedelima.pt

Posto de Turismo do Porto (centro)

Associação de Turismo do Porto (ATP)
Rua Clube dos Fenianos, 25
4000 – 172, Porto
223393470
www.visitporto.travel

Posto de Turismo da Póvoa de Lanhoso

Largo Barbosa e Castro
4830-517 Póvoa de Lanhoso
253639708
turismo@mun-planhoso.pt
www.mun-planhoso.pt

Posto de Turismo da Póvoa de Varzim

Praça Marques de Pombal
4490-442 Póvoa de Varzim
252 298 120
pturismo@cm-pvarzim.pt
www.cm-pvarzim.pt

Loja Interativa de Resende

Rua José Pereira Monteiro
4660-228 Resende
254 871 031
anabelacoelho@cm-resende.pt
www.cm-resende.pt

Posto de Turismo de Ribeira de Pena

Praça do Município
259 490 500
e-mail: geral@cm-rpena.pt
site: www.cm-rpena.pt

Loja Interativa de S. João da Madeira

Rua Oliveira Júnior, nº 591
3700-204 São João da Madeira
256 200 204
turismoindustrial@cm-sjm.pt
www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

Loja Interativa de S. João da Pesqueira

Av. Marquês de Soveral, 79
5130-321 S. João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

Loja Interativa de Sabrosa

Rua do Loreto
5060-328 Sabrosa
259 939 575
turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

Loja Interativa de Santa Maria da Feira

Rua Dr.Roberto Alves, 52
4524 - 909 Santa Maria da Feira
256 370 802
gab.turismo@cm-feira.pt
www.cm-feira.pt

Loja Interativa de Santa Marta de Penaguião

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
254 810 130
geral@cm-smpenaguiao.pt
www.cm-smpenaguiao.pt

Loja Interativa de Santo Tirso

Praça 25 de Abril
4780-373 Santo Tirso
252 830 411
turismo@cm-stirso.pt
www.cm-stirso.pt

Loja Interativa de Tabuaço

Rua Conde Ferreira
5120-400 Tabuaço
254 789 049
pturismotabuaco@iol.pt
www.cm-tabuaco.pt

Posto de Turismo de Terras de Bouro

Av. Dr. Paulo Marcelino nº 33
253 351 404
e-mail: turismo@cm-terrasdebouro.pt
site: www.cm-terrasdebouro.pt

Loja Interativa de Torre de Moncorvo

Rua dos Sapateiros, 15
5160-278 Torre de Moncorvo
279 252 289
turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

Loja Interativa da Trofa

Parques N. Srª das Dores
e Dr. Lima Carneiro,
Rua Padre Joaquim Augusto
da Fonseca, Pedrosa,
Fórum Trofa XXI, n.º 92
4785-419 Trofa
965 862 971
turismo@mun-trofa.pt
www.mun-trofa.pt

loja Interativa de Vale de Cambra

Av. Camilo Tavares Matos, 458
3730-901 Vale de Cambra
256 420 510
geral@cm-valedecambra.pt
www.cm-valedecambra.pt

Posto de Turismo de Valença

Paiol do Campo de Marte, coroada
Praça Forte de Valença
251823329/251823374
pit.valnca@portoente.pt
www.cm-valenca.pt

Loja Interativa de Valpaços

Av. Eng. Luís de Castro Saraiva
5430-472 Valpaços
278 710 130
turismo@valpacos.pt
www.valpacos.pt

Posto de Turismo de Viana do Castelo

Viana Welcome Center
Praça do Eixo Atlântico
4900-040 Viana do Castelo
258098415
vwc@vivexperiencia.pt
www.vivexperiencia.pt/
vianawelcomecenter

Loja Interativa de Vieira do Minho

Praça do Bombeiro Voluntário
4850-526 Vieira do Minho
253 649 240
postodeturismo@cm-vminho.pt
www.cm-vminho.pt

Loja Interativa de Vila do Conde

Rua Cais das Lavadeiras,
4480 - 789 Vila do Conde
252 248 445
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

Loja Interativa de Vila Nova de Cerveira

Praça do Município, Edifício da Casa do Turismo
4920-284 Vila Nova de Cerveira
251 708 023
turismo@cm-vncerveira.pt
www.cm-vncerveira.pt

Loja interativa de Vila Nova de Foz Côa
Rua Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, 9/13
5150 Vila Nova de Foz Coa
279 760 329
turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

Loja Interativa de V. N. de Gaia
Av. Diogo Leite, 135
4400-111 Vila Nova de Gaia
223 742 400
geral@cm-gaia.pt
www.cm-gaia.pt

Loja Interativa de Vila Pouca de Aguiar
Av. Lopes Oliveira
5450-140 Bornes de Aguiar
259 439 000
turismo@cm-vpaguiar.pt
www.cm-vpaguiar.pt

Loja Interativa de Vila Real
Av. Carvalho Araújo, 94
5000-657 Vila Real
259 308 170
geral@cm-vilareal.pt
www.cm-vilareal.pt

Loja Interativa de Vila Verde
Praça da República
4730-733 Vila Verde
253 310 582
posto.turismo@cm-vilaverde.pt
www.cm-vilaverde.pt

Posto de Turismo de Vimioso
Largo Mendo Rufino
5230-315 Vimioso
273 518 120
gi.cmv@cm-vimioso.pt;
pvturismocmv@gmail.com
www.cm-vimioso.pt

Loja Interativa de Vizela
Rua Dr. Alfredo Pinto, 42
4815-397 Caldas Vizela
253 489 644
turismo@cm-vizela.pt
www.cm-vizela.pt

Loja Interativa de Santiago de Compostela
Rua do Vilar, 30/32 Baixo
15705 Santiago de Compostela
(34) 981 565 590
loja.santiago@portoente.pt
www.portoente.pt

Loja Interativa do Aeroporto Sá Carneiro
Aeroporto Francisco Sá Carneiro
4470-995 Maia
229 420 496
loja.aeroporto@portoente.pt
www.portoente.pt

Porto Welcome Center
Praça Almeida Garret, 27
4000-069 Porto
258 820 270
loja.pwc@portoente.pt
www.portoente.pt

Ficha Técnica

coordenação geral

Isabel Castro

coordenação técnica

Sofia Ferreira

equipa técnica

Agostinho Peixoto

Mafalda Pizarro

textos e fotografias

Municípios representados

CVRVV

IVDP

CVRTM

CVRTV

QUALIFICA / oriGIn Portugal

<http://cadernoreceitas.blogspot.pt>

design

Cristina Lamego

paginação

Pedro Botelho

depósito legal

417231/16

impressão

Rainho&Neves, Lda. – Artes Gráficas

edição

tpnp©2016



portoenorte^{TEM}
■■■■■■■■■■



Melchior Moreira

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

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2016/2017

Estamos de volta com um dos produtos mais aguardados do público – os Fins de Semana Gastronómicos do Porto e Norte de Portugal!

Celebramos a nona edição com novidades que não pode perder. Os descontos são agora maiores. Os empreendimentos turísticos aderentes, que são mais de 450, vão presentear-lo com uma promoção de 20% na estadia de sexta a sábado para que possa ficar mais tempo na região a degustar as nossas iguarias. Nos mais de 1000 restaurantes de um total de 75 municípios que aderem todos os anos a esta iniciativa, será brindado com uma novidade.

portoenorte^{TEM}
■■■■■■■■■■

Turismo do Porto
e Norte de Portugal, E.R.
Castelo Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo



www.portoenorte.pt
turismo@portoenorte.pt
www.portoenorte.pt/gastronomia
tel.: +351 258 820 270