



2 NOVEMBRO '18
A 2 JUNHO '19

**FINS DE
SEMANA
GASTRO
NÓMICOS**

XI EDIÇÃO

PORTO E NORTE
DE PORTUGAL

WWW.PORTOENORTE.PT

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



Restaurantes

Oferta de um copo de vinho da Região Norte de Portugal

Alojamento 10%

noites de sexta e sábado

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



Aconselhamos a reserva antecipada e direta com os Restaurantes e Empreendimentos Turísticos no sentido de evitar eventuais constrangimentos. A TPNP não poderá responsabilizar-se por qualquer situação que não tenha sido previamente alvo de reserva. Os Empreendimentos Turísticos efetuarão o desconto de 10% nas noites de 6ª-feira e Sábado, consoante reserva feita diretamente ao empreendimento turístico.

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

legenda



petisco



prato



sobremesa



animação



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

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2018/2019

Os tão aguardados Fins de Semana Gastronómicos do Porto e Norte de Portugal estão de volta para a 11.ª edição! Convidamo-lo novamente a fazer connosco uma viagem pelos sabores de uma região que não se esquece de si e que o sabe receber como ninguém. Aguardam-no de braços abertos 78 municípios, 1000 restaurantes, 500 empreendimentos turísticos e 290 quintas e adegas, que se juntaram para lhe oferecer

a experiência mais autêntica de degustação de que há memória no Norte de Portugal, atravessando o Minho, o Porto, o Douro e Trás-os-Montes. A região vai brindá-lo com 200 ementas, 51 produtos certificados e uma riquíssima paleta de vinhos multicolor que pintam a diversidade e riqueza dos sentidos desta região. Esta jornada pelos sentidos vai conduzi-lo pelos incríveis vinhos Verdes bafejados pela brisa atlântica que harmonizam de forma

perfeita com os mariscos e peixe fresco desta região e levá-lo a mergulhar num vale mágico onde nascem os fascinantes DOC Douro, o ancestral Vinho do Porto e os incríveis espumantes do Távora-Varosa legados pela Ordem de Cister. O sentir do património enológico do Porto e Norte de Portugal não pode deixar de convergir para o extremo nordeste onde se criam os singulares vinhos da região de Trás-os-Montes. Este quadro de cores que

encantam, ganha ainda mais vida quando provar os nossos doces conventuais, que hoje caminham de mão dada com a contemporaneidade. Queremos que aproveite a sua estada e que o ensejo de conhecer a região pelos seus sabores o leve a mergulhar nela e a procurar outras preciosidades que guardámos para si. Venha provar o destino Porto e Norte de Portugal! Traga a família e os amigos. Estamos à sua espera.

- 2, 3 e 4 NOV.**
10 GUIMARÃES
 Pataniscas de Bacalhau
 Rojões com Papas
 de Sarrabulho
 Rabanadas
- 12 LAMEGO**
 Bola de Lamego (Presunto)
 Cabrito Assado com Arroz
 e Batatas em Forno de Lenha
 Leite-creme
- 9, 10 e 11 NOV.**
14 VALPAÇOS
 Fumeiro à Valpacense
 Lombo de Porco com
 Castanhas e Arroz de Passas
 Bolo de Castanha
- 16, 17 e 18 NOV.**
16 TROFA
 Bacalhau à Narcisa
 Pudim de Ovos
- 18 VILA REAL**
 Tripas aos molhos
 Rabanadas
- 20 VIMIOSO**
 Torradinhas de Cogumelos
 Silvestres Salteados com Alho
 Posta Mirandesa / Cogumelos
 Silvestres
 Gelado de Cogumelos
 Silvestres
- 23, 24 e 25 NOV.**
22 VILA VERDE
 Pica no Chão
 Pudim Abade Priscos

- 30 NOV., 1 e 2 DEZ.**
26 ALIJÓ
 Pataniscas de Bacalhau
 Milhos com Costelinha
 em Vinha d'Alhos
 Rabanada com Vinho do Porto
 e Mel
- 28 MESÃO FRIO**
 Marrã
 Leite Creme Queimado
- 30 MURÇA**
 Cozido à Portuguesa
 Toucinho do Céu de Murça
- 32 VALONGO**
 Alheira à Padeira
 Peito de Frango do Campo
 à Vallis Longus
 Lousa de Chocolate
 com Gelado de Regueifa
- 7, 8 e 9 DEZ.**
34 BAIÃO
 Pastelão de Ovos com Salpicão
 Arroz de Favas
 com Frango Alourado
 Creme de Água
- 36 PÓVOA DE VARZIM**
 Cambitos de Raia
 Pescada à Poveira
 Rabanada à Poveira
- 14, 15 e 16 DEZ.**
38 PAÇOS DE FERREIRA
 Capão à Freamunde
 Rochas da Citânia
 e Brisas do Pilar

- 11, 12 e 13 JAN.**
42 AMARANTE
 Fumeiro
 (Bacon, Chouriça, Presunto)
 Cabrito Assado (serrano)
 Doces Conventuais - Lérias
- 18, 19 e 20 JAN.**
44 MARCO DE CANAVEZES
 Verde / Bazulaque
 Anho Assado
 com Arroz de Forno
 Fatas do Freixo
- 25, 26 e 27 JAN.**
46 MONTALEGRE
 Presunto e Alheira
 Cozido à Barrosã
 Rabanadas com Mel
- 48 PONTE DE LIMA**
 Rojões à Minhota
 Arroz de Sarrabulho
 à Moda de Ponte de Lima
 Leite Creme
- 1, 2 e 3 FEV.**
52 CHAVES
 Pastel de Chaves IGP
 e/ou Presunto de Chaves
 Naco de Vitela
 Rabanadas
- 54 MOIMENTA DA BEIRA**
 Tábua de Enchidos
 Javali com Castanhas
 Tarte de Maçã
- 15, 16 e 17 FEV.**
56 ARCOS DE VALDEVEZ
 Alheira de Carne da Cachena
 Carne da Cachena
 com Arroz de Feijão Tarreste
 Bolo de Discos

- 58 PENAFIEL**
 Pataniscas
 Arroz de Lampreia
 Bolinhos de Amor /
 Tortas de S. Martinho
- 60 MIRANDA DO DOURO**
 Tabafeia Assada na Brasa
 Posta à Mirandesa
 Bola Doce Mirandesa
- 62 SANTO TIRSO**
 Patanisca de Bacalhau
 Arroz de Pato
 Pudim Condessa Aldara
- 64 VALENÇA**
 Caldo Verde
 Bacalhau à São Teotónio
 Borrachinhos de Valença
- 22, 23 e 24 FEV.**
66 AMARES
 Pataniscas de Bacalhau
 Papas de Sarrabulho
 Pudim de Laranja
- 68 CAMINHA**
 Pataniscas de Bacalhau
 Robalo do Mar da Ínsua
 Leite Creme Queimado
- 70 MONÇÃO**
 Arroz de Lampreia
 à Moda de Monção
 Barrigas de Freira
- 72 S.ta MARTA DE PENAGUIÃO**
 Enchidos da Região
 e Pataniscas de Bacalhau
 Arroz de Feijão no Pote
 acompanhado de Iguarias
 Regionais
 Conde Guião (gelado com
 redução de vinho generoso)

- 1, 2 e 3 MAR.**
76 ALFANDEGA DA FÉ
 Empada de Caça com
 Cogumelos Silvestres
 Cordeiro ou Cabrito Serrano
 Grelhado com Batata Grelhada
 e Legumes Salteados
 Pudim de Castanhas /
 Toucinho do Céu / Doce de
 Ovos / Gelado Artesanal de
 Cereja de Alfândega da Fé
- 78 BRAGANÇA**
 Tábua de enchidos
 Butelo com Casulas
 Pudim de Castanha
- 80 CABECEIRAS DE BASTO**
 Couves com Feijão
 Pão de Ló
- 82 ESPOSENDE**
 Lampreia
 Clarinhas de Fão
- 84 GONDOMAR**
 Arroz de Lampreia
 Coração de Gondomar
- 86 MIRANDELA**
 Alheira de Mirandela
 Pudim de Azeite
- 88 MOGADOURO**
 Cogumelos e Torradas
 de Azeite
 Casulas com Cascas
 Queijos de Cabra e Ovelha
 com Compotas
- 90 PENEDONO**
 Selecção de Enchidos
 Tradicionais
 Marrã
 Pudim de Castanha

- 92 **RIBEIRA DE PENA**
Milhos
Chila no forno
- 94 **TABUAÇO**
Bife de Lombo com Molho de Vinho do Porto
Arroz Doce
- 96 **TORRE DE MONCORVO**
Folhado de Borrego da Churra
Borrego Terrincho
Bolo de Amêndoa
- 8, 9 e 10 MAR.**
- 98 **BARCELOS**
Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos
Galo Assado à moda de Barcelos
Doces de Barcelos
- 100 **FREIXO DE ESPADA À CINTA**
Pataniscas de Bacalhau
Polvo com Cebolada e Batata a Murro
Amor dos Homens
- 102 **SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**
Peixes de Escabeche
Arroz de Feijão com Pataniscas de Bacalhau
Milhos Doces
- 104 **VIEIRA DO MINHO**
Chouriça Assada
Couves com Feijão
Pera Bêbada
- 106 **VILA NOVA DE FOZ CÔA**
Amêndoas com Azeite e Omelete de Espargos
Galo Amendoado
Bolo de Amêndoa
- 108 **VINHAI**
Alheira Assada
Cozido à moda de Vinhais com Fumeiro de Vinhais e Carnes Fumadas de Porco Bísaro
Pudim de Castanha
- 15, 16 e 17 MAR.**
- 110 **CELORICO DE BASTO**
Pataniscas
Cabrito Assado no Forno
Pão de Ló
- 112 **PÓVOA DE LANHOSO**
Cabrito à S. José
Rochas do Pilar
- 22, 23 e 24 MAR.**
- 114 **LOUSADA**
Cozido à Portuguesa
Leite-creme Queimado
- 116 **MELGAÇO**
Bifes de Presunto
Cabrito do Monte Assado no Forno
Bucho Doce
- 118 **TERRAS DE BOURO**
Pataniscas de Bacalhau
Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bourou
Aletria
- 29, 30 e 31 MAR.**
- 120 **CASTELO DE PAIVA**
Fumeiro Tradicional
Cataplana de Payva
Sopa Seca
- 122 **OLIVEIRA DE AZEMÉIS**
Petisco "Sabores de Azeméis"
Arroz de Ossos da Suã
Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)
- 124 **VILA NOVA DE GAIA**
Bolinhos de Bacalhau com Compota de Tomate e Vinagre Balsâmico
Sardinhas Enroladas em Migas de Broa de Avintes com Aromas de S. João
Doce de Romaria Velhotes com Gelado de Canela e Redução de Vinho do Porto
- 5, 6 e 7 ABR.**
- 128 **ARMAMAR**
Tábua de Enchidos, Tábua Queijo de Cabra
Cabritinho de Armamar
Tarte de Maçã
- 130 **MACEDO DE CAVALEIROS**
Grelas com Enchidos (alheira, linguíça, salpicão, cápsulas secas com butelo)
Javali no Pote
Pudim de Castanha
- 132 **PAREDES**
Tremoço
Cabrito Assado no Forno a Lenha
Sopa Seca Doce
- 12, 13 e 14 ABR.**
- 134 **BRAGA**
Bolinhos de Bacalhau
Bacalhau à Moda de Braga
Pudim Abade de Priscos
- 136 **FELGUEIRAS**
Presunto com Broa
Cabrito Assado no Forno
Pão de Ló de Margaride
- 138 **MONDIM DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado com Arroz de Forno
Pão de Ló "húmido"
- 140 **VIANA DO CASTELO**
Patanisca de Bacalhau
Bacalhau à Viana
Torta de Viana
- 19, 20 e 21 ABR.**
- 142 **CARRAZEDA DE ANSIÃES**
Alheira Assada
Cabrito Assado no Forno, acompanhado por Batata Assada e Arroz Branco
Doces de Maçã e Arroz Doce
- 26, 27 e 28 ABR.**
- 144 **MATOSINHOS**
Pataniscas de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite-creme
- 146 **PESO DA RÉGUA**
Tripas
Leite-creme
- 148 **CINFÃES**
Arroz de Aba (de vitela Arouquesa)
Bolos de Manteiga
- 150 **VILA DO CONDE**
Petinga Frita
Arroz de Polvo
Doçaria Conventual
- 3, 4 e 5 MAI.**
- 154 **AROUCA**
Entradas com Produtos Locais e Tradicionais.
Carne de Vitela Assada no Forno, acompanhada de Batata e Arroz
Doçaria Conventual e Regional de Arouca
- 156 **VILA NOVA DE CERVEIRA**
Galo de Cabidela
Biscoito de Milho
- 10, 11 e 12 MAI.**
- 158 **MAIA**
Bola de Cebola
Vitela Assada na Brasa
Rabanadas
- 160 **PAREDES DE COURA**
Cozido à Moda de Coura
Formigos/Rabanadas de Coura
- 162 **VILA NOVA DE FAMALICÃO**
Bolinhos de Bacalhau
Rojões
Leite Creme
- 17, 18 e 19 MAI.**
- 164 **FAFE**
Vitela Assada à Moda de Fafe
Doces de Gema
- 166 **PONTE DA BARCA**
Pataniscas de Bacalhau
Posta Barrosã
Rabanada de Mel
- 168 **SANTA MARIA DA FEIRA**
Tapas de Queijos Feirenses
Menus IMAGINARIUS
Tigelada de Fogaça com Mirtilos
- 170 **SÃO JOÃO DA MADEIRA**
Gastroformas: Cloche
Gastroformas: Sapato
Gastroformas: Chapéu
- 24, 25 e 26 MAI.**
- 172 **BOTICAS**
Salpicão de Boticas
Trutas à moda de Boticas
Leite-Creme à Barrosã
- 174 **RESENDE**
Diversos Petiscos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende
- 31 MAIO, 1 e 2 JUNHO**
- 178 **SABROSA**
Favas Guisadas com Enchidos
Bolo Borrachão
- 180 **RESTAURANTES**
- 236 **VINHOS**
Denominação de Origem
- 242 **COISAS DO VINHO**
- 244 **PRODUTOS QUALIFICADOS**
- 252 **DOÇARIA TRADICIONAL E CONVENTUAL**
- 256 **AZEITES A NORTE DE PORTUGAL**
- 259 **ENOTURISMO**
- 266 **ALOJAMENTO**
- 299 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**

novembro



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

provérbio popular



Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 250 gr. de bacalhau, 8 ovos, 250 gr farinha, ½ litro de água, 1 ramo de salsa, 1 cebola, pimenta q.b. e sal q.b.
Preparação: Cozer o bacalhau e seguidamente desfazer. Juntar a salsa picada, a cebola picada, o sal e a pimenta. Diluir a farinha na água e seguidamente juntar os 8 ovos inteiros e mexer bem. Por fim juntar o bacalhau, mexer mais um pouco e fritar em bastante óleo bem quente.

Rojões com Papas de Sarrabulho Rojões

Ingredientes para os rojões: 1kg de carne de porco para rojões, ½ kg de fígado de porco, tripa enfarinhada, sangue de porco cozido, grelos, batatas, castanhas cozidas, vinho branco, sal grosso, alhos, colorau, cominhos, louro, banha de porco, óleo, pimenta q.b., sal q.b.
Preparação dos Rojões: Cortar a carne em cubos grandes e adicionar um pouco de vinho branco, o sal, a pimenta, os alhos picados, uma folha de louro, uma colher de sopa de colorau e uma colher de sopa de cominhos. Deixar a marinar de um dia para o outro. Colocar num tacho o sangue e o óleo em igual quantidade, deixar alourar ligeiramente e adicionar os rojões, mexendo de vez em quando e deixar cozinhar (rugir) até alourarem. Escorrer o molho resultante desta cozedura e reservar.

* Festas Nicolinas – Festas dos estudantes de Guimarães, 29 de novembro a 7 de dezembro

www.guimaraesturismo.com

A qualidade e genuinidade da gastronomia vimaranense estão intimamente associadas ao valor patrimonial e à riqueza de um produto turístico de qualidade, oferecido por uma cidade que se orgulha de ser Património da Humanidade. Em homenagem às "Festas Nicolinas"*- festas académicas mais antigas do país, com raízes que remontam ao século XVII- Guimarães traz aos Fins de Semana Gastronómicos os Rojões com Papas de Sarrabulho e as Rabanadas, "refeição obrigatória" na "Noite do Pinheiro", 1º número oficial na celebração destas festas.



Papas de Sarrabulho

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

Rabanadas

Ingredientes: 1 cacete de ovelhinha, ovos, vinho do Porto, água, açúcar, mel, canela, sal q.b., óleo para fritar.
Preparação: Colocar água a ferver e adicionar o vinho de Porto, açúcar, o mel, a canela e uma pitada de sal. Deixar cerca de 15 minutos até formar uma calda. Cortar o cacete de ovelhinha às fatias e bater os ovos inteiros numa taça. Seguidamente, molhar as fatias na calda, deixar escorrer bem e passar por ovo. Fritar em óleo bem quente e colocar num recipiente ou travessa. Polvilhar com açúcar e canela e enfeitar com nozes e pinhão.

Entretanto, lavar a farinheira e dar uma fervura em água com 1 folha de louro e 1 dente de alho. Seguidamente, retira-se um pouco da gordura de cozer os rojões para um tacho de fritar e adiciona-se a tripa enfarinhada cortada aos bocados, o fígado e o sangue cortados em fatias. À parte, dê uma pré-fritura às batatas pequenas cortadas e às castanhas cozidas e à medida que estes ingredientes vão fritando adiciona-se ao tacho dos rojões. Num tacho à parte, cozer um molho de grelos. No fim, escorrer bem e espremer até que fiquem sem água. Depois vão a saltar com azeite, alho e pimenta e serve-se na mesma travessa dos rojões.

GUIMARÃES

2, 3 e 4 NOV.

Animação

Sexta-feira, 2 de novembro
CCVF / Pequeno Auditório – Dança,
21h30
SEGUNDA-FEIRA:
ATENÇÃO À DIREITA!
CLÁUDIA DIAS

Sábado, 3 de novembro
CCVF / Pequeno Auditório – Dança,
21h30
TERÇA-FEIRA: TUDO O QUE É
SÓLIDO DISSOLVE-SE NO AR
CLÁUDIA DIAS



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 deliciam o cliente mais exigente. A sabedoria aliada à arte de bem cozinhar e acompanhada com um bom e espirituoso vinho,

ou por um excelente espumante, conferem à gastronomia lamecense a autenticidade e o requinte a qualquer refeição.

Bôla de Lamego (Presunto)

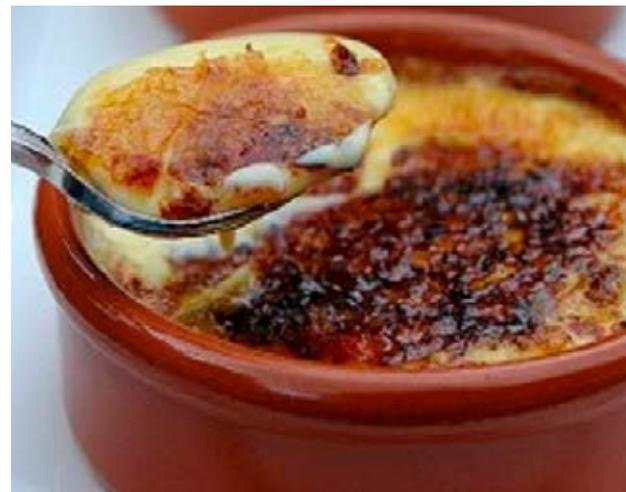
Ingredientes: (para a massa): 1 kg de farinha, 12 ovos, 50 g de fermento de padeiro, 0,5 dl de azeite, 1 gema de ovo para dourar, sal e fatias finas de presunto e fiambre o suficiente para cobrir a massa.

Preparação: Amassa-se a farinha com os ovos, mistura-se o fermento desfeito em água morna, o sal e o azeite. Continua a amassar-se até ficar uma massa maleável. Cobre-se com um pano e deixa-se levedar. Estende-se metade da massa e colocam-se as carnes do recheio por cima. De seguida cobre-se com a restante massa e doura-se com a gema de ovo. Leva-se ao forno a 180º durante aproximadamente 30 minutos.

Cabrito Assado com Arroz e Batatas em Forno de Lenha

Ingredientes: Cabrito com cerca de 5kg, 3kg de batatas pequenas, 12 dentes de alho, 1kg de arroz, 3 folhas de louro, vinho branco q.b., azeite q.b., sal q.b.,

Preparação: Corta-se o cabrito em pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, pimenta, louro, sal e azeite e deixa-se marinar para o dia



seguinte. Numa assadeira coloca-se os bocados do cabrito e rega-se com a marinada. Leva-se ao forno médio a assar cerca de duas horas de modo a alourar. Entretanto, para acompanhamento, prepara-se o arroz branco e batatas assadas. Colocam-se as batatas descascadas numa assadeira com alho, louro, azeite, sal, colorau e vinho branco. Para o arroz: Coloca-se num tacho azeite, uma cebola picada e um dente de alho picado. Deixa-se alourar a cebola e junta-se o arroz. Mexe-se bem e deixa-se fritar um pouco. Acrescentam-se 2 litros de água a ferver, tempera-se e tapa-se para ir ao forno a cozer, cerca de 15 minutos. Vai à mesa em travessa, onde o

cabrito é acompanhado pelo arroz de forno, pelas batatas assadas e decorado com esparregado de grelos e rodela de laranja.

Leite-creme

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

LAMEGO
2, 3 e 4 NOV.

a mistura engrossar. Coloque em tigelas e reserve. Antes de servir polvilhe com açúcar e queime com um ferro em brasa.

Animação

Entrada gratuita no Castelo, Cisterna e Núcleo Arqueológico, Sé Catedral e Santuário de Nossa Senhora dos Remédios.



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

www.valpacos.pt

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



Branco da Adega 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 Carrazedo de Montenegro - CASTMONTE - realiza-se este ano pela 22.ª vez. São três dias de festa para mais de 50 mil visitantes, onde estará em

VALPAÇOS
9, 10 e 11 NOV.

destaque o que de melhor o concelho tem para oferecer nesta altura do ano, em dezenas de stands e tasquinhas regionais. O programa compreende provas desportivas, com o passeio de BTT - Tour CASTMONTE - e o Passeio TT Turístico - Pista de Trial. Serão ainda frequentes os magustos, a animação musical, com bombos e concertinas, programas de televisão em direto, entre outros. De destacar, ainda, o Concurso da Castanha, da melhor Jeropiga e o maior bolo de castanha, com 600 kg, que é distribuído ao público no domingo à tarde. Visitas à Casa do Vinho e à Loja Interativa de Turismo, na sede de concelho, Valpaços.



www.mun-trofa.pt

O bacalhau possui um estatuto único na cozinha portuguesa, uma vez que se assume, simultaneamente, como um alimento muito frequente no seu recetário e como um símbolo da própria identidade nacional (Sobral, Rodrigues, 2013).

À semelhança do que se vai verificando um pouco por todo o país, este alimento sempre marcou presença nas mesas das famílias trofenses. O seu consumo estava associado, por um lado, a motivações de natureza religiosa e por outro a reflexos da própria atividade económica da região, dada a proximidade geográfica com o mar e com importantes portos marítimos. Não obstante tais considerandos,

a sua conotação sofreu uma metamorfose interessante ao longo dos tempos ... de contextos de abstinência e realidades francamente precárias, assumiu-se como um alimento exaltado e sofisticado, presença irrefutável nos dias de festa mais importantes. Poderá assim dizer-se que a fusão e absorção de todos estes fatores e inspirações terá sido determinante na influência que o bacalhau foi assumindo na gastronomia trofense. Por conseguinte, encontrará, com facilidade, saborosas sugestões e derivações, nos vários restaurantes do concelho, deste que é, com certeza, o alimento que mais nos singulariza.



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

Bacalhau à Narcisa

Ingredientes: 4 postas bacalhau demolhado, 650 g batatas, 2 dl azeite, 2 und. cebolas grandes 2 und. folhas de louro,

Pudim de Ovos

Ingredientes: 11 gemas, 1 ovo

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.

TROFA

16, 17 e 18 NOV.

completo, 12 colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de amido de milho, 1/2 litro de leite, 1 cálice de Vinho do Porto, caramelo q.b.
Preparação: Bater bem as gemas, o ovo e o açúcar. Diluir amido de milho no leite e acrescentar-lhes o Vinho do Porto. Juntar esta mistura no creme de ovos e mexer bem. Deitar o preparado na forma de pudim, previamente untada com o caramelo. Cozer em banho maria durante 1 hora.

Ativação

Consultar programa alusivo ao 20º Aniversário do Município em: www.mun-trofa.pt ou www.facebook.com/cmtrofa.



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, cavacórios e as pêras bêbedas 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: 1 Kg 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 rodelas 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 grs 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

VILA REAL
16, 17 e 18 NOV.

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

Animação

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



www.cm-vimioso.pt

As iguarias Transmontanas assumem em Vimioso 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,

Torradinhas de Cogumelos Silvestres Salteados com Alho

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de azeite da região, 500 g de cogumelos variados limpos e fatiados, 2 dentes de alho amassados, 1 colher (sopa) de tomilho, 2 colheres (sopa) de salsa picada, 4 fatias de pão de forno a lenha, ½ colher (chá) de sal, Pimenta a gosto.

cabrito, sobretudo, na forma de caldeirada; os pratos de caça, suscitam uma demanda na época própria, não fosse Vimioso 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, pastéis de amêndoa, dormidos, rosquilhas, económicos e os preciosos folares de carne ainda confeccionados de forma tradicional. Mencione-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, estão convidados a "escorruptar" os licores de Vimioso, verdadeira mistura de paladares, odores e cores das paisagens de Vimioso.

Preparação: Aqueça o azeite numa frigideira. Acrescente os cogumelos, o alho, o tomilho, o sal, a pimenta e um pouco de água. Cozinhe em fogo médio por 5 minutos, mexendo os ingredientes até ficarem macios. Desligue o fogo e acrescente a salsa. Toste as fatias de pão. Divida os cogumelos em quatro partes e coloque-os sobre as torradas, acrescente um fio de azeite.

Posta Mirandesa / Cogumelos Silvestres

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 wok coloca-se a manteiga a aquecer. Juntam-se os cogumelos e deixam-se saltear em lume brando com o wok tapado cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta. Juntam-se as castanhas! Junta-se 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: 200 g de cogumelos silvestres, 20 cl de água, 130 g de açúcar, sumo de meio limão, sumo de meia laranja, 200 g de açúcar glacê, 1 ovo.

Preparação: Cozer os cogumelos em água, com o açúcar o suco do limão e laranja. Colocá-los no congelador durante todo o dia em formas de gelo. No momento de confeccionar o gelado: colocar açúcar glacê e um ovo no liquidificador, e está pronto.

Animação

Jornadas Micológicas a decorrer no fim de semana de 17 e 18 de novembro, nos restaurantes aderentes. Vai realizar-se também o Festival das Tasquinhas. Museus: Museu Judaico de Carção - Iniciativa da associação Almocreve, este museu dedicado ao judaísmo tem duas salas: uma para exposição temporária e outra para exposição permanente que vai retratar os ofícios dos marranos e a parte religiosa. Site: <http://almocreve.pt/Centro Interpretativo das Minas de Argozelo> - é um espaço onde é preservada a história da exploração de volfrâmio que durante os meados do séc. XX ocorreu de uma forma intensiva em Argozelo. Desta atividade ficou um conjunto muito significativo de artefactos industriais utilizados na exploração deste minério e as memórias coletivas das pessoas mais idosas. Este equipamento está dotado de um auditório para mais de sessenta pessoas e pode também funcionar como um espaço para promover exposições de outras temáticas.

VIMIOSO

16, 17 e 18 NOV.

Centro de Acolhimento do Castelo de Algosos.

O Castelo de Algosos dispõe de um centro de acolhimento a visitantes e de um núcleo interpretativo e museológico, situado no largo do Pelourinho da aldeia.

- Telefone: 226 197 080

Horário: de terça a domingo, das 09h00 às 12h30 e 14h00 às 17h30 (inverno), e das 10h00 às 12h30 e 14h00 às 18h30 (verão).

Memorial da Mobilidade Transfronteiriça, Contrabando e

Fiscalização - O "Memorial" está preparado para, de forma clara e simples, mostrar ao público em geral, mas sobretudo a alunos das escolas e universidades, o que foi a região, as questões ligadas ao contrabando, que aqui teve um enorme peso económico e social e, naturalmente, a ação da ASAE.

Dias úteis: das 10h30 às 13h00 - das 14h00 às 18h00, Sábados, domingos e feriados: das 14h00 às 18h00
Termas de Vimioso - 273 511 381 | termasdevimioso@cm-vimioso.pt

Horário: De segunda a sexta das 09h00 às 12h30 e das 14h00 às 16h00 / Sábados das 10h00 às 13h00 e das 15h00 às 19h00.



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 Gerês 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 mostra 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 23 a 25 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho. O frango pica no chão confeccionado de variadas formas,

ilustra a riqueza e a intensidade da região, tendo no arroz de cabidela a sua expressão mais emblemática. Como acompanhamento, a sugestão recai nos vinhos verdes típicos, de aroma acre e delicado. Uma harmonia perfeita! Para a sobremesa recomenda-se o "Pudim Abade Priscos", o ex-libris da pastelaria local, cuja receita o famoso religioso, nato no concelho, deixou em testamento. Mais informações: www.cm-vilaverde.pt narotadacolheitas.blogspot.pt [facebook: NaRotadasColheitas](https://www.facebook.com/NarotadasColheitas)



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: 500 gr. de açúcar, 50 gr. de toucinho gordo, 1 cálice de vinho do Porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, 1/2 litro de água, 15 gemas, e 200 gr. de açúcar (para o caramelo).
Preparação: Misture 500 gr de açúcar e água, na qual introduziu o toucinho, a casca de limão e a canela. uando estiver no ponto (fio), 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, verta o preparado anterior e leve ao forno para cozinhar em banho-maria.

Animação

Animação tradicional nos restaurantes aderentes
Caminhada Ambiental – "Zona Ribeirinha entre o Homem e o Cávado"
Trilho "Aboim da Nóbrega a Vade" (org. Parque de Campismo de Aboim da Nóbrega /ATAHCA e União de Freguesias do Vade)

VILA VERDE
23, 24 e 25 NOV.

Museus e outros espaços a visitar:
Espaço Namorar Portugal
- www.namorarportugal.pt
Museu do Linho - 253 381 219 I919
625 131 (Abílio Ferreira)
Museu Terras de Regalados -
museuterrasderegados@gmail.com
Casa do Brinquedo e da Brincadeira
- adol@adol.pt/916059132
Loja Interativa de Turismo
- 961 317 896 / 253 310 500

dezembro

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

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 um microclima tão próprio, patente nos sabores e aromas dos seus excelentes vinhos. Por outro, o contraste com uma região de montanha bastante mais fria e seca onde se cultivam para além do vinho, batata, cereais, castanha, amêndoa e azeite. É nesta zona que se faz criação de algumas raças autóctones como a vaca maronesa, a cabra serrana e o porco bísaro. Todos estes elementos dão azo a uma panóplia de sabores que nos aguçam o paladar. O Douro traz-nos à memória, a época

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

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes (para 4 pessoas): 500 gr bacalhau cru, 4 ovos, 100 gr farinha, 200 ml de leite, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal e pimenta q.b.
Preparação: Depois de demolido, desfia-se o bacalhau retirando também todas as peles e espinhas. Faz-se um polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. De seguida junta-se o leite. Pica-se a cebola finamente, bem como a salsa,



e junta-se no polme acrescentando também o bacalhau. Por fim tempera-se a gosto e fritam-se colheradas do preparado em óleo bem quente. Deixar escorrer em papel absorvente para evitar o óleo em demasia.

Milhos com Costelinha em Vinha d'Alhos

Ingredientes: entrecosto de porco, vinho tinto, farinha de milho, cebola, alho, sal, pimenta, azeite, couve.
Preparação: Coloca-se de véspera a carne numa caçarola, com sal, pimenta, alho e rega-se com vinho tinto. Deixa-se marinar até ao dia seguinte. Lava-se a farinha de milho em várias águas e guarda-se

a primeira, filtrando-a e livrando-a de cascas. Reserva-se. Faz-se um refogado com cebola e azeite e leva-se a refogar a carne em lume brando até ficar macia. Vai-se juntando aos poucos alguma da água da lavagem da farinha de milho. Acrescenta-se a couve partida em pedaços e deixa-se cozinhar. Quando a carne e a couve estiverem cozinhadas, junta-se aos poucos a farinha de milho mexendo constantemente até atingir a consistência desejada.

Rabanada com Vinho do Porto e Mel

Ingredientes: Pão de cacete do dia anterior, 500 ml de leite, 4 ovos (3 gemas e 1 clara), casca de limão,

ALIJÓ
30 NOV., 1 e 2 DEZ.

1 pau de canela, 1 cálice de vinho do Porto, mel, açúcar, canela em pó.
Preparação: Corta-se o cacete em fatias com 2 cm de altura. Num tacho coloca-se o leite, a casca de limão, o pau de canela, o vinho do Porto, o mel e deixa-se ferver. Quando estiver morno, molha-se ligeiramente o pão nesta mistura e coloca-se num tabuleiro a repousar. Assim que estiver frio, passam-se as fatias por ovo batido e vai a fritar em óleo bem quente. Retira-se e polvilha-se com açúcar e canela em pó.

Animação

ABERTURA OFICIAL DA ZONA MUNICIPAL DE CAÇA - 1º Dia de Caça no Concelho de Alijó. Espécie a caçar – Tordo. Por ser a data de abertura oficial da Caça no Município de Alijó, aqui ocorrem dezenas de caçadores com imensa vontade em praticar o seu desporto favorito. NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO PÃO E DO VINHO – FAVAIOS (entrada gratuita)
Rua Direita – Favaios, Tel. 259 950 073, museu.favaios@cm-alijo.pt, www.cm-alijo.pt



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 mesãofriense, que, a par com a marrã, refletem a história deste povo e deliciam os seus visitantes. Para beber, há à 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): 750 g 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
30 NOV., 1 e 2 DEZ.



www.cm-murca.pt

À mesa serve-se tradição... A gastronomia é o espelho das gentes desta terra. Do seu modo de vida, da sua história e tradição. Os pratos à base de carne de porco, engordados com o milho e castanha, o cabrito e o anho, criados nos montes da Terra Fria e da montanha, as carnes de caça das serras e montes destas paragens ou os peixes das águas límpidas e fulgurozas, são servidos à nossa moda, rica e farta. A bola de carne, o pão e o folar, cozidos nos velhos fornos, são iguarias sem as quais não se passa. Dos temperos fazem parte os finos azeites desta terra com Denominação de Origem Controlada. A doçaria conventual,

testemunhada fielmente pelo toucinho-do-céu e pelas queijadas, permite saborear o saber de outros tempos, deixado pela mão certa das Freiras Beneditinas. Nesta terra de grandes contrastes, o Douro é, Douro puro. Os "Vinhos de Murça" retratam o que de melhor se faz nesta região demarcada, a primeira do mundo. Provem-se os excelentes vinhos generosos, néctares da terra quente. Tudo se perpetua por obra e raça das gentes de Murça...



Cozido à Portuguesa

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

Preparação: Cozer todas as carnes e enchidos numa panela grande. As carnes que forem mais salgadas devem ficar de molho previamente umas horas e só depois se colocam a cozer. Regue a água da cozedura com um fio de azeite e tempere a gosto. Por ordem de cozedura: vão-se tirando os enchidos, depois as carnes de porco, e só no fim é que se retira a carne de vaca e a galinha velha, depois de bem cozida. Aproveitando a mesma

água de cozer as carnes, coloque as legumes e a batata. Quando servir não esqueça o galheteiro com o bom azeite de Murça.

Toucinho do Céu de Murça

Ingredientes: chila, gemas, amêndoa e açúcar.

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

MURÇA
30 NOV., 1 e 2 DEZ.

beneditinas, onde se aprendeu a confeccionar estas doçarias. E assim tem vindo, de pais para filhos...

Animação

 Noite com muita animação e música
 Consultar programa detalhado em www.cm-murca.pt



e pasteleiros que participaram nesta iniciativa da autarquia.

Alheira à Padeira

Ingredientes: 1 massa de pão cru, Meia alheira, 1 colher de sopa de mel
Preparação: Esticar a massa de um pão cru com o rolo para ficar fina, mas sem deixar rasgar. Enrolar meia alheira sem pele nesta massa e dar-se alguns golpes horizontalmente. Levar ao forno pré-aquecido a 180 graus durante 10/12 minutos. Quando sair do forno, partir em fatias e regar com um fio de mel.

Peito de Frango do Campo à Vallis Longus

Ingredientes: 10 peitos de frango do campo com pele, 1 g sal, 1 g tomilho fresco, 1,5 dl azeite, 2 dentes de alho, 30 g mel, 2 dl vinho do porto branco, 1 kg broa de milho branco, 150 g feijão encarnado cozido, 2 pés de coentros, 200 g chouriço de vinho, 200 g salpicão, 600 g cogumelos paris, 600 g feijão-verde, 40 g manteiga, 1 g cominhos.
Preparação: Temperar o frango com sal, tomilho e alho. Corar num sauté em azeite. No final, retirar o excesso de gordura e adicionar o vinho do porto, o mel e a manteiga. Reduzir e coar. Cortar o feijão-verde e beringir. Saltear ao momento em azeite e alho. Cortar os cogumelos grosseiramente e saltear ao momento. Cortar os enchidos em

www.cm-valongo.pt

A Câmara Municipal de Valongo em parceria com a APHORT (Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo) entendeu associar a cultura e tradições à gastronomia para criar pratos típicos do concelho. Assim, com o envolvimento de um conjunto de restaurantes e pastelarias e com a supervisão da APHORT, foi criada uma entrada, um prato principal e uma sobremesa que passam a ser reconhecidos como pratos típicos do concelho de Valongo. Alheira à Padeira, Peito de Frango do Campo à Vallis Longus e Lousa de Chocolate acompanhada por Gelado de Regueifa são o resultado da inspiração dos inúmeros cozinheiros



cubeos e refogar em azeite. Adicionar o feijão e a broa esfarelada. No final, adicionar os coentros picados e os cominhos. Empratar.

Lousa de Chocolate com Gelado de Regueifa

Base de biscoito de milho
Ingredientes: Base de biscoito de milho - 500 g farinha de milho amarelo, 500 g farinha de trigo, 300 g açúcar em pó, 300 g margarina, 6 ovos, 5 g sal.
Preparação: Base de biscoito de milho - Amassar tudo junto sem dar muita liga. Espalhar com o rolo para que fique com cerca de 0,5 cm de espessura. Cortar em formato retangular de forma a simular a

madeira da lousa. Cozer em forno médio 200/220°C até começar a dourar as pontas.
Bolo de Chocolate
Ingredientes: 450 g iogurte natural, 340 g chocolate amargo em barra, 200 g manteiga sem sal, 300 g açúcar, 250 g farinha de trigo, 10 g fermento em pó, 10g bicarbonato de sódio, 25 g chocolate em pó, 45 dl água a ferver, 6 ovos, 5 g sal.
Preparação: Colocar em banho-maria o chocolate amargo, a manteiga, o iogurte e o sal; Pesar os secos e reservar (farinha/fermento/bicarbonato de sódio); Bater os ovos com o açúcar; Desfazer o cacau em pó na água a ferver e adicionar ao preparado que está em banho-

VALONGO
30 NOV., 1 e 2 DEZ.

maria; Juntar o preparado anterior aos ovos batidos e envolver os secos misturados. Cozer em forno moderado (tipo satin cake) até que o palito saia sem massa agarrada.
Ganache de Chocolate
Ingredientes: 1 dl natas, 200 g chocolate negro, 3 colheres de sopa leite, 1 colher de chá manteiga.
Preparação: Levar todos os ingredientes juntos ao lume, em banho-maria, mexendo até derreterem e ficarem homogéneos. Cobrir o bolo com a ganache. Servir acompanhado de uma bola de gelado de regueifa.
Gelado de regueifa (acompanhamento da sobremesa)
Ingredientes: 375 g Nevemax, 600 g açúcar, 50 g leite em pó magro, 100 g nata 35%, 300 g leite gordo, 180 g Delipaste pão.
Preparação: Misturar todos os ingredientes, pasteurizar e produzir.

Animação

Consultar a agenda do Município de Valongo em www.cm-valongo.pt e www.facebook.com/municipio.valongo



www.cm-baiiao.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, batizados e aniversários é o Anho Assado com Arroz do Forno. O fumeiro tradicional tem características únicas e, tal como o anho assado, dá origem a um festival que todos os anos atrai milhares de visitantes à vila de Baião. É claro que a posta de vitela arouquesa, raça autóctone, constitui uma especialidade a não esquecer pelos apreciadores. E que dizer do mais famoso doce, sempre

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

Pastelão de Ovos com Salpicão

Ingredientes: 6 ovos, 8 fatias de salpicão tradicional.
Preparação: Bata os ovos com



as rodelas do 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

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 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

BAIÃO
7, 8 e 9 DEZ.

passador de rede fina e distribua o creme por taças individuais. Deixe arrefecer. Mantenha no frigorífico até ao momento de servir. Nessa altura, polvilhe de açúcar e queime com um maçarico de cozinha ou ferro em brasa.

Animação

- Visita gratuita ao Mosteiro de Santo André de Ancede (sábado dia 8 de dezembro, 2018, das 10h00 às 13h00 (última entrada para visita às 12h00; 14h30 às 17h30 - última entrada para visita às 16h30).
- Entrada gratuita no núcleo museológico da Fundação Eça de Queiroz (sábado dia 8 de dezembro 2018, visita das 15h30 a quem mencionar a adesão à iniciativa).



www.cm-pvarzim.pt

Na herança cultural da Póvoa de Varzim, a gastronomia reflete a combinação da pesca e da agricultura, de onde se destacam os produtos hortícolas oriundos dos campos de masseira, uma original técnica de cultivo. A tradicional «Pescada à Poveira» é o ex-libris da oferta gastronómica do concelho. À sobremesa, a escolha recai naturalmente sobre a afamada «Rabanada à Poveira».

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

Postas de pescada; batatas; cenouras; couve; ovos; cebolas; azeite; vinagre; colorau. 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

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. Aparar e cortar o pão ao

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

Animação

Museu Municipal de Etnografia e História da Póvoa de Varzim – entrada gratuita.

PÓVOA DE VARZIM
7, 8 e 9 DEZ.



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, 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”,

colecciona apreciadores famosos, que todos os anos não perdem a Semana Gastronómica, que se realiza todos os anos 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.



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.

Rochas da Citânia e Brisas do Pilar

Rochas da Citânia
ingredientes: água, farinha t/55,

PAÇOS DE FERREIRA
14, 15 e 16 DEZ.

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-amarante.pt

Foi a situação geográfica de Amarante que condicionou a sua gastronomia. Por um lado, está situada na charneira entre o Minho e Trás-os-Montes. A sua comida comunga assim das características de ambas as províncias. O facto é que, ainda hoje, a cozinha amarantina é baseada em pratos substanciosos, como o cabrito serrano, a vitela arouquesa e maronesa, as feijoadas, as tripas, o cozido à portuguesa, o bacalhau... Para variar, a delicadeza de umas trutas pescadas nas cachoeiras do Tâmega e o requinte de um fumeiro bem temperado. Ficaram célebres os bacalhaus à Zé da Calçada e à Custódia que, em tempos idos, eram as duas mais importantes

casas que disputavam entre si a clientela, procurando apresentar cada qual o melhor bacalhau. (O bacalhau à Custódia não dá hoje por esse nome, mas, sob qualquer outra designação, deve corresponder a uma das muitas maneiras de cozinhar o bacalhau ainda presentes na gastronomia de Amarante).

Célebre também o arroz de frango, vulgarizado pelas monjas de Santa Clara, advogada das pessoas com dificuldades de fala, a quem eram oferecidas, em pagamento de promessas, inúmeras aves de capoeira.

Os ovos desempenham igualmente um papel importante na confeção da doçaria. As gemas para os doces, as claras para a clarificação do próprio vinho... A doçaria nasce conventual, mas as Invasões Francesas, obrigando à retirada das clarissas, precipitam a sua difusão pelas famílias da vila e pelas lojas próximas do rio. Uma referência especial às pastelarias, que continuam a garantir a amarantinos e sobretudo a viajantes os deliciosos papos de anjo, foguetes, lérias e brisas do Tâmega que rivalizam em fama (diz-se em Amarante) com o convento e a ponte, sem esquecer, num passado não muito longínquo, Alcino dos Reis e a sua confeitaria "Casa das Lérias". O pão tem também a sua especialidade: o pão de Padronelo, de farinha moída nos moinhos do rio e cozido em fornos a lenha de carqueja



que superabunda na região. Finalmente o vinho. Estamos numa sub-região do vinho Verde. Muita da vinha é de enforcado, conferindo à paisagem agrária amarantina um ar que a aproxima de certas regiões minhotas.

Fumeiro (Bacon, Chouriça, Presunto)

Uma terra onde o fumeiro assume especial importância nas mesas dos amarantinos.

Cabrito Assado (serrano)

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

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

Doces Conventuais - Lérias

Ingredientes: 1 kg de amêndoas, 1 kg de açúcar escuro, 200 g de farinha, 2 dl de água, 500 g de açúcar pilé, farinha quanto baste para polvilhar. Preparação: "pelam-se" e ralam-se as amêndoas. Amorna-se a água e trabalha-se a amêndoa, o açúcar escuro e a farinha com água tépida até se obter uma massa homogénea. Molda-se a massa em rolo com a ajuda de um pouco de farinha e cortam-se às rodelas. Espalmam-se as rodelas de massa com a mão e colocam-se num tabuleiro polvilhado com farinha. Levam-se a cozer em forno brando. Leva-se o açúcar pilé ao lume com um copo de água até fazer ponto de espadana. Passam-se as Lérias por açúcar e secam-se em redes.

AMARANTE 11, 12 e 13 JAN.

Animação

- A animação proposta para os Fins-de-semana Gastronómicos insere-se na celebração da festa litúrgica de S. Gonçalo que é celebrada no dia do seu falecimento, a 10 de Janeiro. S. Gonçalo tem honras de Padroeiro de Amarante e a sua memória é festejada em duas ocasiões no ano: a 10 de janeiro data do seu falecimento e no primeiro fim-de-semana de junho, com as grandiosas festas da cidade.

- Estão todos convidados a visitar o Museu Municipal Amadeo de Souza-Cardoso, a Igreja de S. Domingos e a Casa da Granja.

- Sugere-se a visita ao CIMMA (Centro Interpretativo das Memórias da Santa Casa da Misericórdia de Amarante), Museu de Arte Sacra na Igreja de S. Domingos e ao Museu Acácio Lino em Travanca.

Contactos:
Museu Amadeo de Souza-Cardoso: mmasc@cm-amarante.pt / +351 255 420 272
Casa da Granja: ass.museu.eduardoteixeirapinto@gmail.com / +351 966 461 111
CIMMA: geral@scmamarante.pt / +351 255 420 175
Museu Acácio Lino: museuacaciolino@gmail.com / +351 914 807 924



www.cm-marco-canaveses.pt

Situado entre dois rios internacionais,  **Verde / Bazulaque** 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 vinhos premiados e outros néctares do Marco de Canaveses, que devem acompanhar a nossa gastronomia regional. Propõe-se 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 e a cidade romana de Tongobriga.

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. O Verde (ou Bazulaque) é uma mistura de várias carnes, entre as quais, carne de vaca, frango, chouriço (fumado) e miúdos de porco que, depois de cozidos, vão ser partidas em bocadinhos miúdos e adicionadas ao estrugido, aos quais se adiciona pão (partido em bocadinhos) e sangue de porco, previamente cozido e ralado.

 **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. Luís 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.

 **Animação**
- Animação musical nos restaurantes aderentes;
- Encontro de Cantadores de Janeiras e dos Reis nos dias 19 e 20 de janeiro no salão dos Bombeiros Voluntários do Marco de Canaveses

MARCO DE CANAVESZES
18, 19 e 20 JAN.

(dia 19 às 21h00 e dia 20 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).



Presunto e Alheira

Receita da Alheira

Ingredientes: carne de galinha, carne de coelho, carne de porco (salgada), carne de vitela, ossos das carnes usadas, alho (com a casca), cebola, louro, pimento vermelho (pimentão), salsa, pão de trigo fatiado muito fininho, tripas de porco.

Preparação: Lavam-se as tripas do porco, muito bem lavadas, em água corrente (preferencialmente) e reserva-se. Cosem-se as carnes todas juntas. Depois de cozidas, desfiam-se todas, sem esmagar. Reserva-se este preparado. Para a calda colocam-se os ossos das carnes usadas a ferver com bastante alho (com a casca), cebolas, louro, pimento vermelho (pimentão) e um ramo de salsa.

Tem de ferver bastante tempo para a calda ficar boa. Num recipiente coloca-se o pão de trigo já fatiado muito fininho (não esmagado), junta-se as carnes e envolve-se tudo muito bem. Em seguida junta-se a calda coada e envolve-se novamente tudo muito bem. A este preparado junta-se bastante salsa picada muito fininha. Prova-se para retificar os temperos. Finalmente, enche-se a tripa do porco com este preparado, ata-se de maneira a fazer a alheira e são colocadas no lareiro para apanharem fumo. Ao contrário do que se pensa, a alheira, precisa de mais ar do que de fumo, por isso deve ficar num lugar arejado.

www.cm-montalegre.pt

Montalegre tem saborosas referências gastronómicas que, enquadradas num cenário idílico, garantem aos sabores tradicionais um forte marco de atração turística e promoção territorial. Os produtos gastronómicos de referência estão ligados à sua própria ruralidade, ao clima frio e gélido de inverno, à criação de animais em regime extensivo e aos produtos agrícolas cultivados em modo orgânico num território classificado como Património Agrícola Mundial



Cozido à Barrosã

O cozido à Barrosã é feito à base de carne de porco fumado e enchidos: pernil, presunto, orelheira, peito e pé de porco e ainda chouriça, chouriço de abóbora, sangueira, farinheira, salpicão. Tudo bem temperado à maneira Barrosã e curado com o fumo da lenha de carvalho e com o frio saudável desta terra. Há quem junte galo do campo e vitela. Serve-se com couve penca, "levada" da geada ou grelos. Há também quem junte nabo, cenoura e mesmo feijão. Todavia, o que dá uma característica mais rica a este prato é a batada de Montalegre, cozida com água de Montalegre.

Rabanadas com Mel

Ingredientes: 1 lt de água, 2 a 3 colheres de sopa de mel, 1 casca de limão, 2 gemas de ovo, leite q.b., pão de cacete ou trigo de quatro cantos q.b., 2 ovos, açúcar e canela para polvilhar q.b., óleo para fritar. Preparação: Corta-se o pão de cacete ou trigo de 4 cantos em fatias de grossura (+/-) de um dedo. Põe-se ao lume um tacho com água, quando levantar fervura, junta-se a casca do 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.

MONTALEGRE
25, 26 e 27 JAN.

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

Animação

No referido fim de semana decorre a FEIRA DO FUMEIRO E PRESUNTO DE MONTALEGRE, com a animação prevista para o evento. Quer a sede, quer os polos do Ecomuseu de Barroso estão abertos ao público com entrada gratuita



www.visitpontedelima.com

Ponte de Lima destinge-se como destino gastronómico pela qualidade dos seus produtos endógenos, bem como toda a herança que transitou entre famílias e que preservou a tradição da confeção de verdadeiras iguarias, como o Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima, o Bacalhau de Cebolada, a Espetada do Brutus, o Naco de Minhota e o Leite-Creme que aliados aos excelentes Vinhos Verdes de Ponte de Lima (Loureiro e Vinhão) oferecem uma experiência enogastronómica única.

Rojões à Minhota

Ingredientes: 1 colher (sobremesa) de colorau, 100 g de fígado de porco, 100 g de sangue cozido, 2 folhas de louro, 20 castanhas assadas, 3 colheres (sopa) de banha, 350 g de belouras, 350 g de tripa enfarinhada, 350 ml de vinho verde branco, 4 dentes de alho, 800 g de perna de porco sem pele, mas com gordura, sal e pimenta a gosto.

Preparação: Corte a carne de porco em cubos com cerca de 10 cm de lado. Ponha a carne a marinar, durante 2 horas, com o vinho, os dentes de alho esmagados, o louro, sal e pimenta a gosto. Leve a cozer em lume forte até o vinho

se evaporar. Junte, então, a banha e, em lume brando, deixe cozer os rojões até alourarem bem. Junte, então, ao molho, o colorau dissolvido num pouco de vinho verde. Retire um pouco da gordura de cozer os rojões para uma sertã e frite a tripa enfarinhada (cortada em pedaços de 3 cm a 5 cm), as belouras (cortadas em rodela com 0,5 cm de espessura), o fígado e o sangue cortados em fatias. À medida que os ingredientes vão fritando, junte-os aos rojões, a fim de se manterem todos quentes. Junte igualmente as castanhas assadas, descascadas. Sirva os rojões numa travessa com batatas douradas, em cubos, enfeitando com rodela de limão e um raminho de salsa.

Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima

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

Preparação: Num tacho, põem-se as carnes todas a ferver em três litros aproximadamente de

água fria, junta-se um pouco de louro, cravinho, noz moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes muito bem retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume. As carnes depois de arrefecidas são desfiadas.

À calda de cozer as carnes, depois de retificados os temperos é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-a novamente ao lume e deixa-se levantar fervura tendo já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, junta-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Retificam-se temperos e deixa-se ferver até o arroz estar cozido completamente. Junta-se-lhe, então, sumo de limão, cravinho e cominhos em pó. Serve-se, de imediato.

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

Leite Creme

Ingredientes: 2 lt de leite, 8 colheres de sopa de farinha (tipo branca de neve), 12 colheres de

PONTE DE LIMA
25, 26 e 27 JAN.

açúcar, 6 gemas de ovo.

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

Animação

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

fevereiro



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

provérbio popular



www.chaves.pt

A gastronomia flaviense é inigualável, perdurando na memória de quem a prova. Sabores de excelência, tradição e produtos genuínos são os seus ingredientes! O famoso Presunto de Chaves, cheio de "personalidade", o Pastel de Chaves, com indicação geográfica protegida e o Naco de Vitela, confeccionado com as melhores carnes, tornam a nossa gastronomia incomparável. A acompanhar um Vinho DOC Trás-os-Montes, sub-região de Chaves. Tudo isto é um convite, sente-se à mesa e aprecie!

Pastel de Chaves IGP e/ou Presunto de Chaves

Pastel de Chaves IGP
O Pastel de Chaves, com a textura estaladiça da massa e o sabor inconfundível do recheio de vitela, perdura na memória e no paladar. Ao refogado adiciona-se a vitela picada, que coze lentamente. Junta-se o pão de trigo duro em pedaços, que facilita a coesão. Estende-se a massa até formar uma fina folha, que se barra com gordura especial e se dobra em 3, processo repetido 3 vezes. Por último, forma-se um rolo que é cortado em rodelas. Abrem-se as rodelas de massa, coloca-se o recheio e dobra-se ao meio adquirindo o formato de meia-lua.



Presunto de Chaves
Elaborado a partir da perna de porco genuína, salgada e exposta à ação pouca intensa de fumo e num processo de cura mínima de 12 meses, assim se caracteriza o inigualável Presunto de Chaves. Distingue-se pela forma arredondada, em viola, a ausência da extremidade podal (unha ou chispe) e a conservação do courato.

Naco de Vitela

Proveniente de animais entre os 5 e os 9 meses de idade, a carne de vitela é muito apreciada por ser tenra, clara e macia. O aroma é simples e delicado, a suculência é extraordinária e o paladar é

excepcional. O naco de vitela, apresentado nas diversas formas de confeção, grelhado ou assado, é apresentado acompanhado de batatas a murro, regadas com azeite e alho laminado, legumes salteados ou salada.

Rabanadas

Preparação: Corta-se o pão de forma, ou cacete, duro, em fatias médias. Mergulham-se em leite morno temperado com açúcar. Deixa-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 para o outro. Depois de fritas colocam-se numa

CHAVES
1, 2 e 3 FEV.

travessa, polvilhando-se de açúcar e canela ou banhadas por uma calda, feita com açúcar, água, vinho fino, um pau de canela e um vidrado de laranja.

Animação

Consultar o programa da XIV edição do evento "Sabores de Chaves – Feira do Fumeiro".
O programa pode ser consultado no site do município de Chaves em www.chaves.pt
Museus com entrada gratuita:
Museu da Região Flaviense
Museu de Arte Sacra
Museu Ferroviário



www.cm-moimenta.pt

Moimenta da Beira, retalho aquiliniano do Centro Norte de Portugal, é arrojadada na sua herança gastronómica. Povoado por gentes afáveis que desbravaram as Terras do Demo, e que as moldaram com a sua identidade, projetaram-se gastronomicamente através da sua diversidade de ementas. Foi através da singular riqueza do seu vocabulário, e oriundo de uma forte identidade cultural que ilustra a intensidade territorial, que Aquilino Ribeiro demonstra um conhecimento profundo da região, e como um bom beirão, o escritor é devoto das iguarias regionais em que a presença do

vinho é uma constante. A cozinha tradicional moimentense, assume várias facetas conforme as épocas festivas, os usos, os costumes e as colheitas, qual deles o mais opulento em sabedoria popular. "Fidalguia sem comedoria é como gaita que não assobia" Aquilino Ribeiro in "Terras do Demo".

Tábua de Enchidos

Ingredientes: Enchidos a gosto (alheira, chouriço, farinheira, moiro, morcela, moira, etc.)
Os enchidos devem ser grelhados e cortados em rodela. Enquanto isso, fatie o salpicão e o presunto, sirva-os a gosto. Sugestão: pode servir o presunto com melão ou com fatias de queijo.

Javali com Castanhas

Ingredientes: Javali, alho, louro, vinho, azeite, cebola, sal; piri-piri, castanhas e outras especiarias a gosto.
Preparação: Cortar o Javali em pedaços, e de seguida temperá-lo. Posteriormente faz-se um refogado com cebola, azeite e alho. Coloca-se o javali dentro do tacho já com o refogado elaborado e vai-se acrescentando o vinho, louro e sal, por fim inserem-se as castanhas e deixa-se apurar bem. Retificar os temperos. Serve-se acompanhado com batata cozida e legumes a gosto.



Tarte de Maçã

Ingredientes para a massa: 1 cl. de fermento; 1 ovo; 125 g de farinha; 75 g de margarina; 50 g de açúcar; raspa de limão q.b.
Crema
Ingredientes para o creme: 75 g de açúcar; 2,5 dl de leite; 30 g de farinha; 1 casca de limão; 1 ovo.
Cobertura: maçã cortada em meia-lua; geleia de maçã (opcional); canela q.b.
Preparação: Para preparar a massa, deite a farinha numa tigela e faça um buraco no meio, onde deitará a margarina e o açúcar. Amasse bem e junte o ovo e a raspa de limão, amassando sempre até formar uma bola. De seguida, prepare o creme,

terá de ferver o leite com a casca de limão. À parte, misture a farinha com o açúcar e junte os ovos. Mexa bem e junte aos poucos o leite. De seguida, leve o preparado ao lume e mexa até ferver. Numa superfície lisa e polvilhada com farinha, estenda a massa com a ajuda de um rolo. Forre a tarteira e em seguida verta o creme e decore com as tirinhas de maçã. Leve a cozer em forno médio aproximadamente 30 a 40 minutos. Depois de cozida, retire e pincele com a geleia de maçã. Deixe arrefecer e polvilhe uma canela a gosto.

MOIMENTA DA BEIRA

1, 2 e 3 FEV.

Animação

- Visita ao Museu Gente da Nave
– Alvite
- Visita à Fundação Aquilino Ribeiro
– Soutosa
- Montaria ao Javali
– Moimenta da Beira



www.cmav.pt

A gastronomia de Arcos de Valdevez, apresenta iguarias e sabores únicos. A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarreste", é o prato de eleição. A 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 suculenta. O Arroz de Feijão Tarreste, é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em conjunto com o milho. Podemos encontra-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 nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos, o que pode contribuir para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e triglicéridos, características que o tornam um "Alimento Funcional". Mas 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.

Alheira de Carne da Cachena

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

Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste

A Carne da Cachena - DOP - Denominada de Origem Protegida, temperada com sal q.b. e grelhada, confecionada na hora fica com um aspeto suculento e apetitoso, acompanhada do com o Arroz de Feijão Tarreste.
 Ingredientes: 250 gr. de feijão Tarreste, carne de porco com osso (chispe ou mão), 1 naco de toucinho fumado ou rojões, 400 gr. de arroz, 1/2 dl de azeite ou 1 colher de sopa de banha, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 folha de louro, pimenta q.b., sal q.b.
 Preparação: ponha o feijão de molho de um dia para o outro. Coza o feijão em água, juntamente com as carnes.

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

Bolo de Discos

Ingredientes: 8 claras, 250 gr. de açúcar, 250 gr. de miolo de amêndoa com pele, manteiga para untar q.b. Para os ovos moles: 8 gemas, 8 colheres de sopa de açúcar. Para decorar: 30 gr. de miolo de amêndoa pelada e torrada, picada ou cortada em lamelas, fios de ovos, açúcar de pasteleiro.
 Preparação: bata as claras em castelo. Adicione pouco a pouco o açúcar e continue a bater até a massa estar bem firme. Moa a amêndoa sem lhe tirar a pele e adicione-a ao preparado. Unte com manteiga formas redondas baixas, todas iguais e cubra cada uma delas com uma camada fina desta massa. Espalhe com uma espátula para alisar a superfície. Coza em forno de temperatura média (cerca de 180°). Depois de cozidos, desenforme os discos sobre uma superfície para o cobrir e prepare uma calda leve.

ARCOS DE VALDEVEZ 15, 16 e 17 FEV.

Retire-a do lume e deixe-a esfriar um pouco. Passe as gemas por um passador de rede fina e adicione-as à calda anterior, mexendo sempre. Leve a lume muito brando (utilize o banho-maria), sem nunca deixar de mexer, até a mistura espessar. Coloque um primeiro disco sobre o fundo e um prato de serviço e cubra-o com uma camada dos ovos moles. Sobreponha um outro disco e repita este procedimento, devendo terminar com um disco sem cobertura. Polvilhe-o com bastante açúcar de pasteleiro e com amêndoa torrada. Em volta disponha alguns fios de ovos para decorar.

Animação

Tocata pelos Restaurantes Aderentes e Mostra / Exposição "Mercado dos Sabores" - Programa de Animação a definir.



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.

Pataniscas

Ingredientes: 400 g bacalhau, 3 ovos, 300 g farinha sem fermento, 1 dl de água, 1 ramo salsa, 1 cebola, pimenta (qb), sal (qb), óleo para fritar.

Preparação: Desfia-se o bacalhau previamente demolido, retirando-lhe a pele e as espinhas. Deitar a farinha num recipiente. Juntar o sal, a pimenta, os ovos, e mexer bem. Adicionar a água em fio aos poucos, mexendo sempre até se obter uma massa homogénea.

De seguida, acrescentar o bacalhau desfiado, a salsa e a cebola e mexer tudo muito bem. Leve ao lume uma frigideira com o óleo e deixe aquecer. Adicione algumas colheradas da massa anterior e deixe fritar durante dois minutos de ambos os lados, até ficarem douradas. Retire as pataniscas do lume e deixe-as escorrer em papel absorvente. Está pronto a servir. Repetir o processo para a restante massa.

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



Arroz de Lampreia

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

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

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

Bolinhos de Amor

Um segredo bem guardado que não pode ser revelado. Delicie-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

PENAFIEL
15, 16 e 17 FEV.

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-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; 125 g de manteiga; 1,25 kg de farinha de trigo; 100 g de fermento de padeiro; 700 g de açúcar; 1 dl de azeite; 0,5 lt de água; canela. 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

MIRANDA DO DOURO
15, 16 e 17 FEV.

do tabuleiro, 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. Festa da Bola Doce também decorre nesses mesmos dias.



www.cm-stirso.pt

Conhecida além-fronteiras pelos famosos “jesuítas”, Santo Tirso tem muito mais a oferecer, a nível gastronómico, para além do reputado pastel. O cozido à portuguesa, o cabrito e a vitela assados no forno, os rojões, a feijoada, o arroz “pica no chão”, o arroz à Toquinha, e, os pratos de bacalhau, são algumas das especialidades que colocam o concelho no mapa da boa mesa. Como acompanhamento privilegiado para a refeição a sugestão é, o refrescante e apaladado Vinho Verde, característico da região. Para os gulosos que, para além da massa folhada do Jesuíta, querem experimentar outros prazeres, a proposta aponta na direção da

satisfação plena: o pastel Limonete, a tarte S. Bento ou o pudim Condessa Aldara. Difícil será escolher...! Para finalizar, recomendamos um brinde com o centenário Licor de Singeverga.

Patanisca de Bacalhau

Ingredientes: 250 gr de farinha, 200 gr de bacalhau desfiado e demolhado, 500 ml de águas com gás, 1 cebola picada, 1 ramo de salsa pequeno picado, 1 dente de alho médio picado, 4 ovos, sal e pimenta q.b. Preparação: Juntar ao bacalhau previamente demolhado e desfiado, a farinha, os ovos inteiros, a cebola, o alho e a salsa (batendo energeticamente até ficar uma massa esbranquiçada e homogénea). Temperar a gosto com sal e pimenta, e, acrescentar a água com gás (envolvendo lentamente por forma a não perder o gás). Depois de bem envolvida, fritar em óleo bem quente e usar papel aderente (para absorver o óleo remanescente).

Arroz de Pato

Ingredientes: (cozedura do pato), 1/2 pato inteiro, ou partido em pedaços, água que cubra o pato na panela, 3 folhas de louro, q.b. pimenta preta, q.b. sal grosso, fio de azeite, 6 cl de aguardente, 2 chouriças de carne, 50 gr de bacon, 4 dentes de alho esmagados. Ingredientes (preparação do arroz),



1 kg de arroz agulha, 4 dentes de alho, 2 folhas de louro, q.b. pimenta preta, q.b. sal grosso, q.b. pimentão doce (colorau), 2 cebolas médias picadas, azeite, 250 ml de vinho branco, queijo a gosto. Preparação: Na cozedura introduzir todos os ingredientes e deixar ferver. Após uma hora e meia o pato já estará cozido. Coar a água da cozedura e reservar. Esfilar todo o pato, cortar 1 chouriça em rodelas e cortar em cubos o bacon. Iniciar o estrugido com a cebola bem picada, o alho, o loureiro, as especiarias, o azeite e os enchidos. Após bem refogado, juntar o pato esfiado, o arroz, deixando fritar bem o arroz. Refrescar com o vinho branco e em

seguida juntar a água da cozedura para cozer o arroz. Quando cozido, e, ainda com um bocadinho de calda, espalhe o arroz num tabuleiro de barro (ou outro que tiver) e por cima coloque em rodelas as 2 chouriças cozidas previamente. Se desejar poderá polvilhar com queijo duro ralado (tipo queijo das ilhas). Levar ao forno a 180 graus a finalizar, aproximadamente 15 minutos. Quando a camada superior estiver estaladiça, o arroz está pronto a servir. Bom apetite...!

Pudim Condessa Aldara

Sobremesa oficial da edição 2018 do Fim de Semana Gastronómico de Santo Tirso, o pudim Condessa Aldara resulta de um concurso promovido pela Câmara Municipal para encontrar um novo doce representativo dos sabores do concelho. O nome do pudim surge como homenagem à carismática figura histórica do concelho, mãe de São Rosendo e benemérita do Mosteiro de S. Bento.

Ingredientes: 400 gramas de açúcar (em ponto), 500 ml de água, 1 colher (de sopa) de Licor de Singeverga, 1 colher (de chá) de mel, 8 ovos (gema), 1 pitada de canela. Preparação: Colocar o açúcar na água e deixar ferver durante 10 minutos. Após a fervura reservar. Numa caçarola adicionar as gemas de ovos, o licor de Singeverga, o mel

SANTO TIRSO 15, 16 e 17 FEV.

e a canela. Mexer tudo muito bem com recurso a uma colher de varas. Por último, acrescentar a água fervida com o açúcar. Mexer o preparado novamente. A cozedura, em banho-maria, deverá aproximar-se dos 60 minutos. Untar a forma com caramelo.

Animação

Entrada gratuita em museus
Museu Internacional de Escultura Contemporânea
Museu Municipal Abade Pedrosa -
252 830 410, museus@cm-stirso.pt
Horário: sex - 09H00/17H30; sab
14H00/19H00; dom 14H00/19H00



www.visitvalenca.com

A Fronteira, a Fortaleza de valor mundial, os Caminhos de Santiago, a Ecopista do Rio Minho, o comércio com tradição, o verde de Minho e séculos a apurar sabores, fazem de Valença um destino gastronómico de excelência. Bacalhau à São Teotónio é um manjar dos deuses, com nome de santo, natural de Valença, o primeiro de Portugal. O Caldo Verde, é uma das 7 maravilhas gastronómicas de Portugal, uma sopa genuína de Valença. Os Borrachinhos de Valença, são um doce conventual. Estas são as propostas, o convite para visitar, ver, sentir e saborear Valença, no fim de semana gastronómico.

Caldo Verde

Ingredientes: 2 litros de água, 1 dl de azeite, 750 g de batata, 3 dentes de alho, 1 cebola, 1 couve-galega, 1 chouriço e 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 rodelas). Decorar com gomos de tomate e ovo cozido, azeitonas pretas e pimento morrone.

Borrachinhos de Valença

Ingredientes: 250 g de pão de trigo, 100 g de açúcar, 6 ovos, ¼ de colher de chá de canela e raspa de limão.

Calda: 7,5 dl de vinho tinto, 250 g de açúcar, 2 dl de mel, casca de limão, 1 pau de canela e 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, escorrem-se-lhes o óleo e deitam-se num tacho. Cobrem-se com o vinho, junta-se a casca de limão, o pau

VALENÇA
15, 16 e 17 FEV.

de canela e o açúcar. Deixa-se ferver, durante 30 minutos, para encharcarem.

Animação

Museus com entrada gratuita:
- Núcleo Museológico Municipal: De segunda a sábado das 9h00 às 17h00
- Museu do Bombeiro: De segunda a sexta-feira das 9h00 às 17h00. Sábado: sob marcação prévia.
- Outras atividades: consulta da Agenda Cultural.



www.cm-amares.pt

O Fim de Semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 22, 23 e 24 de Fevereiro de 2019, 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. Esta simbiose de fatores leva a que o concelho apresente produtos exclusivos na sua qualidade, como são as papas de sarrabulho, as pataniscas de bacalhau e o pudim de laranja. As papas, confeccionadas apenas no Inverno, por altura da matança do porco, são servidas como sopa, acompanhadas por rojões à moda do Minho, que

respeitando o receituário, fazem desta especialidade um "ex-libris" da gastronomia tradicional. Pretende-se com este evento preservar uma herança cultural deixada pelos nossos antepassados, valorizando um prato típico minhoto, devendo os apreciadores da boa gastronomia percorrer o concelho de Amares, durante a época fria, para saborearem a riqueza e variedade gastronómica, proveniente da carne de porco.

Pataniscas de Bacalhau

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

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

Preparação: Cozer a carne de vaca, galinha velha, osso da suã, presunto e cravinhos, uma cenoura pequena, cebola (pequena), louro, salsa e sal.



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

Pudim de Laranja

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

Preparação: Bata os ovos inteiros, junte o açúcar e continue a bater

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

Animação

O programa de animação do Fim de Semana Gastronómico de Amares assenta, essencialmente, na oferta de música tradicional / popular Portuguesa, representativa do concelho.

A complementar este programa de animação, o concelho de Amares coloca à disposição do visitante, na "Galeria de Artes e Ofícios", localizada na Praça do Comércio – Ferreiros, uma exposição de Artesanato emblemático do

AMARES
22, 23 e 24 FEV.

concelho, onde o visitante, poderá observar os artesãos 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-caminha.pt

Na desembocadura do rio Minho e no seu encontro com as águas do Atlântico foi erigido o Forte da 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 rebenação das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha. Ao robalo fresco, os cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas do mar fazem o resto. Acompanha com batatas a murro e pelos deliciosos legumes salteados, constitui um manjar único e digno dos mais requintados palatos. Para coroar este repasto, deliciamo-nos com o nosso tradicional leite creme queimado, capaz de fazer as delícias dos mais exigentes gastrónomos. De facto, a frescura de todos os produtos do campo, desde os ovos, passando pela farinha e pelo leite, permitem a realização deste verdadeiro manjar.

Pataniscas de Bacalhau

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



Robalo do Mar da Ínsua

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

Leite Creme Queimado

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

Animação

Consultar programa específico em www.cm-caminha.pt
- Museu Municipal de Caminha, Rua Dr. Luciano Amorim e Silva 4910-153 Caminha
Tel. +351 258 710 310
- Núcleo Museológico da Memória, Artes e Ofícios de Riba de Âncora Largo do Espírito Santo 4910 – 315 Riba de Âncora
Visita gratuita, com inscrição em jfribadeancora@mail.telepac.pt ou +351 964 154 920;
- Núcleo Museológico do Centro Histórico de Caminha, Praça Conselheiro Silva Torres 4910-122 Caminha
Tel. +351 258 921 952

CAMINHA
22, 23 e 24 FEV.

Entrada gratuita no fim de semana, no horário das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00;
- Centro de Interpretação Museológica do Vale do Âncora Centro Social e Cultural de Vila Praia de Âncora 4910-431 Vila Praia de Âncora
Visita gratuita, com inscrição em cscvpa.cultura@mail.telepac.pt ou +351 936 351 458



www.cm-moncao.pt

Monção, Berço do Alvarinho e vila termal, é igualmente uma referência pela gastronomia tradicional. Além do Cordeiro à Moda de Monção, a Lampreia acompanhada pelo arroz malandro apresenta-se como um dos ex-libris gastronómicos desta vila raiana. Nos dias 22, 23 e 24 de fevereiro, o Município celebra mais uma iniciativa gastronómica dedicada à Lampreia do Rio Minho e às Barrigas de Freira. Participam alguns restaurantes e, como é habitual, realiza-se no domingo mais uma edição do Rali à Lampreia, prova de perícia no centro histórico da vila que reúne milhares de pessoas.

Arroz de Lampreia à Moda de Monção

Ingredientes: cebola, alho, banha, sal, pimenta, cravinho, salsa picada, vinagre tinto, Vinho Verde tinto, azeite e presunto picado. Preparação: Faz-se um refogado com um pouco de banha e presunto. Quando a cebola estiver loura junta-se a lampreia, sal, pimenta e cravinho. Deixa-se estufar 10 minutos. Retira-se a lampreia, acrescentando à calda um pouco de água quente e deita-se o arroz. Quando estiver cozido, introduz-se a lampreia, a salsa, o sangue, o vinho e o vinagre onde esteve a marinar. Serve-se de seguida.



Barrigas de Freira

Ingredientes: 250 g de pão-de-ló, 500 g de açúcar, 125 g de amêndoa, 9 gemas de ovo, 1 ovo inteiro. Preparação: Colocam-se as fatias de pão-de-ló numa travessa e regam-se com o açúcar em ponto. Juntam-se as amêndoas trituradas ao restante açúcar e retira-se do lume, deixando arrefecer. Juntam-se as gemas com o ovo inteiro, voltando ao lume brando, mexendo até engrossar. Retira-se e deita-se por cima das fatias, cobrindo tudo. Polvilha-se com canela e guarnecem-se com cerejas cristalizadas.

Animação

Rali à Lampreia – Prova de Perícia Automobilística e, que se realizará no dia 24 de fevereiro de 2019.
11H00 – Rali à Lampreia – Concentração Turística | 1ª Prova Complementar – Praça Deu-la-Deu 16H00 – Rali à Lampreia – Concentração Turística | 2ª Prova Complementar – Praça Deu-la-Deu 18H00 – Entrega de prémios – Museu do Alvarinho

MONÇÃO
22, 23 e 24 FEV.



www.cm.smpenaguiao.pt

Em Santa Marta de Penaguião terá a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que nos caracteriza. Das variadas iguarias merece especial atenção o famoso Cabrito Assado no Forno com Batatas e Arroz do Forno, a Feijoada à Transmontana, o Arroz de Cabidela, a Massa à Lavrador e claro, o já afamado Arroz de Feijão no Pote acompanhado com iguarias regionais.

Enchidos da região e Pataniscas de Bacalhau

A excelência dos enchidos (chouriças, presunto, moiras e alheiras da região) fazem as delícias dos visitantes e turistas. Preparação: Cozer o bacalhau, limpar de pele e espinhas e lascar. Numa taça, juntar o bacalhau desfiado, os ovos, a farinha, a salsa e a cebola e envolver bem. Ir juntando aos poucos o leite ou a água da cozedura do bacalhau até a mistura ficar um pouco líquida e temperar com sal e pimenta. Numa frigideira larga, aquecer o azeite e fritar as pataniscas às colheradas, pressionando-as



com um garfo de modo a que fiquem baixinhas. Colocar sobre papel absorvente para secarem.

Arroz de Feijão no Pote acompanhado de Iguarias Regionais

O Arroz de Feijão no Pote: faz-se um fundo com azeite, cebola e alho picado e folha de louro. Quando o refogado estiver alourado adiciona-se polpa de tomate, vai-se mexendo e junta-se a calda do feijão, que foi previamente cozido. Quando estiver a ferver junta-se o arroz até terminar cozedura. Acompanha com as iguarias regionais (grelhados, enchidos).

Conde Guião (gelado com redução de vinho generoso)

Ingredientes: 6 ovos, 5 pacotes de natas, 150 g de açúcar e 50 ml de leite.

Preparação: Mistura-se o açúcar, o leite e 6 gemas, e leva-se ao lume em banho-maria. Deixar arrefecer e reservar. Bater as natas até ficarem sólidas. Misturar as natas com o preparado anterior, colocar em taças e levar ao congelador. Quando estiver sólido deve-se retirar do congelador e desenformar. Colocar as nozes previamente descascadas e trituradas. Finalizar o gelado com redução de vinho generoso.

Animação

Visita gratuita ao Museu das Caves. (Horário: Dia 9 das 9h00 às 12h30 e das 14h00 às 18h00; Dia 10 das 9h00 às 13h00.)

março



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

provérbio popular



Empada de Caça com Cogumelos Silvestres

Ingredientes: 100 gr de perdiz ou pombo, 100 gr de coelho ou lebre, 100 gr de javali, 120 gr de mistura de cogumelos silvestres, 1 cebola, 1 cenoura, 5 dentes de alho, 80 gr de massa folhada, vinho branco, pimentão doce, azeite extra virgem, alface, canónigos, beldroegas, malagueta, vinagre de vinho tinto, sal.

Preparação: Refogar a cebola e o alho em azeite, adicionar a cenoura em pequenos cubos.

A seguir adicionar o pimentão doce, refrescar com vinho branco, juntar as carnes (previamente cozinhadas e desfiadas), temperar a gosto. Numa forma, forrar com a massa folhada, rechear com o preparado anterior, cobrir novamente com a massa folhada e levar ao forno. Saltear os cogumelos em azeite e alho, temperar com sal. Limpar e arranjar as alfaces, temperar com sal, azeite e vinagre.

Cordeiro ou Cabrito Serrano Grelhado com Batata Grelhada e Legumes Salteados

Ingredientes: 600 gr cordeiro ou cabrito, 400 gr de batata, 3 dentes de alho, 1 cenoura, 1 repolho, 1 malagueta, vinagre de vinho tinto, pimentão doce, louro, azeite e sal.

Preparação: Cozer a batata com pele em água e sal. Após as batatas

www.cm-alfandegadafe.pt

Produtos de excelência e sabores únicos unem-se num só lugar, Alfândega da Fé! Para além dos produtos locais que estimulam o paladar, como o azeite, a cereja, 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. A tradição aliada à inovação torna-se difícil de resistir.



lume a cozer as castanhas. Bater 8 ovos com o 300 gr de açúcar. Depois das castanhas cozidas retirar a canela e o limão e passar por um mix. Misturar o preparado anterior aos ovos e ao açúcar, mexer bem. Fazer caramelo para untar a forma e colocar o preparado. Levar o pudim ao forno em banho-maria durante uma hora.

Toucinho do Céu

Pelar as amêndoas de Alfândega da Fé. Fazer a calda de açúcar. Junta-se o doce de chila e deixa-se ferver. Adicionam-se as amêndoas e levar novamente ao lume. Retira-se o doce do lume, juntam-se as gemas, que engrossarão um pouco sobre o lume, sem que, no entanto, o doce ferva. Deixa-se arrefecer ligeiramente. Untar com margarina e polvilhar com farinha uma forma retangular ou quadrada. Espalha-se uma colher de farinha sobre o fundo da forma e deita-se dentro o doce. Polvilhar a superfície com a outra colher de farinha, levar ao forno bem quente.

Doce de Ovos

Levar o açúcar ao lume com um copo de água e deixar ferver até fazer ponto de espadana. Retirar do lume, deixar baixar a temperatura, juntar as gemas de ovo e mexer tudo muito bem. Levar novamente ao lume sem deixar ferver, mexer sempre até ficar com a espessura desejada.

Pudim de Castanhas

Preparação: Colocar num tacho, 1 lt de leite, 400 gr de castanhas, 1 pau de canela, casca de limão e 4 colheres de açúcar. Levar ao

estarem cozidas escorrer as mesmas, cortar ao meio e grelhar na brasa. Arranjar o cabrito e cortar em pequenos pedaços, temperar o cabrito com sal, alho e louro. Grelhar o cabrito lentamente. Cortar a cenoura e o repolho em juliana e saltear em azeite e alho, temperar a gosto. Numa malga fazer o molho para pincelar o cabrito e as batatas: azeite, alho picado, vinagre, pimentão doce, louro, malagueta e sal).

ALFANDEGA DA FÉ 1, 2 e 3 MAR.

Gelado Artesanal de Cereja de Alfândega da Fé

As cerejas dão corpo a este gelado artesanal que merece ser degustado.

Animação

Festival de teatro todos os domingos de março na Casa da Cultura; Galeria da Casa da Cultura; Centro de Interpretação do Território – Sambade; Torre do Relógio



www.cm-braganca.pt

A gastronomia de Bragança destaca-se pela qualidade dos seus produtos, com sabores e aromas que parecem exalar das paisagens de onde provêm. A confeção simples é orientada por mãos sábias, que conhecem bem a origem dos ingredientes, muitas vezes trazidos diretamente da horta para a cozinha. Uns chamam-lhe Butelo, outros, chouriço de ossos... enfim, são vários os nomes para produtos semelhantes do fumeiro regional da Terra Fria Transmontana. É inegável que se trata de um prato muito apreciado, que distingue o fumeiro da terra fria nordestina de muitos outros.

Tábua de Enchidos

Em jeito de tradição são servidos as típicas tábuas de variadas qualidades de enchidos, acompanhados com ingredientes tradicionais e que lhes dão um toque especial. É necessário cortar presunto, chouriço, queijo de ovelha curando e, claro, o salpicão e a afamada alheira. Tudo isto é disposto numa tábua de madeira ou de lousa. Para acompanhar há o pão de trigo tradicional e um bom vinho transmontano.

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 Castanha

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 0,5 Kg 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
1, 2 e 3 MAR.

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



www.cabeceirasdebasto.pt

Hoje Património Cultural Nacional, a gastronomia regional caracteriza-se pela utilização de matérias primas naturais e receitas tradicionais. Cabeceiras de Basto, terra de grandes tradições e de longa ocupação humana, também tem na gastronomia e seus produtos parte da sua identidade. Com objetivo de promover e valorizar o que possui de mais genuíno, convidam-se todos a desfrutar da XXIII Festa da Orelheira e do Fumeiro que decorre de 1 a 4 de março e a aproveitar a edição 2019 dos Fins-de-Semana Gastronómicos para saborear as iguarias locais, assim como os sabores autênticos, que resultam da relação do homem com a terra.

Couves com Feijão

Ingredientes: meia tigela de feijão amarelo pequeno (feijão moleirinho), couve-galega, batatas pequenas, carnes de porco de preferência de raça bisara: pé de porco, entrecosto, chispe, toucinho salgado e fumado, orelheira fresca e fumada, presunto, chouriço, salpicão e chouriça de sangue, azeite, q.b., dentes de alho, sal, q.b.
Preparação: Comece por cozer todas as carnes numa panela grande ou ainda num pote. Noutra panela ou noutro pote contendo 4 litros de água coze-se o feijão. Entretanto, as couves são segadas (cortadas finas) e as batatas descascadas.



Por ordem de cozedura mais rápida, vão-se tirando os enchidos da panela ou do pote. Na panela ou pote de cozer as carnes, acrescentam-se os feijões cozidos, as couves segadas, as batatas e sal (se necessário), deixando-se cozer durante 10 minutos. Cõa-se e dispõem-se num alguidar, onde se acrescentam o alho picado e o azeite. Finalmente envolve-se tudo e leva-se à mesa no próprio alguidar, depois de ter colocado as carnes e enchidos cortados em pedaços.

Pão de Ló

Ingredientes: 6 ovos, 6 colheres de sopa de açúcar, 5 colheres de sopa de farinha de trigo, uma colher de sopa rasa de fermento em pó.
Preparação: Separar as claras das gemas. Bater as claras até ficar em ponto de suspiro, acrescentar uma a uma as gemas, batendo sempre, ainda com a batedeira ligada acrescentar aos poucos o açúcar. Acrescentar a farinha à massa com a batedeira desligada, aos poucos, delicadamente, fazendo movimentos de baixo para cima. Por último, acrescentar o fermento. Assar em forno médio

CABECEIRAS DE BASTO

1, 2 e 3 MAR.

Animação

Integrado na Festa da Orelheira e do Fumeiro, certame de grande relevância, o programa de animação conta com uma componente lúdica e cultural onde se destacam grupos populares, cantares ao desafio, tocatas de concertinas, acordeão, cavaquinhos, entre outros. Os visitantes poderão ainda visitar o magnífico Mosteiro de S. Miguel de Refojos, Joia do Barroco em Terras de Basto, o Núcleo Museológico de Arte Sacra, a Casa do Tempo (espaço que o ajuda a conhecer Cabeceiras de Basto) e o Museu da Terras de Basto, mormente as carruagens históricas que enobrecem o Núcleo Ferroviário.



www.cm-esposende.pt

O concelho de Esposende - Terra de Mar do distrito de Braga - oferece 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 do concelho, os hortícolas da franja litoral, a doçaria local com destaque para as 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 2 h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa. No tacho coloca-se a cebola



picada, água, chouriço e os toros da lampreia escorridos. Refoga 10 min. 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 rebuçado, seguidamente deita-se chila e depois de estar em ponto leve,

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

Animação

Consultar programa específico em: www.visitesposende.com



www.cm-gondomar.pt

Sábios cozinheiros aprimoraram e preservaram o sabor da cozinha tradicional de Gondomar assente em produtos endógenos, apresentando pratos que brilham nas ementas dos principais restaurantes do concelho. As iguarias mais procuradas são a lampreia, no período compreendido entre janeiro e abril, e o tradicional "caldo de nabos" que os gondomarenses não dispensam durante as Festas do Concelho entre setembro e outubro. Na doçaria destacam-se o "Coração de Gondomar" e o "Mimo D'Ouro", doces inspirados em produtos regionais como as nozes, a abóbora, o nabo e o mel.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: lampreia, vinho maduro tinto, alho, louro, salsa, sal, cravinho, pimenta, cebola, azeite e 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 e creme de ovos
Preparação: Misturar os 2 cremes. Com a massa folhada estendida moldar 2 corações; sobre um dos corações colocar a mistura dos cremes, por cima, colocar o doce de abóbora e as nozes e cobrir com o outro coração. Pincelar com ovo e levar ao forno a 180°. Depois de cozido, pincelar com geleia de abóbora.

Animação

- "Rota da Filigrana"
Programa de visitas organizadas a oficinas de filigrana – mediante

marcação prévia em www.rotadafiligrana.pt
- Auditório Municipal de Gondomar
Av. 25 de Abril
4420-354 Gondomar
Tel.: 224 664 775
Horário: terça a sábado:
10h00 - 13h00 / 14h00 - 24h00
Email: cultura@cm-gondomar.pt
Oferta: Entrada gratuita para visita às exposições patentes
- Centro Cultural Amália Rodrigues
Rua da Boavista, 543
4435-030 Rio Tinto
Tel.: 224 853 660
Horário: terça a sábado:
09h30 - 13h00 / 14h00 - 17h30
Email: cultura@cm-gondomar.pt
Oferta: Entrada gratuita para visita

GONDOMAR

1, 2 e 3 MAR.

às exposições patentes
- Casa Branca de Gramido
Travessa da Convenção de Gramido
4420-416 Valbom
Tel.: 224 664 310
Horário: segunda a domingo:
09h30 - 13h00 / 14h00 - 17h30
Email: cultura@cm-gondomar.pt
Oferta: Entrada gratuita para visita às exposições patentes
- Quinta do Passal - Centro de Educação Ambiental
Rua Clube Naval Infante D. Henrique
4420-412 Valbom
Tel.: 224 837 065
Email:
quintadopassal@cm-gondomar.pt
Horário: segunda a sábado:
10h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30
Oferta: Entrada gratuita para visita à quinta, hortas biológicas e exposição patente;
Utilização gratuita das bicicletas.
- Casa da Malta | Museu Mineiro de S. Pedro da Cova
Rua de Vila Verde, 253
4510-457 S. Pedro da Cova
Tel.: 935 663 998
Horário: terça a sábado:
10h00 - 12h00 / 13h30 - 17h30
Oferta: Entrada gratuita



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

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

A carne deve constituir pelo menos 60% e o pão um máximo de 25% do total de matérias-primas. O sabor é característico



destacando-se a condimentação com alho que estará na origem da sua designação de alheira. A fumagem é feita com lume brando de madeira de oliveira, ou de quercíneas, durante um período inferior a oito dias.

Pudim de Azeite

Numa terrina bate-se 10 ovos, junta-se 1,5 lt de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de Vinho do Porto, raspa de uma laranja e uma colher de farinha Maizena; mistura-se tudo com uma varinha. Derrreter 300 gr de açúcar até ficar em caramelo para barrar a forma. Por fim adicionar o

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

Animação

- Feira da Alheira de Mirandela
- Museu Municipal Armando Teixeira Lopes
- Museu da Oliveira e do Azeite

MIRANDELA
1, 2 e 3 MAR.



www.mogadouro.pt

Cogumelos e Torradas de Azeite

Cogumelos assados na brasa com azeite e alho.

Torradas de azeite em pão caseiro regadas com azeite e alho.

Casulas com Cascas

Ingredientes: 1 bulho, 1 kg de cascas, 6 batatas médias, 1 pé de porco salgado, 1 orelha de porco salgada, 2 linguças, 1 cebola, sal qb. Preparação: No dia anterior põe-se de molho as cascas, a orelha e o pé de porco. Numa panela de ferro coze-se as cascas, a orelha e o pé em lume brando, quando estiverem a meio cozer, junta-se as batatas. Noutra panela cozem-se as restantes carnes. Serve-se as cascas com todas as carnes cortadas e a cebola cortada em pequenos bocados.



Queijos de Cabra e Ovelha com Compotas

Queijo de cabra e ovelha com compotas caseiras

Animação

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

MOGADOURO
1, 2 e 3 MAR.



www.cm-penedono.pt

A gastronomia de Penedono inspira-se na simplicidade e genuinidade dos seus costumes, da sua agricultura com uma presença cada vez mais vincada na utilização da castanha, não descurando a riqueza e diversidade de sabores. Na região de Penedono é possível degustar a famosa marrã (carne de porco), o arroz de coelho, o borrego estufado com batatas, o cabrito assado, as papas de sarrabulho, os enchidos (chouriças, moiras e farinheiras), o caldo de abóbora com leite, o caldo de castanha, a sopa de feijão, os queijos de cabra e de ovelha não esquecendo um leque variado de pratos e sobremesas confeccionados à base da castanha.

Seleção de Enchidos Tradicionais

(chouriças, moiras e farinheiras), assados na brasa
Feita a selecção dos enchidos a colocar na mesa, são assados nas brasas e servidos bem quentes.



PENEDONO
1, 2 e 3 MAR.

Marrã

Ingredientes: Aproximadamente 750gr de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou sovente), uma parte pode ser da pá; 3 colheres de banha de porco; 1 copo de vinho tinto, alho, sal e pimenta.
Preparação: Corta-se a carne em cubinhos pequenos. Frita-se na banha bem quente e tempera-se com sal pimenta e alho. Quando a carne estiver meia loira, rega-se com o vinho tinto e deixa-se ferver até apurar. Acompanha com batatas cozidas.

Pudim de Castanha

Ingredientes: Castanha Martainha da Zona de Penedono que é mais doce, leite e ovos.
Preparação: É batido tudo junto até formar um creme esbranquiçado, coloca-se um pouco de caramelo no fundo da lata e vai a cozer ao forno em banho-maria.
Desenforma-se depois de frio.

Animação

Animação alusiva à época (carnaval) a definir;
Visita aos Museus:
- Centro de Interpretação de Penedono
- Núcleo Museológico do Lagar de Azeite de Póvoa de Penela



www.cm-rpena.pt

A cultura gastronómica do concelho assenta no crescimento da sua economia rural agrícola. A abundância de milho por todo o território, levou à utilização deste cereal na gastronomia regional. Os milhos representam o ex-libris gastronómico do concelho de Ribeira de Pena, que podem ser "esfuçados", "escornados", "esgravatados" ou "ricos". Também o cabrito assado, criado nas terras altas deste concelho serrano, ou as couves com feijões ou mesmo a saborosa carne maronesa apelam à visita a Ribeira de Pena. Aproveite e conheça o território através dos Percursos Pedestres que o levam até locais admiráveis, ou desfrute

de umas atividades no Pena Aventura Park ou mesmo conhecer o vasto património histórico cultural e paisagístico.

Milhos

Ingredientes: 1 kg de entrecosto de vitela, 1 kg de entrecosto de porco, 1 chouriço de sangue, 1 salpicão, 1 pé de porco ou meia orelheira com beija, e 1 galinha pequena. Para os milhos: 2 tigelas grandes de milhos limpos (triturado), 1 cebola, 2 dentes de alho, 3 colheres de sopa de azeite, sal. Preparação: Cozer a galinha em água e sal, bem como todas as carnes depois de bem limpas. Quando estiverem cozidas,



introduzem-se na mesma panela os chouriços e o salpicão. Para os milhos: põe-se ao lume com água, uma panela de fundo espesso. Ao ferver, juntam-se os milhos bem lavados e isentos de casca. Vão-se mexendo com uma colher de pau para não 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. Preparação: Coloca-se a chila no tacho, a calda e as gemas, vão ao lume sempre a mexer. Quando levantar fervura, vai para um prato de ir ao forno e polvilha-se com canela. Leva amêndoa a gosto. Vai ao forno a gratinar.

Animação

Entradas gratuitas nos museus (Museu Municipal da Venda Nova, Casa Museu de Camilo, Museu do

RIBEIRA DE PENHA
1, 2 e 3 MAR.

Linho e Museu da Escola). 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 (mediante apresentação de fatura dos restaurantes aderentes). Contatos uteis: www.ecomuseu-rpena.pt www.penaaventura.com.pt www.natourtracks.pt



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 o arroz doce, pudim de ovos, atéria, 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

Ingredientes: 125 gr de arroz, 1 colher (sopa) de manteiga, 150 gr de açúcar, 7,5 dl de leite, 3 gemas, 1 casca de limão, sal qb, canela em pó e em pau.

Preparação: Leve ao lume um tacho com água abundante temperada com sal. Quando a água ferver, junta-se o arroz. Assim que a água ferver de novo, deixar cozer o arroz 2 minutos. Entretanto leve o leite a ferver com a canela em pau e a casca de limão. Escorra o arroz muito bem e mergulhe-o no leite a ferver. Deixe cozer



destapado em lume brando. Retire do lume e adicione o açúcar. Mexa rapidamente e junte as gemas e a manteiga. Coloque o arroz sobre lume muito brando durante uns minutos sem deixar ferver. Deite o arroz em pratinhos e polvilhe com canela em pó.

Animação

O Museu do Imaginário Duriense esta 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
1, 2 e 3 MAR.



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 maneiro tradicional destes animais, que se alimentam sobretudo de ervas espontâneas, confere à carne características de gustação diferenciadas. Da abundância de amêndoa na região, surge a confeitaria tradicional da doçaria. Sendo o Bolo de Amêndoa uma das iguarias mais apreciadas desta arte, que tem passado de geração em geração. A sua confeção apresenta uma combinação de amêndoa com

vários aromas o que lhe confere um paladar único e inesquecível.

Folhado de Borrego da Churra

Ingredientes: (+/-4 pessoas) 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 vai ao forno quente 20 minutos a cozer.

Borrego Terrincho

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

Bolo de Amêndoa

Ingredientes: 15 ovos; 500 gr. de amêndoa; 300 gr. de açúcar; 200 gr. farinha; 1 cálice de Vinho do Porto;

canela q.b. e uma colher de chá de fermento. Creme: 600 gr. de açúcar; 200 cl. água e 30 gemas.
Preparação do Bolo: A amêndoa é moída com a casca. Bate-se o açúcar com a farinha e a amêndoa. Bater 10 claras em Castelo. E reserve 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

1, 2 e 3 MAR.

Preparação do creme: leva-se a água a ferver com o açúcar até fazer ponto de pérola. Retira-se do lume e misturam-se as gemas energeticamente. De seguida, volta ao lume até ficar um creme espesso.

Atimação

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). Animação Musical.



www.cm-barcelos.pt

A gastronomia Barcelense comunga de todos os atributos de excelência da cozinha Minhota, marcada pelos sabores intensos, pela tradição, pela qualidade dos ingredientes e pela diversidade de sabores, decorrentes de saberes que marcaram a nossa identidade gastronómica da Ribeira à Serra Minhota. Barcelos tem o melhor da gastronomia da Ribeira e da Serra Minhota, bem corporizada nas singulares Papas de Sarrabulho à Moda de Barcelos, nos Rojões, na Vitela Assada, na Lampreia do Rio Cávado, no Misto de Polvo com Bacalhau, mas inúmeras receitas com o fiel amigo, nos petiscos tradicionais oriundos da rica merenda Minhota. Tem também

iguiarias de grande simbolismo como é o caso do Galo Assado à moda de Barcelos que rememora o galo assado que salvou o peregrino da Forca e que se imortalizou na Lenda do Galo. Mais que uma iguaria emblemática um ritual da ligação deste território à peregrinação a Santiago de Compostela que está impressa na identidade desta comunidade que se apraz conhecer. Para além de assado, o galo é ainda servido com particular mestria no Arroz de Pica no Chão e Cabidela. Qualquer que seja a ementa, apraz-se um acompanhamento a rigor com os vinhos verdes da região e em especial com os da Casta Loureiro da Região do Cávado.

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 alguns 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, laranja, alecrim, colorau, Vinho Verde, aguardente, chouriço, toucinho, batatas, arroz, grelos. Preparação: Limpe o galo, retirando os miúdos, e tempere-o no dia anterior com cebola, azeite, laranja, alecrim, colorau, aguardente e vinho verde. Junte os miúdos, o chouriço e o toucinho e pique tudo, formando uma pasta para recheio do Galo. À parte prepare uma assadeira com

rodela de cebola e azeite. Coloque o galo já recheado e as batatas. Leve ao forno para assar durante 3 horas. Acompanhe com arroz e grelos.

Doces de Barcelos

Em Barcelos delicie-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 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

BARCELOS
8, 9 e 10 MAR.

da casa, os peitos de galo, o bolo das Cruzes entre muitos outros, que são um convite a visitar Barcelos.

Animação

Programa de Animação: Animação Musical, Provas de vinho e Rotas Turísticas.
- Museus Gratuitos: Museu de Olaria
Horário: Terça a Sexta: 10h00 – 17h30
Sábado e Domingo: 10h00 – 12h00 / 14h00 - 17h30
- Torre Medieval – Centro de Interpretação do Galo e da Cidade de Barcelos
Horário: Segunda a Sexta: 10h00 – 18h00
Sábado e Domingo: 10h00 – 13h00 / 14h30 – 17h30



www.cm-freixoepadacinta.pt

Freixo de Espada à Cinta é uma vila cheia de história podendo ser usufruída pelo visitante com enorme satisfação, que ao percorrer as suas ruas cheias de portadas e janelas manuelinas, as antigas muralhas e torre ainda medievais, ao visitar a Igreja, ao passear pela Encruzilhada, pela Rua das Flores, pelo Vale, pelo Castanheiro ou pelo Outeiro, desfrutará com certeza de um prazer sem comparação. Tem para oferecer uma gastronomia rica e variada, com produtos de elevada qualidade: a azeitona, o azeite, o vinho, a laranja, a amêndoa, o mel, o queijo e o fumeiro são alguns desses produtos, utilizados

na confeção de saborosos pratos que perduram no tempo cheios de riqueza cultural

Pataniscas de Bacalhau

Coze-se o bacalhau em água. Após a cozedura retiram-se as espinhas e a pele e desfaz-se o bacalhau em lascas. Reserva-se a água do bacalhau e deixa-se arrefecer. Batem-se os ovos com pimenta, alho e cebola. Adiciona-se o bacalhau e a água. Junta-se a farinha enquanto se mexe, tendo o cuidado de evitar que a massa fique espessa. Por fim acrescenta-se a salsa picada e leva-se a fritar em óleo bem quente.



Polvo com Cebolada e Batata a Murro

Coze-se o polvo e ferve-se. Lavam-se as batatas com pele e leva-se ao forno, durante 30 m, num tabuleiro com sal. Picam-se as cebolas em meias luas, acrescenta-se azeite e os restantes ingredientes, reservando o vinho para a fervedura. Após a fervedura da cebola (15 m), coloca-se o polvo numa travessa juntamente com as batatas. Por fim rega-se com a cebola.

Amor dos Homens

Ingredientes: natas, mousse de chocolate, leite condensado, bolacha Maria, café q.b.

Animação

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

**FREIXO DE
ESPADA À CINTA**
8, 9 e 10 MAR.



Peixes de Escabeche

Ingredientes: peixes do rio (bogas ou barbos), 1 cebola grande, 4 dentes de alho, 1 folha de louro, 1 dl de azeite, 1 colher de sopa de colorau, 5 colheres de sopa de vinagre, sal q.b., pimenta q.b.

Preparação: Numa frigideira coloque o azeite deixe aquecer um pouco, deite as cebolas cortadas em rodela finas, os alhos laminados, o louro e uma pitada de sal. Deixe cozinhar um pouco a cebola sem queimar. Dissolva no vinagre, o colorau e a pimenta, a gosto. Junte à cebola quando esta estiver loura. Deixe cozinhar por mais alguns minutos e deite sobre o peixe frito.

www.sjpesqueira.pt

S. João da Pesqueira fica no coração do Alto Douro Vinhateiro, a mais antiga Região Demarcada do Mundo, onde nasce o famoso Vinho do Porto e vinhos de mesa de prestígio incomparável. 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.

Arroz de Feijão com

Pataniscas de Bacalhau

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

Preparação: Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois de cozido, retire o bacalhau, deixe arrefecer e de seguida desfie o bacalhau. Guarde a água do bacalhau para o arroz. Parta os ovos para um recipiente, bata-os, junte a farinha e mexa bem, junte a cebola picada, o bacalhau, a salsa picada,



a pimenta, sal caso seja necessário e misture tudo bem. Coloque 2/3 de óleo numa frigideira e 1/3 de azeite a aquecer. Depois do óleo quente, coloque colheres de patanisca a fritar. Retire as pataniscas para um prato com papel.

Arroz de Feijão
Ingredientes (5 Pessoas): 280g de arroz, 400 g de feijão encarnado cozido, 1 cebola picada, 2 dentes de alho picados, 2 folhas de louro, 1 colher de sopa de polpa de tomate, 0,5dl de azeite, sal grosso q.b.
Preparação: Num tacho coloque o azeite, a cebola, os alhos e as folhas de louro, deixe refogar. Junte o arroz e deixe fritar um pouco, junte a polpa de tomate e água de cozer

o bacalhau, deixe cozer durante 10 minutos. Junte o feijão ao arroz e o resto do caldo do bacalhau se for necessário, rectifique o sal e deixe cozer mais 5 minutos.

Milhos Doces

Ingredientes (4 doses): 1 chávena de chá de carolo de farinha de milho, 2 chávenas de chá de leite magro, 1 chávena de chá de água, 1 casca de limão, 1 pau de canela, 2 colheres de sopa de açúcar canela em pó q.b.
Preparação: Coloque o leite e a água num tacho, juntamente com o pau de canela e a casca de limão. Acrescente a farinha de milho e o açúcar e leve ao lume. Vá mexendo

**SÃO JOÃO
DA PESQUEIRA**
8, 9 e 10 MAR.

com frequência. Quando estiver a ferver, coloque em lume brando e continue a mexer até todo o líquido ser absorvido. Quando a consistência for cremosa e idêntica ao arroz doce, retire do lume. Retire o pau de canela e a casca de limão. Acrescente canela em pó. Coloque num prato e sirva. As papas podem comer-se quentes ou frias.

Animação

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



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, a vitela, o cabrito, as couves com feijão, o cozido à portuguesa, os enchidos, o presunto...

Chouriça Assada

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

Couves com Feijão

A gastronomia de Vieira do Minho está intimamente ligada às principais atividades económicas, isto é, aos recursos naturais do concelho, sejam eles provenientes da produção agrícola ou da criação animal. A iguaria "Couves com Feijão" é o exemplo típico do aproveitamento destes produtos endógenos que possibilitam a



VIEIRA DO MINHO
8, 9 e 10 MAR.

confeção de pratos deliciosos. Tradicionalmente, as "Couves com Feijão" são confeccionadas nos meses de inverno, entre Novembro e Março, após a matança do porco e depois dos presuntos e enchidos estarem secos e curados. Para a preparação deste prato, são necessárias as melhores carnes caseiras e o que de melhor se produz nos campos e hortas: carne de porco (orelha, pé, presunto, pá, barriga e costela), enchidos (salpicão, chouriça de carne e chouriça de sangue), couve-galega segada, feijão amarelo, batatas cortadas aos quadrados, bom azeite e alho picado. Numa panela, coloca-se a água a ferver e juntam-se as

carnes já temperadas e o fumeiro. Quando estiverem cozidas, retiram-se e reservam-se. Aproveita-se a água da fervura das carnes e juntam-se os feijões (já pré-cozidos), as couves e as batatas. Retira-se a panela do lume, coa-se o preparado, junta-se alho e azeite q.b. e serve-se com as carnes.

Pera Bêbada

Para finalizar o repasto, delicia-se com uma saborosa e perfumada pera bêbada, uma sobremesa tradicional que garantidamente fará sucesso junto dos bons garfos.

Animação

Casa Museu Adelino Ângelo



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),

VILA NOVA
DE FOZ COA
8, 9 e 10 MAR.

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

Festa da Amendoeira em Flor e dos Patrimónios Mundiais



www.cm-vinhais.pt

Vinhais apresenta uma gastronomia rica e variada, baseando-se nos produtos genuínos e naturais. O turista que dedicar algum do seu tempo à descoberta desta bela e acolhedora vila não poderá partir sem se deliciar com algumas das especialidades gastronómicas locais, as saborosas sopas, as deliciosas entradas, as Casulas, os Milhos (milho moído, podendo ser confeccionado com tomate ou couve), os Cuscos (farinha de trigo e água, cozidos em banho-maria), o celeberrimo fumeiro típico desta região e as magnificas sobremesas de castanha, acompanhadas com os doces tradicionais.

Alheira Assada

Enchido fumado, obtido a partir de carne de porco de raça Bisara, pão regional de trigo, finamente fatiado com côdea e amolecido na calda da cozedura das carnes e azeite de Trás-os-Montes, devidamente condimentada com sal, alho e colorau. Esta massa é cheia em tripa fina de porco e submetida a fumagem em lume brando com lenha da região (à base de castanho e/ou carvalho).

Cozido à moda de Vinhais com Fumeiro de Vinhais e Carnes Fumadas de Porco Bísaro

Coloque as carnes numa panela a cozer (depois de terem



sido devidamente lavadas e demolhadas). As cascas ficam em água de um dia para o outro. De seguida, coloque as cascas a cozer numa panela e, quando estiverem a ficar moles, retire o butelo, o salpicão e a chouriça da panela das carnes, e coloque-os a cozer junto com as cascas. Coza à parte as batatas. Quando tudo estiver cozido, ponha as cascas numa travessa e as batatas a enfeitar a mesma, com todas as carnes já partidas.

Pudim de Castanha

Coza as castanhas. Descasque-as ainda quentes, passando-as por um espremedor e misture bem. Faça uma calda de ponto grosso, com o açúcar, a água e o vinho. Retire do lume, junte a manteiga e não mexa até amornar. Bata ligeiramente os ovos com a farinha e passe por uma peneira. Numa tigela, junte as castanhas, a calda e os ovos com a farinha. Aromatize com a baunilha e misture tudo muito bem. Unte uma forma lisa com buraco no centro, com bastante manteiga e polvilhe com açúcar. Leve ao forno a cozer em banho-maria, durante 35 minutos. Retire do forno e desenforme morno. Sirva frio decorado a gosto.

VINHAI

8, 9 e 10 MAR.

Animação

Acesso gratuito ao evento cultural a decorrer nos dias 08, 09 e 10 de Março, programados para a realização do evento Mil Diabos à Solta em Vinhais.

Entradas livres no Parque Biológico de Vinhais, Centro Micológico e Centro de Interpretação de Raças Autóctones.



www.mun-celoricodebasto.pt

Em Celorico de Basto a gastronomia é muito apreciada. Em Celorico de Basto saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes priorizando os produtos endógenos. Aqui come-se bem e bebe-se melhor. As couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são um prato rústico com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto "encorpado". O bacalhau tem presença assegurada em todas as mesas e é preparado nas mais

diversas formas. É conhecido e reconhecido o famoso "bacalhau à Freixieiro", preparado com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos, mas que faz as delícias de muitos. A vitela assada, o cozido à Portuguesa, a feijoada com chispe e uma carne da ilhada assada na brasa com batatas a "murro" (que se come para os lados da Lameira), e claro o nosso já tradicional cabrito assado confeccionado com a melhor qualidade que é de "comer e chorar por mais". Mas Celorico de Basto serve bem em qualquer altura, os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, e as nossas pataniscas



servem-se a qualquer hora mas é no início das refeições acompanhados com um copinho de branco ou tinto, que melhor sabem. E são ideais para acompanhar nas conversas e fazer as honras aos convidados.

Pataniscas

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

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 rodellas, depois o cabrito e rega-se

CELORICO DE BASTO 15, 16 e 17 MAR.

com a marinada. Tapa-se a assadeira e leva-se ao forno médio a assar durante cerca de duas horas. Meia hora antes de servir, retira-se a prata e deixa-se alourar, aumentando o calor do forno.

Pão de Ló

Ingredientes: 13 gemas; 7 ovos inteiros; 430 g de açúcar; 140 g 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 receita milenar que enche de orgulho o concelho.

Animação

Festa Internacional das Camélias.



www.povoadelanhoso.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 na 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 das receitas comuns a todo o



Minho, mas 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 características da Romaria de N.ª Sr.ª de Porto d'Ave que se realiza no 1º domingo de setembro.

Cabrito à S. José

Esta receita é de uma casa reconhecida pelo seu Cabrito assado em forno de lenha, o Restaurante "O Trancoso". O primeiro segredo da receita,

passa por escolher um bom cabrito, que tenha entre 5 kg, no máximo 5,5 kg. Para que não se engane na escolha, Aristides Trancoso repete o antigo ditado que diz que o cabrito é de mês e o Anho é de três. Temperado de véspera, com 8 a 10 dentes de alho, louro e sal a gosto devem cobrir o cabrito. Uma vez temperado, é submergi-lo com vinho branco de qualidade, de preferência maduro.

Se optar por temperar com Vinho Verde, importa que este seja de qualidade e que tenha grau. Depois é aquecer o forno de lenha durante pelo menos 1h30. Prepare a terrina de barro com cama de cebola, molho do tempero e uns quantos

PÓVOA DE LANHOSO 15, 16 e 17 MAR.

pós. Acame a batata e o cabrito e deixe-o assar durante 2 horas. O resto do segredo, é ter mão... Os grelos cozidos completam a proposta do Cabrito à S. José. Se gosta de se desafiar por paladares mais intensos, porque não experimentar a cabidela de cabrito.

Rochas do Pilar

As Rochas do Pilar são uma especialidade que foi criada por um pasteleiro do concelho. 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 um programa diversificado que compõe as festividades, desde o monumental cortejo etnográfico, ao concurso de gado, aos concertos de música e muita animação.



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 rojoadá 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.



LOUSADA
22, 23 e 24 MAR.

Cozido à Portuguesa

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

Leite-creme Queimado

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas 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

X Festival Internacional de Camélias de Lousada – 22 a 24 de março de 2019



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 lenha, os bifes de presunto, a lampreia com arroz, à bordalesa, frita com ovos ou assada, as trutas do Rio Minho abafadas, o sarrabulho, os grelos com rojões, a bola da frigideira, o bolo da pedra, a água d'unto, o bucho doce, as migas doces, os pastéis mimosos e muitas outras iguarias para descobrir e saborear. O afamado presunto de Melgaço,

reconhecido há mais de 500 anos e um dos prediletos dos cozinheiros das cortes reais, os 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!

Bifes de Presunto

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

Cabrito do Monte Assado no Forno

Ingredientes: 1 cabrito; 4 dentes alho; 1 cebola; salsa; 2 dl de vinagre de vinho; 3 colheres de sal grosso; 4 colheres de banha; 1 colher de colorau; 1 colher de chá de pimenta; 200 g de toucinho. Para o arroz: 1 kg de arroz; 300 g de presunto gordo; os miúdos do cabrito; 1 chouriço de carne; 1 colher de chá de açafraão; 2 cebolas; salsa e louro; 2 colheres de sopa de banha. Preparação: De véspera retiram-se os miúdos ao cabrito e, depois de lavado, pendura-se para escorrer. Esmagam-se os dentes de alho e junta-se a

cebola picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de se assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito, primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. Para o arroz, faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e a banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozinhar. Introduz-se o açafraão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se o arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodelas, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodelas de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com salsa

Bucho Doce

Ingredientes (para um bucho médio): 2 cacetes de pão duro; 250 gr de açúcar (convém ir provando); 12 ovos; 3 colheres de farinha; 150 ml de leite; 1 pacote de açafraão; canela q.b; sumo de meio limão; 1 pitada de sal. Preparação: Partir o pão em bocados muito pequeninos. Noutro recipiente juntar os ovos com o açúcar e mexer bem. Adicionar o açafraão (para dar cor), o sumo de limão, a canela, a farinha e o sal. Entretanto, colocar o leite previamente aquecido por cima do pão para o ajudar a amolecer. Juntar o pão à massa e mexer muito bem para que o pão deixe de se ver. Colocar o bucho dentro de um saco plástico e este dentro de um saco de pano. Fechar bem o saco e levar a cozer (numa panela suficientemente grande) durante pelo menos 2h/2h e 30. Pode servir-se às fatias acompanhado de compota, gelado ou fruta

Animação

- ENOTURISMO
ROTA DO ALVARINHO
Provas* gratuitas de vinho Alvarinho
- Adegas Reguengo de Melgaço*, Castaboa*, Quintas de Melgaço*, Quinta de Soalheiro) e no Solar do Alvarinho
*Marcações prévias no Solar do Alvarinho até 20 de março
- Solar do Alvarinho
telef. 251 410 195

- REDE MELGAÇO MUSEUM
Entrada gratuita na Rede Melgaço Museum
- QUEIJARIA PRADOS DE MELGAÇO*
Visita à ordenha e provas de queijos de cabra
telf.251 414 093
- "ARTES" - CENTRO DE ARTESANATO*
Trabalho ao vivo de artesanato bonecas com trajes típicos
Provas de bucho doce
tlf +351 251 402 133 | 919 921 363
- PORTA DO PNPNG DE LAMAS DE MOURO*
Telf. 251 465 010
- *RAFTING NO RIO MINHO / TRILHOS / SALTO PENDULAR / RAPPEL (desconto de 20% td atividades)
Telf. 251 402 155 /
Telm. 967 006 347
- *PASSEIO COM PASTORES TURISMO ACTIVO (desconto de 30% em todas as atividades)
Telf.:251 466 041 - Telm.: 936890791
- *TERMAS DE MELGAÇO Saúde e Bem Estar - 20% de desconto** em todas as massagens
**não acumulável com outras promoções em vigor
Telef. 251 404 404 / 910 506 579
*Sujeito a marcação prévia



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

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 2 postas de bacalhau demolido finas ou 1 posta do lombo;

2 chávena farinha de milho; 1 cebola; 4 ovos; 1 ramo salsa; q.b. sal e pimenta; azeite ou óleo para fritar. Preparação: Enxugue o bacalhau já demolido, limpe-o de peles e espinhas e desfie-o bem. Escolha, lave e pique a salsa muito fina até que tenha 2 colheres de sopa bem cheias. Descasque e pique muito bem a cebola. Numa tigela, mexa os ovos e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau; acrescente um pouquinho de água se vir que está uma massa muito consistente. Mexa bem e depois junte o bacalhau já desfiado, a salsa, a cebola e tempere com sal e pimenta. Numa frigideira larga, leve a aquecer o azeite ou o óleo. Depois



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

Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro

O Cozido de Couves com Feijão e 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

Aletria

Deita-se 1 kg 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 a parte, põe-se a ferver 1/2 litro de leite com a casca de limão, 12 flores de laranjeira, 12 ovos, 100 g de amêndoas.

TERRAS DE BOURO
22, 23 e 24 MAR.

Quando pronto, envolve-se neste molho a aletria cozida, e vai de novo a ferver em lume brando. Deixa-se arrefecer e serve-se polvilhada de canela enfeitada com amêndoas.

Animação

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



www.cm-castelo-paiva.pt

Castelo de Paiva tem uma gastronomia rica e diversificada cujos sabores e saberes foram passando de geração em geração. Os caminhos dos sabores por «Terras de Payva» levam-no numa viagem onde o difícil é resistir. 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 doçaria tradicional, a acompanhar o afamado Vinho Verde de Castelo de Paiva.

Fumeiro Tradicional

O Fumeiro tradicional é uma forma de conservar as carnes salgadas, que foi passando de geração em geração, perdurando até aos nossos dias. O nosso fumeiro é muito procurado pela sua qualidade e sabor característico, mantendo ainda a tradição.

Cataplana de Payva

Cortar em rodelas a batata, a cebola, o pimento vermelho e o tomate (coração de boi). Aquecer a cataplana e colocar o azeite, chouriço laminado, puxar a cebola, o pimento com o louro e o alho picado. Adicionar a batata, o peixe (peixe do rio douro: lúcio, tainha e (lagostim



– opcional) e tomate às camadas. Temperar cada camada com flor de sal, pimenta e piri-piri. Regar com vinho branco. Fechar a cataplana, cozinhar 20 m. Terminar com salsa picada e servir com broa frita. (Tudo produtos locais).

Sopa Seca

Ingredientes: 1 cacete de 1 kg, água, açúcar louro qb, canela (pau e pó) e hortelã.

Preparação: Corta-se o cacete (deve ser da véspera) em fatias não muito finas. Põe-se a aquecer a água com o açúcar e a canela até ficar morna. Depois da calda preparada molha-se nesta as fatias de pão e vai-se pondo em camadas num alguidar de barro,

polvilhando com açúcar e canela. Na última camada coloca-se um ramo de hortelã. Leva-se a cozer em forno de lenha. Serve-se no alguidar.

Animação

Visita ao Centro de Interpretação da Cultura Local
Visita à Casa de Payva
Feira agrícola – dia 30
– Largo do Conde

CASTELO DE PAIVA
29, 30 e 31 MAR.



www.cm-oaz.pt

Chegou à "Terra de Culinária", onde "cá se fazem, cá se comem". Azeméis é conhecida pelos seus sabores, e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? À mesa conta-se a história de Oliveira de Azeméis, terra de cultivo e atividade produtiva. Começa-se pelo Pão de Ul, passa-se pelo arroz, provam-se as Papas de São Miguel, até chegar ao prato que marca a diferença: o arroz de ossos da suã. Para terminar da melhor forma, a regueifa de Ul, os beijinhos, os zamacóis, as rabanadas e os corações dos namorados. Bom apetite!

Petisco "Sabores de Azeméis"

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

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 e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho

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

Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)

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
Informações úteis
Rua António Alegria, 119-131
3720-234 Oliveira de Azeméis
GPS: 40°50'14.23"N 8°28'41.25"W
Horário: Segunda a sexta-feira: 09h00 - 12h30 | 14h00 - 18h00; Encerra aos sábados, domingos e feriados.
Tel: (+351) 256 686 919

Fax: (+351) 256 668 604
E-mail: museu.oaz@hotmail.com
Facebook:
<https://www.facebook.com/museu.oliveiradeazemeis>
Entrada gratuita, aconselhável a marcação
- Casa-Museu Ferreira de Castro
Informações úteis
Rua Escritor José Maria Ferreira de Castro | 3720-189 Ossela OAZ
GPS: 40°50'13.13"N 8°25'42.83"W
As visitas estão sujeitas a marcação prévia através:
tel: 256 020 867 | 927 994 397
E-mail:
patrimonio.cultural@cm-oaz.pt
Site: <http://esan.web.ua.pt/FerreiradeCastro>
Entrada gratuita, aconselhável a marcação
- Museu Regional de Cucujães
Informações úteis
Rua Abade Domingos Arede | 3720-664 Vila de Cucujães OAZ
GPS: 40°52'8.46"N | 8°29'50.29"W
Horário: Sábados: 14h00 - 17h00
Domingos: 10h00 - 12h00
Tel: (+351) 256 890 677
914 231 722
FB: <https://www.facebook.com/Museudecucujaes>
Entrada gratuita, aconselhável a marcação
- Núcleo Museológico do Moinho e do Pão – Parque Temático Molinológico
Informações úteis

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

29, 30 e 31 MAR.

Rua da Ponte da Igreja
3720-604 Ul OAZ
GPS: 40°48'52.51"N 8°29'48.77"W
Horário das visitas: 09h às 13h e das 14h às 18h. Aos domingos, a realização de Visitas Guiadas ao Núcleo Museológico do Moinho e do Pão, apenas é possível com marcação prévia.
Horário da padaria e do bar:
09h às 13h e das 14h às 19h
Tel: (+351) 256 683 170
925 661 458
Site: <http://ptm.cm-oaz.pt>
FB: <https://www.facebook.com/moinhosptm>
Entrada gratuita a quem referir os Fins de Semana Gastronómicos (sem prova do pão)



aderentes, Bolinhos de bacalhau com compota de tomate e vinagre balsâmico, sardinhas enroladas em migas de broa de Avintes com aromas de S. João, e finalizar com o doce de romaria Velhotes acompanhado de gelado de canela e redução de Vinho do Porto.

Bolinhos de Bacalhau com Compota de Tomate e Vinagre Balsâmico

Ingredientes: 1 cebola, 1 ramo de salsa, 2 ovos, 4 batatas, 3 postas de bacalhau, sal, pimenta.

Preparação: Descascar e cozer a batata em água temperada com sal e reduzir a batata a puré. Num tacho cozer as postas de bacalhau e depois de cozido lascar e desfilar.

Envolver os dois preparados, bem escorridos de água. Adicionar os ovos, a cebola e a salsa bem picada. Envolver tudo muito bem. Temperar com sal e pimenta.

Formar quenelles e fritar.

Compota de tomate

Ingredientes: 2 kg de tomates maduros, 500 gr açúcar, vidro de laranja e de limão, 2 paus de canela

Preparação: Faça um leve corte nos tomates e mergulhe-os em água a ferver durante 20 segundos. Retira-se e arrefece-se em água e gelo. Retirar a pele aos tomates e cortar em cubos. Levar ao lume todos os ingredientes.

Deixar ferver lentamente até atingir o ponto estrada.

www.cm-gaia.pt

A gastronomia, em Vila Nova de Gaia, reflete a identidade do seu povo e a sua história, com os seus mais intrínsecos usos, costumes e tradições numa dicotomia perfeita entre o rio/mar e a terra. Assim, entre típicas ruelas e calçadas, o visitante é incitado a partir à descoberta do sabor genuíno da gastronomia gaiense, enriquecida e engrandecida pelos saberes singulares, próprios das gentes da terra e do mar, permitindo, ao longo dos tempos, aperfeiçoar uma variedade de pratos à base peixe, de onde se destacam o bacalhau e a sardinha. Na ementa do Fim de Semana Gastronómico, poderá degustar, nos estabelecimentos de restauração



Sardinhas Enroladas em Migas de Broa de Avintes com Aromas de S. João

Ingredientes: 4 sardinhas, 4 batatas, 50 gr uvas passas, 100 gr broa de Avintes, 20 gr alho, 200 ml azeite, 50 gr amêndoa, 4 cebolas, 100 gr pasta de alheira, 500 gr pimentos vermelhos, manjeriço, sal, pimenta, limão, couve coração cozida.

Preparação: Amanhar e escalar as sardinhas. Retirar todas as espinhas. Temperar com sal, pimenta, alho picado e sumo de limão e reservar. Cortar a cebola em meia-lua e picar alho. Colocar os ingredientes a refogar em azeite. Adicionar a pasta de alheira e mexer muito bem. Cortar a broa

de Avintes e a couve coração em cubos e misturar tudo muito bem, salteando de seguida. Recheiar as sardinhas com o preparado anterior e prender com ajuda de um palito. Colocar as sardinhas de forma harmoniosa num tabuleiro, regar com azeite e amêndoa palitada e levar ao forno a 180º durante 15 minutos. Descascar a batata e cortar em pedaços. Colocar num tacho a cozer com água e sal. Depois de cozida, com ajuda de um garfo, esmagar a batata. Colocar um souté ao lume com azeite e alho e saltear a batata com as uvas passas. Grelhar os pimentos. Pelar e retirar todas as sementes. Num copo liquidificador juntar os pimentos em pedaços, azeite e bater até obter um creme. Fazer azeite de manjeriço.

Doce de Romaria Velhotes com Gelado de Canela e Redução de Vinho do Porto

Ingredientes: doce de romaria Velhotes, frutos vermelhos frescos, medronhos, vinho do Porto LBV, açúcar, gelado de canela, açúcar em pó, canela

Preparação: Colocar um tacho ao lume com o vinho do Porto e adicionar 10% de açúcar e colocar em lume brando durante uma hora, até obter ponto de estrada. Empratar a gosto.

VILA NOVA DE GAIA 29, 30 e 31 MAR.

Animação

- Casa Museu Teixeira Lopes/ Galerias Diogo de Macedo Rua Teixeira Lopes, 32 – Santa Marinha Tel. 22 375 12 24 Visitas guiadas
- Convento Corpus Christi Largo Aljubarrota, 13 – Santa Marinha Tel. 22 374 24 62 Visitas guiadas
- CIPA – Centro Interpretativo do Património da Afurada Rua António dos Santos, 10 – Afurada Tel. 22 781 27 24 Visitas livres
- Solar dos Condes de Resende Travessa Condes de Resende, 110 – Canelas Tel. 22 753 13 85 Visitas guiadas
- Parque Conde das Devesas [Parque das Camélias] Rua D. Leonor de Freitas, 162 – Santa Marinha Tel. 22 787 81 20 Visitas livres
- Capela do Senhor da Pedra Praia de Miramar – Gulpilhares Visitas livres

abril



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

provérbio popular



www.cm-armamar.pt

Armamar é um roteiro gastronómico para apreciadores e especialistas obrigatórios, onde sobrevivem usos e costumes que conferem aos produtos locais características de requintado e irresistível sabor.

A cozinha tradicional do município é simples, mas de grande qualidade, havendo uma relação direta entre os ingredientes da região e os pratos típicos tradicionais. Por isso, são muitos os turistas que visitam o 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 Queijo de Cabra

A excelência dos enchidos e dos queijos da região fazem as delícias dos visitantes e turistas.

Cabritinho de Armamar

Ingredientes (para a marinada): 3 kg 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



ARMAMAR
5, 6 e 7 ABR.

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 50 g de farinha, 150 g 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).

Animação

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



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 sugestão: Grelos com salpicão, o prato mais típico do Entrudo Transmontano.

Grelos com Enchidos (alheira, linguiça, salpicão, Cápsulas secas com butelo)

Cozem-se os grelos lentamente com pitada de sal e dentes de alho com casca, q.b, depois da leve cozedura, um fio de azeite com os grelos 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 em prato em forma de pequenos pedaços.

Javali no Pote

Ingredientes: 1,5 kg de javali, 1 dl de vinho tinto, 500 g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes azeite, sal e pimenta, 200 g de tomates bem maduros, 2 folhas de louro. Preparação: refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne

estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1 Kg de castanhas, 7 dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300 g açúcar; caramelo líquido q.b. Preparação: Depois de descascadas e cozidas 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 aos poucos e mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se numa forma caramelizada.

MACEDO DE CAVALEIROS

5, 6 e 7 ABR.

Leva-se a cozer cerca de 15 minutos, na panela de pressão.

Animação

Visitas ao Museu de Arte Sacra, ao Museu Martim Gonçalves de Macedo e ao Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo.



www.cm-paredes.pt

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 suas paisagens e da riqueza do seu património. Prevista para o fim-de-semana de 5, 6 e 7 abril de 2019, 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.

Tremoço

Este ano destaca-se o tremoço, com vista a promover a tradição dos paredesenses conhecidos como tremoceiros.

Cabrito Assado no Forno a Lenha

Na véspera, esfolam-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 açafrão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada à rodela, o açafrão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodelas de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com raminhos

de salsa. Batatas assadas: 1 kg de batata pequena, que se assam em assadeira de barro no forno com banha, vinho branco, sal e cebola e água. O cabrito pode e deve ser assado à parte do arroz porque demora mais tempo que o arroz. Põe-se o cabrito cortado ao meio depois de temperado como se indicou e rega-se com vinho branco e um pouco de água. Assim, fica mais suculento e tenro.

Sopa Seca Doce

Ingredientes: 1/2 l de água; 250g de mel; 1/2 kg de açúcar loiro; 2 paus de canela; 5 pães com dois dias; 6 folhas de hortelã por camada; Açúcar loiro para intercalar entre

PAREDES 5, 6 e 7 ABR.

as camadas; canela em pó. Preparação: Num recipiente coloca-se a água, o mel, a canela em pau e o açúcar loiro. O pão é partido e embebido nesta calda. Depois colocam-se num alguidar de barro, polvilhado com açúcar, canela em pó e folhas de hortelã em camadas até encher o alguidar. Depois ao forno de lenha, cerca de 30 minutos.

Animação

Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil mediante marcação prévia.
Visita guiada ao Parque da Sr.ª do Salto em Aguiar de Sousa, mediante marcação prévia
Visita ao circuito de Arte Pública de Paredes.
Visita à Casa da Cultura de Paredes
Visita aos Monumentos da Rota do Românico em Paredes – Mosteiro de Cête, Ermida da Sra. do Vale em Cête, Capela da Quintã em Baltar, Torre do Castelo de Aguiar de Sousa e Torre dos Alcoforados em Lordelo.



www.cm-braga.pt

Braga oferece a quem a visita uma gastronomia riquíssima, succulenta e variada, segundo a tradição de várias gerações, com o bacalhau a assumir-se como o prato predileto. A arte da culinária em Braga é famosa, não só pela variedade de ementas, mas sobretudo pelo cuidado e frescura na sua confeção. Na doçaria, a cozinha de Braga atinge maior originalidade e requinte, com o pudim Abade de Priscos, os doces de romaria e os biscoitos secos para o chá, bem como outras especialidades ricas de longa tradição conventual e popular. O famoso Vinho Verde da região é um bom acompanhamento, qualquer que seja o prato escolhido.

O espírito acolhedor de Braga reflete-se não só nas suas gentes como também na sua gastronomia. Pese embora a variedade de pratos, destaca-se na cozinha bracarense uma culinária própria com pratos que vão do Bacalhau à Braga, às Papas de Sarrabulho com Rojões à Minhota, ao Cabrito à Moda do Minho, ao Arroz de Pato e às Frigideiras.

Merece especial atenção a doçaria tradicional com destaque para o Pudim à Abade de Priscos, os fidalguinhos, as pedreneiras, os súplicos, as talassas, bem como outras especialidades de longa tradição conventual e popular.

Bolinhos de Bacalhau

Ingredientes: 1 cebola pequena, 1 ramo de salsa (generoso), 2 ovos, 4 batatas grandes, 3 postas de bacalhau, sal, pimenta q.b. Descasque e coza as batatas, em água temperada com sal. Preparação: Coza também o bacalhau. Depois de cozido desfie e limpe-o de espinhas. Coe a água das batatas e com um garfo esmague-as. Numa taça amasse o bacalhau, junte as batatas e amasse. De seguida junte os ovos batidos, a salsa e a cebola picadas miudinhas. Amasse bem. Coloque sal e pimenta em pó a gosto. Com a ajuda de duas colheres faça os bolinhos e leve-os a fritar.



Bacalhau à Moda de Braga

Ingredientes: Postas de bacalhau do lombo demolhado, 3 cebolas grandes, azeite, colorau, pimenta, sal, folha de louro, vinagre, 1 kg de batatas (fritas às rodelas). Preparação: Frite muito bem as postas de bacalhau em azeite. Faça uma cebolada no azeite em que fritou o bacalhau e deite uma folha de louro, o colorau, a pimenta, o sal e umas gotas de vinagre. Coloque as postas do bacalhau numa travessa e coloque por cima a cebola. Acompanhe com batatas fritas às rodelas.

Pudim Abade de Priscos

Ingredientes: 400 g açúcar, 50 g

toucinho fresco, 15 gemas, 5 dl de água, 1 cálice de Vinho do Porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, caramelo (200 g de açúcar). Preparação: Leva-se açúcar ao lume com a água, a casca 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.
- Termas Romanas do Alto da Cividade
Rua Dr. Rocha Peixoto
4700 – 033 Braga
Tel. 253 278 455
Email: termas.romanas@cm-braga.pt
Horário:
Segunda a Sexta-feira – 9h30/13h00 – 14h00/17h30
Sábado – 11h00/17h30
Encerra aos Domingos e Feriados
- Fonte do Ídolo
Rua do Raio
4700-922 Braga
Tel. 253 218 011
Email: fonte.idolo@cm-braga.pt

BRAGA
12, 13 e 14 ABR.

URL: www.cm-braga.pt

Horário:
Segunda a Sexta-feira – 9h30/13h00 – 14h00/17h30
Sábado – 11h00/17h30
Encerra aos Domingos e Feriados
- Museu da Imagem
Campo das Hortas, 35-37
(junto do Arco da Porta Nova)
4700-421 Braga

Tel. 253 278 633
Fax: 253 616 060
Email: museu.imagem@cm-braga.pt
URL: <http://museudaimagem.blogspot.pt>
Horário:
De Terça a Sexta - 11h00 - 19h00
Sábado – 14h30 - 18h00
Encerra à Segunda-feira
- Centro Interpretativo das Memórias da Misericórdia de Braga
Palácio Do Raio
Rua do Raio
4700-920 Braga
Tel. 253 206 520
URL: www.scmbraga.pt
Horário:
Terça-feira a Sábado - 10:00 - 13:00 / 14:30 - 18:30



www.cm-felgueiras.pt

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

 **Presunto com Broa**

A tradição da produção faz do presunto e da broa um petisco muito apreciado em Felgueiras.

 **Cabrito Assado no Forno**

É um prato de eleição gastronómica, pela qualidade do cabrito, genuinidade e criatividade na confeção.

Ingredientes: (4 pessoas) 700 g de cabrito 2 folhas de louro; 4 cebolas; azeite q.b.; sal q.b.; malagueta q.b.; 30 cl de vinho branco de Felgueiras; 1 garrafa de cerveja; 5 cl 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 espargos ou grelos.

 **Pão de Ló de Margaride**

Ingredientes: (1 kg) 25 gemas de ovos; 300 g de açúcar; 260 g de farinha.
Preparação: Bater as gemas e o açúcar durante 40 m. Depois juntar a farinha e mexer durante 2 m. Colocar a massa numa forma de barro, não 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 – 10.ª MOSTRA ANUAL DE DOCES TRADICIONAIS – 13/14 - abril 2019: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, vinhos e licores; música; ateliers de Pão de Ló; visitas guiadas às rotas do românico e do turismo empresarial, entre outras "experiências"!

FELGUEIRAS
12, 13 e 14 ABR.



<https://municipio.mondimdebasto.pt/>

É na riqueza do património natural que a gastronomia de Mondim de Basto vai buscar os seus principais valores. Dos prados naturais de altitude e da vegetação espontânea dos montes, vem a carne do cabrito, tradicional produto gastronómico do concelho e reconhecido como raça autóctone. Nos lameiros verdejantes das freguesias de montanha, "nasce" a carne bovina maronesa, produto com características sensoriais e nutritivas de elevada qualidade. Aconselha-se vivamente a degustação destes dois produtos de excelência. Os milhos regionais, confecionados segundo a tradição, tornam-se também num produto gastronómico interessantíssimo,

podendo ser pobres ou ricos, em função das carnes que os acompanham. E se da altitude vêm as carnes das raças autóctones, das meias encostas do vale do Tâmega vêm os vinhos verdes de Mondim, brancos e tintos, qual "bênção divina", capazes de dar alma ao corpo da gastronomia da nossa terra. Não parta de Mondim sem um brinde à Nossa Senhora da Graça.

 **Pataniscas de Bacalhau**

 **Cabrito Assado com Arroz de Forno**

Ingredientes: 1 cabrito (mais ou menos 4 Kg / 450 grs por pessoa),



batatas pequenas, grelos, arroz, 10 dentes de alho; 6 folhas de louro, 4 limões, 2 lt de vinho branco, sal e colorau.
Preparação: Colocar água num recipiente de forma a cobrir o cabrito na totalidade. Adicionar vinho branco, 2 folhas de louro, 5 dentes de alho, 2 limões cortados em 4 e uma colher de sopa de sal. Deixar o cabrito 24 h em marinada.
Antes de ir ao Forno: temperar o cabrito com sal, barrá-lo com azeite e um pouco de colorau. Colocar o cabrito num tabuleiro e rega-lo com o restante vinho branco até o recipiente ficar com o fundo coberto. Levar ao forno cerca de 1h30.

 **Pão de Ló "húmido"**

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

 **Animação**

Durante o fim-de-semana gastronómico, realiza-se em Mondim de Basto a Race Nature. Consulte o programa e inscreva-se.

MONDIM DE BASTO
12, 13 e 14 ABR.



Patanisca de Bacalhau

Ingredientes: 2 postas de bacalhau demolido finas ou 1 posta do lombo; 2 chávena farinha de milho; 1 cebola; 4 ovos; 1 ramo salsa; q.b. sal e pimenta; azeite ou óleo para fritar. Preparação: enxugue o bacalhau já demolido, limpe-o de peles e espinhas e desfie-o bem. Escolha, lave e pique a salsa muito fina até que tenha 2 colheres de sopa bem cheias. Descasque e pique muito bem a cebola. Numa tigela, mexa os ovos e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau; acrescente um pouquinho de água se vir que está uma massa muito consistente. Mexa bem e depois junte o bacalhau já desfiado, a salsa, a cebola e tempere com sal e pimenta. Numa frigideira larga, leve a aquecer o azeite ou o óleo. Depois de estar quente, deite colheradas de massa separadas umas das outras. Espalme-as com um garfo e vire-as quando estiverem louras para fritarem do outro lado. Depois de fritas retire-as e escorra-as em papel absorvente e frite mais até acabar a massa.

Bacalhau à Viana

Ingredientes: 220 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 lt de azeite. Preparação: confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua e alho picado

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 bacalhoda.



Torta de Viana

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

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

Animação

Na manhã de sábado, dia 13 abril, realiza-se na Praça da República, entre as 10h00 e as 17h00, o Feirão da Patanisca, onde poderá saborear,

a farinha, que deve ser peneirada, bate-se levemente, e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar. Recheio: 4 gemas, 100 gr 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.

VIANA DO CASTELO

12, 13 e 14 ABR.

como aperitivo ao "Bacalhau à 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, o Núcleo Museológico de Arqueologia da Casa dos Nichos, o Centro de Mar com entrada gratuita, e ainda o Navio-Hospital Gil Eannes. Consultar programa específico em www.cm-viana-castelo.pt



www.cm-carrazedadeansiaes.pt

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

Para isso pode-se ir a Santa Eufémia e comer a marrã. Carne de porco assada ali na brasa, o fumeiro local onde o presunto, o salpicão e o chouriço de carne reinam em qualidade e paladar. Mas, se preferir, também pode saborear javali, perdiz ou coelho "à caçador" que não vai

deixar de o aconselhar aos seus amigos. E ainda os peixinhos do rio à maneira camponesa, em Foz Tua. Outros pratos regionais estão ao dispor do turista, como batata assada no forno com casca e bacalhau assado, cabrito assado no forno, feijoada à transmontana e os famosos bacalhau e polvo cozidos com batata e couve na noite de consoada. A nível de doçaria existem diversas variedades de bolos com maçã adicionada, o típico doce de abóbora, o tradicional arroz doce ou os folares doces e de carne na altura da Páscoa.

Alheira Assada

Um dos mais importantes ícones gastronómicos da Região.



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, juntamente com maçãs cortadas em quatro partes e deixar assim durante 24 horas. De seguida retira-se o cabrito da marinada e limpa-se o mesmo muito bem.

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

para ir ao forno de lenha durante 1h30 a 2h00. Numa assadeira à parte assam-se as batatas que são temperadas com sal, alho, azeite, louro, vinho branco e colorau. Prepara-se o arroz seco a lume em 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 limão. Entretanto vai-se deitando

CARRAZEDA DE ANSIÃES

19, 20 e 21 ABR.

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

Atimação

Animação prevista para a Feira do Folar que irá decorrer entre os dias 18 a 20 de Abril de 2019. Lista de Museus com entradas gratuitas: Museu da Memória Rural de Vilarinho da Castanheira, Centro Interpretativo do Castelo de Ansiães, Lagar de Azeite da Lavandeira e Museu da Telha.



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 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. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

Peixe Grelhado e Marisco

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

Leite-creme

Ingredientes: 1l de leite, 4 c. sopa de farinha maizena, 200g de açúcar, 3 gemas, 2 paus de canela, 3 cascas de limão.

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

Animação

Museus com entrada gratuita



www.cm-pesoregua.pt

Situado em plena Região Demarcada do Douro, Peso da Régua oferece uma experiência única da comunhão entre as vinhas construídas a pulso pelos Homens e o Rio Douro, porta de entrada num território Património da Humanidade. Aqui pode deliciar-se com Tripas com arroz branco, acompanhadas por um vinho branco, leve e aromático, ou um tinto, quente e aveludado, finalizando com um doce leite-creme.

Tripas

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

PESO DA RÉGUA
26, 27 e 28 ABR.

Leite-creme

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

Animação

Consultar www.cm-pesoregua.pt



www.redescobrircinfaes.pt

Cinfães é terra de valores históricos e culturais, cujo património vem desde os primórdios. Destes, mantém-se o rigor gastronómico das encostas que ainda hoje transportam algumas das melhores experiências gastronómicas da região. Atualmente, em plena evolução gastronómica, Cinfães manifesta o requinte que apura a qualidade de qualquer prova. Nesta edição, apresenta-se a Vitela Assada no forno como um dos melhores exemplos da herança local. Acompanhada da típica batata assada e arroz, e cozinhada, preferencialmente, em lume tradicional, esta maravilha provoca

uma infinidade de sensações em cada toque, resultando numa experiência certamente inesquecível. São já vários os que reconhecem o potencial do Vinho Verde local que, com a frescura ideal, transporta os aromas frutados que durante o ano deambulam nos prados que envolvem estas vinhas. E para sobremesa, nada como os Bolos de Manteiga (Matulos), macios, delicados e doces.

Arroz de Aba

(de vitela Arouquesa)

Ingredientes: 1 Dose de Arroz de Aba (de carne Arouquesa) - 750 g de aba de vitela arouquesa



certificada; 300 g de arroz, azeite, alho, cebola, salsa, loureiro, cenoura e pimentos. Preparação: Partir a carne em pedaços, e estufar em lume constante, com todos os ingredientes. Juntar água em excesso para a medida do arroz e temperar a gosto, com sal e pimenta. Juntar o arroz quando o cozinhado ferver. Esperar a cozedura e servir em ensopado.

Bolos de Manteiga

Ingredientes: 1 dose de bolos de manteiga (Matulos) - 1 kg de farinha, 300 g de manteiga, 500 g de açúcar, 100 g de fermento de padaria.

Animação

Consultar:
www.redescobrircinfaes.pt

CINFÃES
26, 27 e 28 ABR.



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

Visita Guiada ao Roteiro de Arte Urbana de Vila do Conde
Entrada Livre nos Museus: Casa Museu José Régio, Museu das Rendas de Bilros, Alfândega Régia/ Nau Quinhentista.

VILA DO CONDE
26, 27 e 28 ABR.

maio



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

provérbio popular



www.cm-arouca.pt

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

Entradas com Produtos Locais e Tradicionais.

Dos enchidos, ao presunto, às pataniscas de bacalhau, passando pelo bucho, pela orelheira ou pelos rojões de redenho, são muitos os motivos para começar a pecar pela gula, desde o início da refeição.

Carne de Vitela Assada no Forno, acompanhada de Batata e Arroz

Carne de vitela assada no forno, temperada com sal. Não deixe de acompanhar a sua refeição com os vinhos verdes da região.



Doçaria Conventual e Regional de Arouca

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

Animação

Aproxima-se o feriado municipal, em que se presta homenagem à Rainha Santa Mafalda, a 2 de maio. Este é, portanto, o motivo ideal para descobrir o Arouca Geopark, através da Rota dos Geossítios, terminando a viagem à mesa e prolongando o descanso numa das unidades de alojamento local. Beneficie de descontos apelativos, e parta à descoberta das mais belas paisagens do Arouca Geopark.

AROUCA
3, 4 e 5 MAI.



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 Cabidela.

Galo de Cabidela

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: 1 kg 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.



Bate-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

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

**VILA NOVA
DE CERVEIRA**
3, 4 e 5 MAI.



creme, os "Biscoitos da Maia", o Pão-Doce, a Aletria, mas as Rabanadas terão este ano um papel de destaque.

Bola de Cebola

Ingredientes: Massa - 1 kg farinha, 12 ovos, 1 copo água morna, 1 copo azeite, 150 gr de margarina, 50 gr fermento de padeiro
 Recheio: 3 cebolas grandes, ½ pimento, 6 dentes de alho, azeite q.b., sal q.b., pimenta preta q.b., vinagre q.b., salsa q.b.
 Preparação: Massa - colocar a farinha peneirada, Desfazer o fermento na água morna. Incorporar os líquidos na farinha. Amassar bem durante 20 minutos. Deixar levedar cerca de 2 horas.

Recheio: Corta a cebola em meia lua. Picar o alho. Cortar os pimentos em tiras finas. Levar a cebola a refogar em azeite. Depois acrescentar o alho, o pimento, a folha de loureiro, um pouco de sal e pimenta. Deixar refogar, no final acrescentar um pouco de vinagre e a salsa picada.

Montagem: Estender a massa num quadrado e rechear com a cebolada em metade do quadrado. Pincele as beiras da massa com água e feche a massa calcando bem.

Pincele a bola com gema de ovo e leve ao forno a 200º cerca de 25 minutos.

Vitela Assada na Brasa

Ingredientes: vitela, salsa, dentes de alho q.b., azeite q.b., vinagre q.b., batatas q.b., legumes q.b.

www.visitmaia.pt

A Maia faz parte integrante do Douro Litoral, respira história, modernidade, negócios e eventos culturais e desportivos. Reconhecida pelo prestígio dos seus restaurantes, foi em tempos fornecedor dos frescos da cidade do Porto. É nestes autênticos "templos gastronómicos" que se podem degustar diversas especialidades como o "Bacalhau à Lidador", a "Vitela Assada" e o "Cabrito à Maiata".

Nesta edição inclui-se como petisco uma receita inspirada no receituário tradicional, a Bola de Cebola, receita da Real Confraria Gastronómica das Cebolas e do Agrupamento de Escolas do Castelo da Maia do curso de cozinha.

Na doçaria são conhecidos os afamados "Lidadores", o Leite

Preparação: tradicionalmente, esta vitela assa-se em lume de carvão vegetal. A carne deverá estar impecavelmente limpa de peles e de gorduras e esfrega-se com sal. Deve-se ter o cuidado de ao colocar a carne na grelha, não a colocar muito junto do lume para não chamuscar. À medida que a carne vai assando, deve-se ir virando e molhando com um ramo de salsa que se vai mergulhando no seguinte preparado: alho picado, louro, azeite e vinagre. Serve-se com batata a murro e legumes.

Rabanadas

Ingredientes: 1 pão de cacete, 2 cálices de vinho do Porto, 3 ovos, 3 colheres de sopa de açúcar, 500 gr de açúcar, 2,5 dl de água, casca de uma laranja ou de limão, canela qb. óleo para fritar.

Preparação: Corte um pão de cacete em fatias de 2 cm de espessura. Embeba-as em 5dl de água quente com 2 cálices de Vinho do Porto, onde previamente se dissolveram 3 colheres de sopa de açúcar. Sem que as fatias de pão se desfaçam, coloque-as sobre um pano para enxugarem. Passe-as por ovo batido e frite-as em óleo. Escorra-as. Enxugue-as e sirva-as cobertas com a calda quente.

Calda: misture 500 g de açúcar, 2,5 dl de água, casca de uma laranja ou de limão e 1 pau de canela. Leve ao lume todos os ingredientes e deixe ferver durante 5 minutos. Retire os ingredientes aromáticos e aplique a calda morna ou fria.



Animação

No decorrer deste fim-de-semana sugere-se:
 - "Há petiscos na escola"
 Data: 10 de maio
 Horário: 17h30 às 20h00
 Local: Quinta dos Cónegos
 Entrada gratuita com animação.
 Petiscos confeccionados pelos alunos da Escola Secundária do Castelo da Maia, com base não só no receituário do concelho mas também usando a criatividade e tendo a cebola como ingrediente.
 Organização: Turismo da Maia, Real Confraria Gastronómica das Cebolas, Agrupamento de Escolas do Castelo da Maia.
 - Maia 360º - Torre Lidador, com degustação gratuita de produtos da terra.

MAIA 10, 11 e 12 MAI.

Desfrute de uma experiência única no país, o mirador da Torre Lidador, com uma altura de 92 metros, é o 5º edifício mais alto do país e o maior facilidade a Maia e toda a Área Metropolitana do Porto.

Data :11 de maio
 Horário: 12h00 / 14h30

Entrada Gratuita
 Inscrições em visitmaia.pt
 Praça Doutor José Vieira de Carvalho

tel.: 800 20 26 40 (gratuito)
 email: turismo@cm-maia.pt
 - Zoo da Maia

Desconto de 20% na entrada a quem apresentar fatura/voucher do restaurante no fim de semana de 10 a 12 de maio

Rua da Igreja - 4470 Maia
 tel.:229 442 303
 tlm.:917 229 943
 email: bilheteira@zoodamaia.pt
 site: www.zoodamaia.pt

- Skydive maia
 Desconto de 10% na compra de viagens de avioneta e saltos Tandem
 Aeródromo de Vilar de Luz – Maia
 Rua Vilar de Luz (sem numero)
 4425-403 Folgosa
 tlm.:917 441 974 / 910 006 000
 email:geral@skydive-maia.com
 site: www.skydive-maia.com
 Consulte visitmaia.pt para se informar dos nossos eventos.



www.paredesdecoura.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. Destacam-se 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 palato.

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 barrosa, o frango e os enchidos. A meio da cozedura juntam-se os legumes, batata, couve galega, repolho, cenoura e nabo de cultivo tradicional. Deve cuidar-se o sal durante a cozedura. Para acompanhar, arroz confecionado com o caldo de cozer as carnes."



Formigos/Rabanadas de Coura

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

Animação

Encontro de Concertinas,
Festival de Folclore.

PAREDES DE COURA
10, 11 e 12 MAI.



www.vilanovadefamaliao.org

A gastronomia é uma manifestação cultural que identifica os famalicenses. Fator de diferenciação e de afirmação cultural e turística do território é motivo para garantir uma experiência memorável àqueles que visitam Vila Nova de Famalicão. Contamos aqui com um variado leque de restaurantes, os quais têm sabido preservar, de geração em geração, os sabores ancestrais e autênticos, com tradição, brio e preocupação pela excelência do produto e do serviço. O Vinho Verde de qualidade reconhecida, produzido no concelho, é um elemento indispensável que harmoniza muito bem com a gastronomia local. Numa combinação entre autenticidade e inovação fica o convite a uma degustação no território.

Bolinhos de Bacalhau

Ingredientes: 600 g de bacalhau demolido; 800 g de batata; 3 a 4 ovos; 1 cebola bem picada; 2 dentes de alho picados; 1 dl de azeite; salsa picada, pimenta, noz moscada, sal grosso e azeite q.b.; óleo para fritar. Preparação: Coza as batatas. Numa outra panela, coloque o bacalhau a cozer. Retire-o para um prato e deixe arrefecer. Desfie o bacalhau e limpe-o de espinhas. Leve ao lume, numa frigideira, o azeite, a cebola e os alhos, e deixe refogar ligeiramente. Junte o bacalhau e deixe refogar lentamente. Coe a água das batatas e esmague-as. Junte o bacalhau e a salsa ao puré. Tempere com pimenta e noz moscada. Junte um ovo de cada vez e mexa muito bem. Com a ajuda de duas colheres faça os



Rojões

Ingredientes (para 4 pessoas): 1 colher de sobremesa de colorau; 100 g de fígado de porco; 100 g de sangue cozido; 2 folhas de louro; 20 castanhas assadas; 3 colheres de sopa de banha; 350 g de belouras, 350 g de tripa enfarinhada; 350 ml de Vinho Verde branco; 4 dentes de alho; 800 g de perna de porco sem pele (mas com gordura); sal e pimenta a gosto. Preparação: Corte a carne de porco em cubos. Ponha a carne a marinar durante 2 horas, com o vinho, os dentes de alho esmagados, o louro, sal e pimenta a gosto. Leve a cozer

Leite Creme

Ingredientes: 1 l de leite; 7 gemas; 150 g de açúcar; 2 colheres de sopa de farinha; 2 cascas de limão; açúcar q.b. Preparação: Num tacho, misture muito bem as gemas com a farinha.

**VILA NOVA
DE FAMILIÇÃO**
10, 11 e 12 MAI.

em lume forte até o vinho evaporar. Junte a banha e, em lume brando, deixe cozer os rojões até alourarem bem. Junte o colorau dissolvido num pouco de vinho verde. Retire um pouco da gordura de cozer os rojões para uma sertã, e frite a tripa enfarinhada, as belouras, o fígado e o sangue. Junte-os aos rojões e adicione as castanhas assadas, descascadas. Sirva acompanhado de batatas douradas em cubos, enfeitando com rodela de limão e salsa.

Junte o açúcar e misture tudo. Aos poucos, acrescente o leite. Por fim, junte a casca de limão. Leve ao lume, mexendo sempre até começar a borbulhar. Desligue, e retire as cascas de limão. Coloque o leite creme numa travessa ou em tacinhas. Depois de frio e na hora de servir, polvilhe com açúcar e queime-o com um ferro próprio para o feito.

Animação

Neste fim de semana celebra-se a Festa de Maio – Flores & Trocas em Vila Nova de Famalicão, com um vasto programa de animação promovido pela Câmara Municipal. Consulte o programa atualizado em www.vilanovadefamaliao.org. Visite também os nossos Museus.



www.cm-fafe.pt

A vitela assada projetou a gastronomia fafense por todo o país, sendo a coroa de glória dos comeres locais. Na verdade, já no último quartel do século XIX, José Augusto Vieira escreveu que “é afamada a vitela de Fafe”. O autor de “O Minho Pitoresco” enaltece, por mais do que uma vez, a “deliciosa vitela, que torna Fafe uma celebridade entre os amadores da carne tenra e branca”.

Vitela Assada à Moda de Fafe

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. Asses 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-se acrescentando, aos bocados, a farinha. Pronta a massa, fazem-se uns bolos redondos e achatados e levam-se ao forno de 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 2018. 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 uma exposição multisectorial, exposições de pirotécnicos concelhios, grupos de folclore, concertinas, o concurso pecuário e a corrida de cavalos a passo travado. Os museus abertos ao público, com entradas gratuitas são: Museu das Migrações e das Comunidades; Museu da Imprensa de Fafe; Museu Regional do Automóvel; Museu Hidroelétrico de Santa Rita e Museu da Educação.

FAFE
17, 18 e 19 MAI.



www.cmpb.pt

Ponte da Barca é dos concelhos mais ricos no tocante à gastronomia. Desde sempre o Homem soube valorizar tudo aquilo que a Terra e o Rio Lima lhe davam, tendo, por conseguinte, uma gastronomia mais rica e variada. De entre todas as especialidades, merecem especial destaque o cozido à portuguesa, o Sarrabulho, as Papas de Sarrabulho, o Cabrito da Serra Amarela, a Posta Barrosã, o Naco à Terras da Nóbrega, a Lampreia e o Sável.

Pataniscas de Bacalhau

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

Preparação: tem de se cozer o bacalhau, retirar a pele e espinhas e desfiá-lo. Seguidamente deve juntar-se a farinha, ovos e restantes ingredientes. Após a conclusão do preparado, deve-se fritar em óleo quente, retirando o excesso de óleo com o papel absorvente.

Posta Barrosã

A Posta Barrosã de Vitela Barrosã, com uma espessura de 3 a 4 cm, é temperada apenas com sal, o qual é colocado na hora de ir para a grelha, colocada sobre a brasa de carvão



Rabanada de Mel

forte até ganhar cor. Seguidamente, é passada pelo molho feito com azeite, vinho branco, vinagre, pimenta, alho e alecrim. É servida malpassada, acompanhada com "batata a murro" e arroz "malandro". Para confeccionar o arroz "malandro", faz-se o refogado com cebola picada e azeite, salsa, louro e alecrim. Seguidamente adiciona-se o feijão, o qual foi cozido à parte, e a água de cozedura. Deita-se o arroz e as hortaliças, deixe cozer durante 15 minutos.

Numa panela, coloca-se 1 Lt de leite; 1 Lt de água; 2 paus de canela; casca de um limão; 3 colheres de mel; 3 colheres de açúcar; 1 noz de manteiga fresca. Numa travessa funda, colocam-se as fatias de pão duro, cortadas com 2 cm de espessura, a demolhar na calda quente. Escorre-se levemente e passa-se por ovos batidos. Frita-se em azeite fino e serve-se polvilhadas com açúcar e canela. Acompanhe as rabanadas com uma calda feita com 250 ml de água; 250 ml de vinho de porto; 4 colheres de mel; 4 colheres de açúcar amarelo; 2 paus de canela e 6 flores de laranja fresca.

PONTE DA BARCA
17, 18 e 19 MAI.

Animação

Feira do Livro de Ponte da Barca; Animação nos Restaurantes; Centro Interpretativo de 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 produzidos diariamente em várias casas de fabrico de "Indicação Geográfica Protegida". Com a aproximação do "Imaginarium – Festa Internacional de Teatro de Rua", deleite-se com o ex-líbris gastronómico, símbolo da secular "Festa das Fogaceiras" e aproveite para degustar, nos principais restaurantes da cidade, "Menus Imaginarium", extremamente criativos e originais com os recursos 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 Châmoa.

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 de 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

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

SANTA MARIA DA FEIRA
17, 18 e 19 MAI.

e recreação 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 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 e Museu do Papel das Terras de Santa Maria.



www.cm-sjm.pt
www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

A história desta cidade está relacionada com a indústria do calçado e da chapelaria, como é nos dias de hoje reconhecida 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. Eis as Gastroformas!

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



Gastroformas: 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 região. A massa de rissol em forma de sapato, outro ex-líbris da cidade,

Gastroformas: Chapéu

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

**SÃO JOÃO
DA MADEIRA**
17, 18 e 19 MAI.

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 visitas a empresas em laboração, nomeadamente, fábricas ligadas ao ramo da chapelaria, do calçado, do têxtil e do lápis. É, no entanto, sempre necessário agendar previamente estas visitas através do Turismo Industrial - 256 200 204. Programação cultural sob consulta.



www.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. Preparação: lavam-se, muito bem lavadas, as trutas, sem serem escamadas. Dá-se-lhes um pequeno golpe junto as 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 as rodelas e um pouco de salada. Para uma experiencia 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 ovos 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 taca 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

24, 25 e 26 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 sugere-se 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. Podem-se ainda degustar as cerejas, o produto de excelência da nossa região. Iguarias da região que farão com toda a certeza a delícia de todos, acompanhadas do melhor vinho que pode ser um maduro do Douro ou um verde das encostas do Montemuro.

Diversos Petiscos

A riqueza da diversidade gastronómica de Resende proporciona uma paleta de aromas e sabores que não deixam ninguém indiferente. Prove os vários petiscos que encontra na nossa restauração e verá que a experiência será inesquecível.



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), 250 g de açúcar, 280 g 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
24, 25 e 26 MAI.

Animação

Entrada gratuita no Museu Municipal durante os dias 24, 25 e 26 de maio de 2018. O período de abertura é o seguinte: 24 de maio, das 9h00 às 12h30 e das 13h30 às 17h00; dia 25 de maio, das 10h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h00; dia 26 de maio, das 10h00 às 13h00.
No dia 26 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.

junho

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

provérbio popular



www.sabrosa.pt

Gastronomia muito suculenta 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 sugere-se, as cavacas, 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: 500 g batatinhas novas; sal q.b; 1 Kg favas descascadas; 1 fatia grossa de toucinho de porco salgado; 1 salpicão ou uma chouriça de carne; 2 dl azeite; 2 dentes de alho; 4 folhas da rama do alho; 2 colheres (sopa) de vinagre.



Bolo Borrachão

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

Animação

Passadeiras em Flor pelas ruas de Sabrosa
Entrada livre nos Museus:
Casa Aires Torres; Pólo Arqueológico da Garganta; Espaço Miguel Torga e Exposição Permanente Fernão de Magalhães.

SABROSA
31 MAIO, 1 e 2 JUNHO

restaurantes



ALFÂNDEGA DA FÉ

Restaurante do Hotel & SPA Alfândega da Fé

Estrada Nacional 315,
Alto da Serra de Bornes
5350-909 Alfândega da Fé
tel.: 279 200 260
e-mail:
reservas@spahotelalfandega.com
site: www.spahotelalfandega.com
GPS: N 41.418061° O -7.006260°

Restaurante SalMoura

Rua António José Pimentel nº16
5350-019 Alfândega da Fé
GPS: 41°20'39.70"N 6°57'32.49"W
tel./t/m. 932 101 405
e-mail: salmoura.rest@gmail.com

Restaurante S. Sebastião

Largo S. Sebastião nº83
5350-013 Alfândega da Fé
GPS: 41°20'26.99"N 6°57'42.30"W
tel./t/m. 279 462 448

Restaurante S. João

Rua do Lageado
5350 Alfândega da Fé
GPS: 41°20'29.97"N 6°57'49.65"W
tel./t/m. 279 463 147

Restaurante Pipo

Praça do Município
5350 Alfândega da Fé
GPS: 41°20'28.18"N 6°57'43.49"W
tel./t/m. 279 462 448

Restaurante Jardim

Av. Ricardo de Almeida, nº124
5350 Alfândega da Fé
GPS: 41°20'31.45"N 6°57'45.28"W
tel./t/m. 914 043 247

Restaurante Garfo 2

Urbanização da Coitada, Bloco A,
5350-001 Alfândega da Fé
GPS: 41°20'56.85"N 6°57'38.89"W
tel./t/m. 279 462 147

ALIJO

Restaurante O Barão Pousada Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070-011 ALIJÓ
GPS: 41.2755254,-7.4746277
tel./t/m. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Restaurante Cêpa Torta

Rua Dr. Bulas Cruz
5070-047 ALIJÓ
GPS: 41.1629653 - 7.2845237
tel./t/m. 259 950 177 / 934 783 510
e-mail: geral@douro-gourmet.com
site: FB/restaurante.cepatorta

Restaurante Pelourinho

Largo do Pelourinho, nº8
5070-025 ALIJÓ
GPS: 41°15'2,9 - 7.43178 | 7°25'54,4
tel./t/m. 259 959 237/964 229 686
e-mail: ribeirosantos56@hotmail.com
site: FB/restaurante.pelourinho

Restaurante Vinha D'Oiro

Rua Francisco Artur Martins. Loja 3
5070-050 ALIJÓ
GPS: 41.2760003 -7.4509620
tel. 259 958 409
e-mail:
restaurantevinhadouro@hotmail.com
site: FB/restaurante.vinhadoiro

Restaurante/Taberna a Fonte

Rua Central nº27
5070-411 - SANTA EUGÉNIA
GPS: 41.286578 -7.451477
tel. 259 648 113
e-mail: carlaavidago@hotmail.com
site: FB/taberna.a fonte

Restaurante Quinta de Fiães

Quinta de Fiães
5070 - 572 VILAR DE MAÇADA
GPS: 41.333423 | -7.57669
tel. 259 919 275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt
Nota: refeições sob marcação prévia

Restaurante O Cleto

Rua de São Domingos, 27 R/c
5070-264 FAVAIOS
GPS: 41.271896071 -7.50008
tel. 259 958 282
e-mail: cleto_pq@hotmail.com
site: FB/Restaurante-o-CLETO

Restaurante Ponte Românica

Rua de Santo António, 2
5085-036 PINHÃO
GPS: 41.19461, | -7.54854
tel. 254 738 280
e-mail:
david_aires_madureira@hotmail.com
site: FB/Restaurante-ponte-romantica

Restaurante Wine Bar Xtream Douro

Praia do Pinhão
5085-042 PINHÃO
GPS: 41.1833, -7.55372
tel. 254 738 280
e-mail: xtremdiscovey@outlook.pt
site: www.godourotour.com

Restaurante Soc. Agrícola Quinta da Ranginha

Est. Nac. 323 nº576
5070-176 VILAR DE MAÇADA
GPS: 41.32795, | -7.5564656
tel. 259 919 280
e-mail: quintadaranginha1@sapo.pt
site:FB/quintadaranginha

AMARANTE

Restaurante Amaranto

Rua Acácio Lino, nº 351, Madalena
4600-045 Amarante
GPS: N 41.267617, O -8.071931
tel./t/m. 255 422 006
e-mail:
restauranteamaranto@hotmail.com
site: FB/Restaurante-Amaranto

Lusitana

Rua 31 de Janeiro, nº65
4600-043 Amarante
GPS: 41.268661, -8.076822
tel. 255 426 720
e-mail: lusitana2012@gmail.com

Zé da Calçada

Rua 31 de Janeiro, nº81
4600-043 Amarante
GPS: 41.268678, -8.076561
tel. 255 426 814 / t/m. 919 259 228
e-mail: geral@zedacalcada.com

Pobre Tolo

Av. Gen. Silveira nº169
4600-017 Amarante
tel. 255 422 088 / t/m. 919259228
e-mail: reservas@pobretolo.pt
site: http://www.pobretolo.pt/

Estoril

Rua 31 de Janeiro
4600-055 São Gonçalo
GPS: 41.268664, -8.077008
tel. 255 431 291 / t/m. 912 132 727
e-mail: mnestoril@hotmail.com

A Eira

Rua da Vinha lote 19
4600-759 Amarante
GPS: 41.283644, -8.090939
tel. 255 095 490 / t/m. 965345154
e-mail: restauranteaeira@gmail.com
site: www.restauranteaeira.com

S. Gonçalo - Café Bar

Largo de S. Gonçalo, nº8
4600-038 Amarante
GPS: 41.268872, -8.078663
tel. 255 432 707 / t/m. 919 523 900
e-mail: roformacao@gmail.com

Tasquinha da Ponte

Rua 31 de Janeiro, nº193
4600-043 Amarante
GPS: 41.268581, -8.077467
tel. 255 433 715 / t/m. 917 574 414
e-mail: paulo_a_costa@outlook.pt

AMARES

Restaurante Correia

Travessa de Quintã, nº36
4720-263 Caldelas Amares
GPS: 41°39'57.15" N 8°22'11.60" W
tel.253 361 278
e-mail: rest.correia@gmail.com

Restaurante Churrasqueira de Caldelas

Av. Afonso Manuel Pereira de Azevedo
4720-249 Caldelas Amares
GPS: 41° 40'04.3" N 8°22'33.5" W
tel. 253 361 236
e-mail: joseantunes catering@sapo.pt

Restaurante Recanto da Minhota

Rua de Cavaleiros, nº9
4720-116 Amares
GPS: 41°37'38.15" N 8°20'42.39"W
tel. 253 992 578 / t/m.938 426 111
e-mail: geral@recantodaminhota.com
site: www.recantodaminhota.com

Restaurante Troia

Rua 25 de Abril, nº27
4720-393 Ferreiros Amares
GPS: N 41.375119 O -8.213185
tel. 253 993 240
e-mail: geral@restaurantetroia.com
site: www.restaurantetroia.com

Restaurante A Rival

Rua Marques Rêgo, nº2
4720-349 Ferreiros Amares
GPS: 41°37' 43.9" N 8°21'45.7"W
tel.253 993 247 / t/m. 96 2371874
e-mail: restaurantearival@gmail.com

Restaurante Cruzeiro

Largo do Terreiro nº316
4720-633 Bouro Sta. Maria Amares
GPS: 41°39'34.56" N 8°16'22.62" W
tel. 253 371 115
e-mail: restcruzeiro@sapo.pt

Restaurante Carias

Rua da Igreja, nº5
4720-492 Goães Amares
GPS: 41° 39'26.2" N 8°18'57.0" W
tel. 253 377 854
e-mail: restaurantecarias@gmail.com

Restaurante Quinta do Côvo

Rua do Côvo, nº118
4720-253 Caldelas Amares
GPS: 41° 40'18.42" N 8°22'38.84"W
tel. 253 361 379 / t/m.968 955 040
e-mail: quintadocovo@sapo.pt

Restaurante A Tapada

Largo D.Gualdim Pais nº32
4720-013 Amares
GPS: 41°37'51"N 8°21'3"W
tel./t/m. 253 996 114 / 913 465 326
e-mail: atapadaamares@gmail.com

ARCOS DE VALDEVEZ A Floresta

Rua Amorim Soares
4970-598 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'40.59"N | 8°25'5.75"W
t/m. 258 515 163

Alto da Prova

Prova - Paçõ
4970-242 Arcos de Valdevez
GPS: 41°48'44.99"N | 8°25'14.48"W
t/m. 258 455 666
e-mail: rest-altodaprova@sapo.pt

Restaurante Cantinho do Abade

Rua Viscondes de Sístelo
4970 – 645 Arcos de Valdevez
GPS: 41°58'29.8"N | 8°22'27.4"W
t/m. 258 563 201/968 059 383
e-mail: cantinhodoabade@gmail.com

☞ Caxena Restaurante&Wine Bar

Oussias - Carralcova
4970 Arcos de Valdevez
tel.: 258 514 317/ 962 632 488
e-mail: geral@arcoshouse.com
site: www.arcoshouse.com
GPS: 41° 54' 15.05" N 8°21'57.33" W

Churrasqueira do Mercado

Praça Salvador A. Pereira
4970-442 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'48.65"N | 8°25'15.18"W
t/m. 258 516 953
e-mail: churrasqueira-do-mercado@hormail.com

Churrasqueira O Braseiro

Rua Soares Pereira
4970-465 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'51.77"N | 8°25'13.26"W
t/m. 258 521 506
e-mail: fernandofernandes@gmail.com

Churrasqueira da Ponte Nova

Novelhos – S. Paio, Praça D. Manuel I
4970-595 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'20.65"N | 8°25'3.75"W
t/m. 258 522 260
e-mail: carlosdias4-5@hotmail.com

Restaurante Costa do Vez - Grill

Silvares
4970-483 Arcos de Valdevez
GPS: 41°51'15.24"N | 8°25'22.08"W
t/m. 258 516 122
e-mail: costadovez@gmail.com

Restaurante D. Isabel

Avenida do Recontro de Valdevez
4970 – 539 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'40.05"N | 8°25'5.11"W
t/m. 258 520 380
e-mail: residencial.disabel@simplesnet.pt

Espigueiro de Soajo

Lage - Soajo
4970-662 Arcos de Valdevez
GPS: 41°52'34.58"N | 8°15'57.28"W
t/m. 258 576 136
e-mail: restauranteespigueirodesoajo@hotmail.com

☞ Foral de Valdevez

Luna Arcos Hotel Nature
Requeijo - Giela
4970 – 769 Arcos de Valdevez
GPS: 41°51'04.2"N | 8°25'03.2"W
t/m. 258 093 600
e-mail: arcoshotel@lunahoteis.com

Manjar das Hortas

Quelha das Hortas
4970-489 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'43.17"N | 8°25'10.29"W
t/m. 258 521 144
e-mail: perfeitoanmarjar@sapo.pt

O Barriguinhas

Ribeirinho - Parada
4970-272 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'30.41"N | 8°25'32.29"W
t/m. 258 515 800
e-mail: barriguinhasavv@hotmail.com

O Lagar

Rua Dr. Vaz Guedes
4970-604 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'41.22"N | 8°25'9.83"W
t/m. 258 516 002
e-mail: barriguinhasavv@hotmail.com

O Pote

Rua Amorim Soares, nº54
4970-598 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'40.34"N | 8°25'7.06"W
t/m. 258 515 245
e-mail: opoterestaurante@gmail.com

Saber ao Borralho

Costa Velha n. 158 - Soajo
4970-656 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'36.97"N | 8°25'15.44"W
t/m. 258 577 296 / 933 204 718 /
963 708 986

O Videira

Eiró - Soajo
4970-660 Arcos de Valdevez, Soajo
GPS: 41°52'24.51"N | 8°15'54.91"W
t/m. 258 576 205

Recanto do Castelo

Monte do Castelo
4970 Arcos de Valdevez
GPS: 41.847867 | 8.449399
t/m. 964 688 079 – 911 978 815
e-mail: restaurante_mp@sapo.pt

ARMAMAR

Adega da Vila
Praça da República
5110-127 Armamar
GPS: 41°06'33.6"N 7°41'32.8"W
tel./t/m. +351 254 855 328

AZ Douro

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
GPS: 41°09'06.3"N 7°40'54.0"W
tel./t/m. +351 254 858 222
e-mail: info@hotelfolgosadouro.pt
site: www.hotelfolgosadouro.pt

Bom Garfo

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
GPS: 41°06'34.9"N 7°41'25.3"W
tel./t/m. +351 254 858 194

Cantinho da Manuela

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
GPS: 41°06'34.4"N 7°41'28.2"W
tel./t/m. 254 858 303 / 966 941 377
e-mail: cantinhodamanuela@outlook.com

Casa do Abade - Solar de Goujoim

Rua Padre Afonso Lopes, Goujoim
5110 Armamar
GPS: 41°05'20.4"N 7°37'59.7"W
tel./t/m. +351 254 402 549 +351
913 729 605
e-mail: casadoabade@gmail.com

☞ DOC

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
GPS: 41°09'05.3"N 7°40'56.7"W
tel./t/m. 254 858 123 / 910 014 040
e-mail: doc@ruipaula.com
site: www.ruipaula.com

Fonte Nova

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
GPS: 41°06'34.5"N 7°41'30.0"W
tel./t/m. +351 254 855 387

Mercantil

Mercado Municipal
5110-121 Armamar
GPS: 41°06'28.7"N 7°41'28.5"W
tel./t/m. +351 254 851 469
e-mail: restaurantemercantil@gmail.com

Mira o Douro

Praça da República
5110-127 Armamar
GPS: 41°06'34.4"N 7°41'36.0"W
tel./t/m. 254 858 428 / 912 769 283
e-mail: miraodouro13@hotmail.com

Misarela Gostos e Temperos

Av. Dr. Oliveira Salazar
5110-122 Armamar
GPS: 41°06'31.6"N 7°41'35.6"W
tel./t/m. 254 858 116 / 919 856 520
e-mail: gostos.temperos@hotmail.com

O Lagar

Queimada
5110-428 Armamar
GPS: 41°05'53.4"N 7°44'18.1"W
tel./t/m. +351 254 855 806 +351
967 232 111
e-mail: pedronascimento5@gmail.com

Origens - Quinta da Barroca

Rua da Carreirinha, Queimada
5114-001 Armamar
GPS: 41°06'19.5"N 7°44'00.9"W
tel./t/m. 254 850 850 / 254 855 068
e-mail: reservas@quintadabarroca.com.pt

Padrão

Lugar do Padrão, 1, Aldeias
5110-019 Armamar
GPS: 41°06'54.8"N 7°42'42.0"W
tel./t/m. 254 858 084 / 965 647 745

Pizaria Gomes

Armamar
5110 Armamar
GPS: 41°06'31.4"N 7°41'21.1"W
tel./t/m. +351 254 851 79

Ponto Final

Praça da República
5110-127 Armamar
GPS: 41°06'33.2"N 7°41'33.8"W
tel./t/m. +351 254 855 462
e-mail: xavier_hugo@hotmail.com

São Domingos

Av. Ribeiro de Almeida, 71, Fontelo
5110-301 Armamar
GPS: 41°07'10.4"N 7°43'49.9"W
tel./t/m. 254 851 256 / 962 568 937

Churrasqueira São Domingos

Av. Ribeiro de Almeida, 69, Fontelo
5110-301 Armamar
GPS: 41°07'11.7"N 7°43'49.4"W
tel./t/m. +351 254 102 782

AROUCA

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

Pedrogão

Lugar do Pedrogão, Moldes
4540-000 Arouca
917 287 634
pedratruta@gmail.com
https://FB/restaurantedopedrogao/
- só por marcação prévia

Hotel São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
256 944 580
info@hotelspedro.com
www.hotelspedro.com

☞ Alto da Estrada

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

☞ Varandinha

Av. Reinaldo Noronha nº39
4540-105 Arouca
256 941 865
restvarandinha@gmail.com
FB/varandinha.arouca

☞ Parlamento

Travessa da Ribeira nº2
4540-148 Arouca
256 949 604
restaurante.parlamento@hotmail.com
www.parlamento.aroucanet.com

🍴 **Restaurante Mota**

Lamosa, Alvarenga
4540-045 Arouca
256 955 250

🍴 **Manjar de Arouca**

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

🍴 **Avistada**

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

🍴 **Casa Caetano**

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

🍴 **O Decio**

Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
256 951 666
www.facebook.com/pages/
Restaurante-O-Decio

🍴 **Pedestre 142**

Arouca
4540-142 Arouca
256 948253
FB/pgpedestre142

🍴 **Tasquinha da Quinta**

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

🍴 **Quinta d'Além da Ponte**

Carvalhal – Tropeço
4540-606 Arouca
256 026 977
quintadalemداonte@gmail.com

🍴 **Assembleia Wine Bar & Restaurant**

Travessa da Ribeira nº5
4540-140 Arouca
256 944 392
assembleia.arouca@gmail.com
FB/assembleiaarouca

🍴 **BAIÃO**

🍴 **Restaurante Palato D'Ouro**
Lugar Portela do Rio, Pala Ribadouro
4640-400 Baião
GPS: N 41°6'5.652"/W 8°5'25.79"
tel. +351 255 070 900
e-mail: reservas@douroroyal.com
site: www.douroroyal.com

🍴 **Restaurante Eça**

Lugar de Carrapatelo – S.ta Cruz do Douro
4640-433 Baião
GPS: N 41°6'34" /W 8°0'29"
tel. +351 254 800 000
e-mail: reservas@douropalace.com
site: www.douropalace.com

🍴 **Restaurante Pensão Borges**

Rua de Camões
4640-147 Baião
GPS: N41.94405, /W -8.2549
tel. +351 255 541 322
e-mail: reservas@residencialborges.com
site: www.residencialborges.com

🍴 **A Casa do Almocreve**

Rua Central da Portela,
Portela do Gôve
4640-270 Baião
GPS: N41.12336 W8.042156
tel. 255 551 226 / tlm. 936 900 009
e-mail: info@casadoalmocreve.pt
site: www.casadoalmocreve.pt

🍴 **Restaurante Tormes**

Caminho de Jacinto, 3110 – Q.ta de Tormes
4640-424 Santa Cruz do Douro
GPS: N41.72900, W-8.01675
tlm. +351 933 184 546
e-mail: restaurantetormes@gmail.com

🍴 **Restaurante Fonte Nova**

Praça Francisco Sá Carneiro,
Bairro da Fonte Nova
4640-147 Baião
GPS: N41.129979, W-8.014285
tel.+351 255 541 257
e-mail: fontenovarest@hotmail.com
site: www.restaurantefontenova.pt

🍴 **Restaurante Primavera**

Rua Abel Ribeiro, nº8
4640-167 Baião
GPS: N41.101299, W-8.14410
tel. 255 542 895 / tlm. 910 129 007
e-mail: restauranteprimaverabaiao@hotmail.com
site: http://restauranteprimavera.pai.pt

🍴 **Restaurante Flor de Baião**

Rua de Camões
4640-166 Baião
GPS: N41.122713, W-8.013787
tel. +351 255 542 424
e-mail: flordebaiao@gmail.com

🍴 **Restaurante O Alpendre**

E.N. 321 - Lugar de Quintela
4640-264 Gôve, Baião
GPS: N41.75639, W-8.3243
tel. 255 551 207 / tlm. 918 987 894
e-mail: restauranteoalpendre@hotmail.com

🍴 **BARCELOS**

🍴 **Bagoeira**

Av. Dr. Sidónio Pais, nº495
4750-333 Barcelos
GPS: 41.315327, -8.370055
tel. 253 811 236
e-mail: geral@bagoeira.com
site: www.bagoeira.com

🍴 **Babette**

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

🍴 **Belo Horizonte**

Monte Real, n. 498
4755-481 Rio Covo Sta. Eulália
GPS: 41.291776, -8.340052
tel. 253 897 184

🍴 **Belchior**

Rua Parque Desportivo, nº298
4750-361 Campo BCL
GPS: 41.352960, -8.364245
tel. 253 882 503
e-mail: lurdesbelchior@hotmail.cr

🍴 **Bom Gosto**

Av. Paulo Felisberto, nº164
4750-194 Arcozelo BCL
GPS:41.323024, -8.371058
tel. 253 814 110
e-mail: restaurantebomgosto@sapo.pt

🍴 **Cantinho D' Armanda**

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

🍴 **Casa dos Arcos**

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

🍴 **Casa do Eduardo**

Rua da Cruz, nº8
4755-334 Milhazes
GPS: 41.293638, -8.394864
tel. 253 851 121
e-mail: casadoeduardo@hotmail.com

🍴 **Casa Lourenço**

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

🍴 **Chuva**

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

🍴 **Dom Carlos**

Rua da Estrada, n.º 637
4750-677 Silva BCL
GPS: 41.335761, -8.373908
tel. 253 881 311

🍴 **Furna**

Largo da Madalena, nº105
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, nº20
4750-274 Barcelos
GPS: 41.320238, -8.371147
tel. 253 815 104
e-mail: geral@restaurantegalliano.com
site: www.restaurantegalliano.com

🍴 **Galo Novo**

Rua Meio Mundo, 43
4755-524 Várzea BCL
GPS: 41.5201776, -8.5809714
tel. 253 073 471
e-mail: restaurantegalnovo@gmail.com
site: FB/restaurantegalnovo

🍴 **Manjar das Estrelas**

Rua do Pinheiro, nº675
4755-536 Várzea
GPS:41.301502, -8.341043
tel. 253 834 650
e-mail: amorim@manjardasestrelas.pt
site: www.manjardasestrelas.pt

🍴 **Maria de Medros**

Avenida de S. João, nº267 – Medros
4755-064 Barcelinhos
GPS: 41.5182346, -8.6418746
tel. 253 832 775

🍴 **Muralha**

Largo da Porta Nova, n.º1
4750-329 Barcelos
GPS: 41.315093, -8. 370844
tel. 253 812 042

🍴 **Os Mouros**

Rua Henrique Correia
4750-164 Arcozelo
GPS: 41.323182, - 8. 364463
tel. 253 816 865
e-mail: restaurante.mouros@hotmail.com

🍴 **Pedra Furada**

Rua Santa Leocádia, nº1415
4755-392 Pedra Furada
GPS:41.282378, -8.380039
tel. 252 951 144
e-mail: restaurantepedrafurada@gmail.com

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

🍷 Rústico
Rua Afonso Nunes, nº18
4750-571 Mariz
tel. 253 815 250
GPS: 41.314027, -8.401727
e-mail: info@restauranterustico.pt
site: www.restauranterustico.pt

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

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

🍷 Taberna do Armindo
Rua Santa Marina
4755-440 Remelhe
GPS: 41.293408, -8.361887
tel. 252 028 085

🍷 Taberna O Manhoso
Avenida das Pontes, nº264
4750-754 Tamel S. Veríssimo
GPS: 41.321262, -8.355258
tel. 253 071 820
e-mail: taberna.omanhoso@hotmail.com

🍷 Terraço dos Petiscos
Rua do Seminário, nº36
4750-786 Vila Boa
GPS: 41.331158, -8.375684
tel. 253 894 317
e-mail: geral@terracospetiscos.com
site: www.terracospetiscos.com

🍷 Três Marias
Rua Barjona de Freitas, nº137
4750-265 Barcelos
GPS: 41.314668, -8.372246
tel. 253 813 200

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

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

BOTICAS

🍷 Restaurante Casa do Pedro
Largo da Capela N.º1,
5460-030 Vilarinho Seco
GPS: N 41° 40' 53" O 7° 48' 47"
tel./t/m: 276 444 112 / 965 452 620
e-mail: pedromedeiros82@gmail.com

🍷 Restaurante Casa do Ferrador
Rua Direita
5460-010 Alturas do Barroso
GPS: N 41° 42' 15" O 7° 49' 18"
tel./t/m: 276 444 137
e-mail: casadoferrador@gmail.com

🍷 Hotel Rio Beça
Estrada Nacional 311 N.º 33
5460 - 125 Carreira da Lebre
GPS: N 41° 40' 54" O -7° 42' 58"
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.albergariariobeca.com

🍷 Boticas Hotel Art & Spa
Restaurante Abstrato
Rua Gomes Monteiro, 5
5460-304 Boticas
GPS: N 41° 41' 12" O 7° 40' 06"
tel./t/m: 276 414 330
e-mail: reservas@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com

🍷 Restaurante Marialva
Rua 5 de outubro, N.º 32/34
5460 - 304 Boticas
GPS: N 41° 41' 16" O 7° 40' 03"
tel./t/m: 276 415 464
e-mail: geral@marialva.com
site: www.marialva.com

🍷 Taberna dos Sabores
Rua S. Cristóvão N.º7
5460 - 304 Boticas
GPS: N 41° 41' 13" O 7° 40' 06"
tel./t/m: 276 418 293 / 962 743 225
e-mail: saracosta1979@hotmail.com

🍷 Restaurante Ribeiralta
Rua Camilo Castelo Branco, N.º12
5460 - 305 Boticas
GPS: N 41° 41' 10" O 7° 39' 52"
tel./t/m: 276 415 138 / 963 157 178
e-mail: paulo_alves8@hotmail.com

🍷 Restaurante O Encontro
Estrada Nacional 312, n.º 39
5460-502 Sapiãos
GPS: N 41° 42' 36" O 7° 38' 22"
tel./t/m: 276 413 020 / 922 144 351

🍷 Restaurante Martinho
Estrada Nacional, 311
5460 - 125 Boticas
GPS: N 41° 40' 51" O 7° 42' 14"
tel./t/m: 276 415 491 / 964 319 576
e-mail: restaurantemartinho1983@gmail.com

🍷 Restaurante O Caçador
Estrada Nacional, 311, nº34
5460 - 125 Carreira da Lebre
GPS: N 41° 40' 51" O 7° 42' 14"
tel./t/m: 276 415 959 / 968 485 897
e-mail: g.gfred@hotmail.com

🍷 Restaurante O Pastor
Estrada Nacional, 311
5460 - 125 Carreira da Lebre
GPS: N 41° 40' 51" O 7° 42' 14"
tel./t/m: 276 415 367 / 936 588 251
e-mail: mfatimapfernandes@hotmail.com

🍷 Restaurante Casa de Vilar
Lugar da Lavra, EN 311
5460 - 512 Vilar
GPS: N 41° 40' 29" O 7° 44' 25"
tel./t/m: 914 125 902
e-mail: ya.go@hotmail.fr

🍷 Restaurante Bar Fernandes
Rua de Sangunhedo, N.º 7
5460-304 Boticas
GPS: N 41° 41' 27" O 7° 40' 12"
tel./t/m: 276 415 211

🍷 Taberna do Ti João
Rua do Lameirão, nº1
Carvalhelhos
5460-130 Beça
GPS: N 41,686637 W -7,726354
tel./t/m: 938 272 698
e-mail: geral@tabernatijoao.pt
site: www.tabernatijoao.pt

🍷 Churrasqueira da Estação
Rua do Município N.º 9
- Central de Camionagem
5460-304 Boticas
GPS: N 41,686967 W -7,667184
tel./t/m: 276 414 139 / 961 550 386

🍷 Churrasqueira Sol Picante
E.N. 311, Carreira da Lebre
5460-130 Beça
GPS: N 41,681979 W -7,701199
tel./t/m: 276 414 016

🍷 Restaurante Barroso
Rua Camilo Castelo Branco, n.º. 35
5460-305 Boticas
GPS: N 41° 41'14" O 7° 40' 24"
tel./t/m: 965 637 405

BRAGA

Adega Transmontana
Rua do Taxa, n.º3 - S. Vitor
4710-448 Braga
GPS: 41°33'18.0"N 8°24'38.4"W
tel./t/m: 253 611 572

🍷 Astória
Praça da República
4710-229 Braga
GPS: 41°33'05.3"N 8°25'20.2"W
tel./t/m: 919 011 890
e-mail: nunoliveirarelacoespublicas@gmail.com

🍷 Restaurante A Flor do Sal
Rua do Rio, 79 - Palmeira
4700-736 Braga
GPS: 41°36'11.0"N 8°25'53.8"W
tel./t/m: 253 692 513
e-mail: aflordosal@gmail.com

🍷 Restaurante Abadia D'Este
Rua da Igreja n.º16 - Este S. Pedro
4715-434 Braga
GPS: 41°33'43.7"N 8°22'19.1"W
tel./t/m: 253 675 112
e-mail: geral@abadiadeste.pt
site: www.abadiadeste.pt

🍷 Restaurante Bem-Me-Quer
Campo das Hortas, n.º 6 - Sé
4700-210 Braga
GPS: 41°32'59.3"N 8°25'47.8"W
tel./t/m: 253 262 095
e-mail: rest.bemmequer@hotmail.com
site: www.restbemmequer.com

🍷 Restaurante El Olivo
Hotel Meliá Braga - Av. General
Carrilho da Silva Pinto, nº8
4715 - 380 - Braga
GPS: Lat.41.5567 N, Long. 8.3952
tel./t/m.: 253 144 000
e-mail: fb.melia.braga@meliaportugal.com
site: www.meliabraga.com

🍷 Restaurante Caldo Entornado
Rua de S. João, n.º8
- S. João de Souto
4700-325 Braga
GPS: 41°32'59.9"N 8°25'34.3"W
tel./t/m: 253 065 578
e-mail: geral@caldoentornado.com
site: www.caldoentornado.com

Restaurante Colher D'Pau
Praça Velha, n.º17 - Sé
4700-439 Braga
GPS: 41°33'00.3"N 8°25'43.9"W
tel./t/m: 917 089 023
e-mail: colherdepau_restaurante@hotmail.com

Restaurante Copo e 1/2
Rua Frei Caetano Brandão, n.º120 - Sé
4700-031 Braga
GPS: 41°33'00.2"N 8°25'43.0"W
tel./t/m: 253 070 175
e-mail: copo.e.meio.tapas.bar@gmail.com

Restaurante Diana
Rua Frei Caetano Brandão, n.º172
R/c – Sé
4700-031 Braga
GPS: 41°32'54.9"N 8°25'42.6"W
tel./t/m. 253 299 801
e-mail: info@restaurantediana.com
site: www.restaurantediana.com

Restaurante Espaço 12
Rua da Fábrica, n.º12 – S. Vítor
4715-027 Braga
GPS: 41°33'08.4"N 8°24'18.5"W
tel./t/m. 253 252 838
e-mail: geral@espaco12.com
site: www.espaco12.com

Restaurante O Bacalhau
Campo das Hortas, n.º18
4700-219 Braga
GPS: 41°32'59.3"N 8°25'47.8"W
tel./t/m. 253 269 030

Restaurante O Gato do Rio
Travessa de Linhares, n.º4
S. Pedro D'Este
4715-435 Braga
GPS: 41°34'01.8"N 8°22'26.1"W
tel./t/m. 253 677 078
e-mail: info@restaurantteogato.com
site: www.ogatotorio.com

Restaurante O Rochedo
Av. Padre Manuel Joaquim, n.º 25
4705-578 Braga – Priscos
GPS: 41°29'27.3"N 8°28'06.8"W
tel./t/m. 253 165 189
e-mail: cpm.anateles@gmail.com

Restaurante Palatu
Rua D. Afonso Henriques n.º 35/37 – Sé
4700-030 Braga
GPS: 41°32'56.6"N 8°25'38.3"W
tel./t/m. 253 279 772
e-mail: pintopalatu13@gmail.com

Restaurante Panorâmico (Hotel do Elevador)
Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
GPS: 41°33'16.9"N 8°22'41.3"W
tel./t/m. 253 603 400
e-mail: v.pereira@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Restaurante Pata Negra
Rua Mons. Ferreira, n.º149 – S. Vítor
4710-407 Braga
GPS: 41°33'19.4"N 8°24'03.5"W
tel./t/m. 253 091 458
e-mail: patanegra73@hotmail.com

Restaurante Satélite
Rua Marcelino Araújo, n.º81 – Ferreiros
4705-101 Braga
GPS: 41°32'03.3"N 8°26'24.9"W
tel./t/m. 253 693 123
e-mail: geral@solardopaco.com

Restaurante Trota's
Largo Senhora-a-Branca, n.º122
4710-926 Braga
GPS: 41°33'04.3"N 8°25'03.4"W
tel./t/m. 253 276 470
e-mail: a.trotasantos@hotmail.com
site: www.restaurantetrotas.com

Solar do Paço
Lugar do Paço – Tebosa
4705-630 Braga
GPS: 41°28'57.3"N 8°28'44.7"W
tel./t/m. 253 286 437
e-mail: geral@solardopaco.com
site: www.solardopaco.pt

T4 Restaurante & Bar
Rua Cidade do Porto, n.º139/141
Ferreiros
4705-084 Braga
GPS: 41°32'11.4"N 8°26'09.0"W
tel./t/m. 253 692 657
e-mail: t4restaurante@gmail.com
site: www.t4restaurante.com

Taberna do Migaitas
Rua Dom Gonçalo Pereira, n.º39 – Sé
4700-032 Braga
GPS: 41°32'57.7"N 8°25'38.6"W
tel./t/m. 253 613 116
e-mail: tabernadomigaitas@gmail.com

Vianna
Praça da República - S. João de Souto
4710-228 Braga
GPS: 41°33'05.3"N 8°25'20.2"W
tel./t/m. 253 262 336
e-mail: viannacaferest@netcabo.pt

Restaurante Relento
Rua de S. Vítor, n.º 36
4710-439 Braga
tel./t/m. 253 216 790

Casa das Hortas
Campo das Hortas, n.º12
4700-210 Braga
tel./t/m. 253 685 225
e-mail: casadashortasbraga@gmail.com

Restaurante Dona Lola
Rua da Lameira, n.º8
4710-093 Braga
tel./t/m. 935 110 101
e-mail: restaurantedonalola@sapo.pt

Atípica – Oficina de Sabores
Rua Frei Caetano Brandão, n.º144
tel./t/m. 253 213 195
e-mail: atipicabraga@gmail.com

Ignácio Restaurante
Campo das Hortas n.º4
4700-210 Braga
tel./t/m. 253 613 235
e-mail: geral@restaurantaignacio.com

Restaurante S. Frutuoso
Rua Costa Gomes, 168 – Real
4700-262 Braga
GPS: 41°33'26.4"N 8°26'35.2"W
tel./t/m. 253 623 372
e-mail: saofruutuoso@saofruutuoso.com
site: www.saofruutuoso.com

BRAGANÇA

Restaurante Lázarus
Endereço: Av. Sabor n.º 2
5300-367 Bragança
GPS: 41.812559 |
6.7406559999999445
tel./t/m. 273 310 070
e-mail: reservas.hsl@hotelsaolazaro.com
site: www.hotelsaolazaro.com

Tasca Noz
Rua D. Sancho I, B2, r/c
5300-125 Bragança
GPS: 41.80816 | -6.770643000000064
tel./t/m. 273 094 254
e-mail: sonia.m.alves.rodrigues71@gmail.com

Restaurante Restaurador
Av. Abade Baçal n.º35
5300-068 Bragança
GPS: 41.802401 | -6.771584200000007
tel./t/m. 273 322 498
e-mail: r.restaurador1978@gmail.com
site: www.restaurador.com.pt

Tasca do Zé Tuga
Rua Fernão Bravo n.º66
Zona cidadela
5300 Bragança
GPS: 41.8036217999999991
-6.7485509000000055
tel./t/m. 273 381 358 937 771 400
e-mail: geral@origemtransmontana.pt

Hotel Restaurante Tic Tac
Rua Emídio Navarro, n.º85
5300 Bragança
GPS: 41.807121
-6.7575180000000005
tel./t/m. 273 331 373
e-mail: reservas@hotelictac.pt
site: http://hotelictac.pt/pt

Casa Regional O Pote
Rua Alexandre Herculano, 186
5300-075 Bragança
GPS: 41.804171 |
-6.759098999999992
tel./t/m. 273 333 710
e-mail: restaurante.opote@gmail.com
site: www.restauranteopote.com.pt/

Restaurante Típico D. Roberto
Rua Coronel Cepeda n.º1
5300-553 Gimonde
GPS: 41.80223 | 6.696810000000028
tel./t/m. 273 302 510
e-mail: droberto@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt

Restaurante Típico Quinta das Covas
Quinta das Covas
5300-552 Gimonde
GPS: 41.797914 | -6.692310000000002
tel./t/m. 273 302 510
e-mail: geral@quintadascovas.pt
site: www.quintadascovas.pt

CABECEIRAS DE BASTO

A Maria
Largo do Souto – Cavez
4860-157 Cavez
GPS: 41°30'51.4"N 7°54'33.0"W
Tel. 253 654 519

A Paragem
Lugar da Portela
4860-026 Alvide CBC
GPS: 41°30'01.4"N 7°59'46.1"W
tel. 253 662 771

Bom Caminho
Lugar do Paço, Basto (Santa
Senhorinha)
4860-355 Basto
GPS: 41°29'52.1"N 7°59'15.9"W
t/m. 926 951 679

Cá Te Espero
Rua de Ribeira do Arco, 816
4860-176 Cavez
GPS: 41°29'37.3"N 7°55'47.2"W
tel. 253 654 275
e-mail: restaurantecateespero@gmail.com

Cozinha Real de Basto
Rua de São Sebastião, 233
4860-503 Cabeceiras de Basto
GPS: 41°30'39.0"N 7°59'35.5"W
tel. 253 661 195

Marisqueira Cabeceirense
Praça da República, 1
4860-355 Cabeceiras de Basto
GPS: 41°30'48.4"N 7°59'38.2"W
tel. 253 768 096

Nariz do Mundo
Moscoso
4860-430 Riodouro
GPS: 41°35'00.2"N 7°55'31.2"W
tel. 253 662 746 / t/m. 934 605 765
e-mail: ndm.portugal@gmail.com

O Bostas
Arosa
4860-152 Cavez
GPS: 41°31'00.0"N 7°52'54.8"W
tel. 253 654 171

O Raio de Sol
Olela
4860-105 Basto CBC
GPS: 41°29'29.7"N 7°58'54.5"W
tel. 253 768 120
t/m. 918 548 811

Cantinho dos Leitões

Av. General Humberto Delgado, 17
4860-351 Cabeceiras de Basto
GPS: 41°30'53.2"N 7°59'27.5"W
tel. 253 661 034 / tlm. 925 317 391
e-mail: oficial@cantinhodosleitoes.pt
site: www.cantinhodosleitoes.pt

O Caneiro

Rua dos Ferreiros
4860-063 Arco de Baúlhe
GPS: 41°29'26.0"N 7°59'43.5"W
tel. 253 663 566 / tlm. 962 895 277
e-mail:
restaurante.caneiro@hotmail.com

Vale Verde

Lamas
4860-032 Alvide CBC
GPS: 41°30'11.3"N 7°59'49.6"W
tel. 253 664 565
tlm. 964 252 110

CAMINHA

Adega do Chico

Rua Visconde Sousa Rego, n.º 30
4910-156 Caminha
+351 258 921 781
adegadochico@sapo.pt
41.875242 | -8.839682

Amândio

Rua Ricardo Joaquim Sousa, 129
4910-155 Caminha
+351 258 921 177
41 52' 40.638" | 8 50' 17.643"

Ancora Mar

Rua Cândido dos Reis, 14
4910-460 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 183
restauranteancoramar@hotmail.com
www.ancoramar.net
41 48' 48.65" | 8 51' 49.293"

Ancora Parque

Largo Dr. Luís Ramos Pereira, 32
4910-547 Vila Praia de Âncora
+351 258 912 664
41.81264 | -8.86249

Aqui há Gato

Rua das Pedras Ruivas
4910-349 Seixas
+351 258 723 093
restaurante.aquihagato@gmail.com
www.aquihagatocaminha.com
41.890964, -8.824613

A Tasca da Quintinha

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
+351 258 958 397
geral@quintinhadarga.pt
www.quintinhadarga.pt
41 84' 10. 352" | 8.77" 50. 575"

Batista

Praça Conselheiro Silva Torres, 24/26
4910-122 Caminha
+351 258 722 564
baptistacomidasebebidas@gmail.com
41 52' 32.455" | 8 50' 21.57"

Camarão

Avenida Forte do Cão, 497
4910-012 Âncora
+351 965 704 489
camarao.reservas@gmail.com
41 47' 53.336" | 8 52' 20.395"

Chafariz

Praça Conselheiro Silva Torres
4910-122 Caminha
+351 258 721 194
rest.chafariz@gmail.com
41 52' 32.461" | 8 50' 18.152"

Coral

Campo do Castelo, 74
4910-430 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 098

Design & Wine Hotel - Restaurante

Praça Conselheiro Silva Torres, n 8
4910-122 Caminha
+351 258 719 040
info@designwinehotel.com
www.designwinehotel.com
41.875684 | -8.838377

Degrau

Rua da Corredoura, 73
4910-133 Caminha
+351 966 757 529
manuelafonso.rs@sapo.pt
41 52' 27.913" | 8 50' 14.763"

Do Cais

Rua Conselheiro Miguel Dantas
4910-131 Caminha
+351 258 922 196
aurora.lima.fernandes@hotmail.com
41 52' 42.104" | 8 50' 14.613

Dona Matilde

Rua do Coto da Pena, 33
4910-604 Vilarelho
+351 258 728 132
donamatilde@live.pt
41.869572, -8.833935

Duque de Caminha

Rua Ricardo Joaquim de Sousa, 27
4910-155 Caminha
+351 258 722 046
41 52' 36.384" | 8 50' 18.941"

Espelho d'Água Hotel Porta do Sol

Av. Marginal, lote 1
4910-104 Caminha
+351 258 710 360
reservas@hotelportadosol.com
www.hotelportadosol.com
41°51'58"N 8°50'53"W

Fonte Nova

Rua Miguel Bombarda, 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 191
brunopires77@sapo.pt
41 48' 48.532" | 8 51' 41.33"

Fortaleza

Av. Dr. Ramos Pereira, 81
4910-547 Vila Praia de Âncora
+351 258 915 276 | +351 964 817 586
rest_fortaleza_vpa@sapo.pt
41 48' 44.618" | 8 51' 43.174"

Foz do Âncora

Rua 13 de Fevereiro, 36
4910-454 Vila Praia de Âncora
+351 258 099 105 | +351 964 517 751
tozeparalta@netcabo.pt
41 48' 54.035" | 8 51' 55.222"

Foz do Minho

Largo de Esteiró, 207
4910-605 Vilarelho
+351 258 921 784
fozdominho@sapo.pt
41. 866772, -8.849455

Gaiivota

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
+351 258 921 661
belita1965@hotmail.com
41 50' 48. 848" | 8 51' 15.26"

Girassol

Av. Joaquim Maria Portela 62
4910-348 Seixas
+351 258 727 811
41.896106, -8.819264

Meira

Rua 5 de Outubro, 56
4910-386 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 111
reservas@hotelmeira.com
www.hotelmeira.com
41º 48' 51"N / 8º51' 48"W

Muralha de Caminha

Rua Barão de S. Roque, 69
4910 -128 Caminha
+351 258 728 199
muralhadecaminha@hotmail.com
41.877996 | -8.839580

O Clube

Praça Conselheiro Silva Torres, 62
4910 -122 Caminha
+351 963 547 286
catarinafe1428@gmail.com
41.875378 | -8.3879

O Casulo

Rua João de Sá, 161
4910-201 Lanhas
+351 258 106 177
geral@ocasulo.pt
41 54' 30.33" | 8 47' 29.951"

O Farol do Portinho

Rua Laureano Brito, 90
4910-519 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 542
41.814192" | -8.864869

O Forte da Ínsua

Rua Foz do Minho
4910-621 Caminha
+351 969 207 547
ofortedainsua@gmail.com
41 52' 3.749" | 8 51' 48.603"

O Portinho

Rua dos Pescadores, nº22
4910-502 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 577
41.815927, -8.866200

Portobello

Avenida Dr. Ramos Pereira, 22
4910-547 Vila Praia de Âncora
+351 258 951 949 | +351 964 131 315
vpa.portobello@gmail.com
41 48' 45.223" | 8 51' 47.28"

Primavera

Praça Conselheiro Silva Torres,
99/101
4910-122 Caminha
+351 258 921 306
restauranteprimavera@sapo.pt
41 52' 31.308" | 8 50' 21.86"

Remo

Av. Dr. Dantas Carneiro
4910-103 Caminha
+351 258 722 707
rest.remo@portugalmail.pt
www.restauranteremo.pt
41.878488 | -8.8359

Rias Baixas

Avenida Dr. Luís Ramos Pereira,
231, r/c
4910-547 Vila Praia de Âncora
+351 258 401 904
41 48' 49.762" | 8 51' 53.837"

Rio Coura

Avenida Saraiva de Carvalho, 1
4910-108 Caminha
+351 258 921 142
restaurante.riocoura@hotmail.com
41 52' 27.913" | 8 50' 3.859"

S. Bento

Avenida Joaquim Maria Portela,
EN 13
4910-344 Seixas
+351 258 727 402
41 53' 52.96" | 8 49' 3.574"

Solar do Pescado

Rua Visconde Sousa Rego, nº 85
4910-156 Caminha
+351 258 922 794
armenio@solaradopescado.com
www.solaradopescado.com
41 52' 28.2777" | 8 50' 24.538"

Verdes Lirios

AV. Dr. Luís Ramos Pereira
4910-547 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 113 | +351 965 414 952
verdeslirios@vpancora.pt
41 52' 32.455" | 8 50' 21.57"

Vitória Mar

Avenida Dr. Ramos Pereira, 100
4910-547 Vila Praia de Âncora
+351 258 405 109 | +351 918 812 505
vitoriamar@sapo.pt
41 48' 46.858" | 8 51' 49.781"

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Quintinha do Manel

Rua Alto do Vilarinho
5140-124 - Carrazeda de Ansiães
GPS: 41°14'39.177" W 7°18' 38.496" O
tel./t/m. 278 617 487
e-mail: quintinha.do.manel@gmail.com

Restaurante Avenida

Rua Luís de Camões
5140-080
GPS: 41°14'30.94" N 7°18'23.18" O
tel./t/m. 278 616 014
e-mail: restauranteavenida@sapo.pt

Restaurante Vinhateiro

Rua Aquilino Ribeiro
5140-058
GPS: 41°14'15.96" N 7°18'18.55" O
tel./t/m. 278 616 120
e-mail: sandraaiaros@hotmail.com

Taberna da Helena

Av. Aquilino Ribeiro
5140-058
GPS: 41.24248934, -7.30192780
tel./t/m. 278 615 083
e-mail: hicoelho@hotmail.com

Restaurante Convívio

Rua Marechal Gomes da Costa,
5140 - 083 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 615 169

Restaurante Chitaka

Rua Marechal Gomes da Costa
5140 - 083 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 913 635 609

CASTELO DE PAIVA

Restaurante A Casa do Zé

Av. Gen. Humberto Delgado - Sobrado
4550-101 Castelo de Paiva
GPS: N 41°02'28.0" W 8°16'25.5"
tel./t/m. : (+351) 255 689 929

Restaurante Típico

Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'15.99" W 8°15'31.14"
tel./t/m. (+351) 255 698 700

Restaurante O Cantinho

Lugar do Cantinho
Oliveira do Arda - Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
GPS: N 41° 2'5.15" W 8°21'7.01"
tel./t/m. (+351) 255 762 196

Restaurante O Pinhal

Fontela - Santa Maria de Sordoura
4550-746 Castelo de Paiva
GPS: N 41°02'43.6" W 8°19'00.9"
tel./t/m. 255 688 306 / 917 093 109

Restaurante Raiva

Douro41 Hotel e SPA

EN 222, Km 41 - Vista Alegre - Raiva
4550-631 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'16.74" W 8°21'2.96"
tel./t/m. (+351) 255 690 160
e-mail: reservations@douro41.com
site: www.douro41.com

Bar do Rio

Castelo - Fornos
4550 - 135 Castelo de Paiva
GPS: N 41°03'52.8" W 8°15'47.9"
tel./t/m. (+351) 934 374 846 /
(+351) 910 262 037

CELORICO DE BASTO

Restaurante Santiago

Edif. S. Tiago, Rua Serpa Pinto, Britelo
4890-238 Celorico de Basto
GPS: 41°23'12.6"N 8°00'03.6"W
tel./t/m. 255 323 290
site: FB/santiagoserpapintossilva

Nova Vila

Rua Rodrigo Sousa e Castro,
Gêmeos
4890-377 Celorico de Basto
GPS: 41°23'31.8"N 8°00'13.2"W
tel./t/m. 255 322 494 / 914776337

O Grilo

Rua Dr. Daniel Salgado, Britelo
4890-228 Celorico de Basto
GPS: 41°23'35.7"N 7°59'49.3"W
tel./t/m. 255 322 085

Adelina

Rua Serpa Pinto, Britelo
4890-238 Celorico Carvalho
GPS: 41°23'13.2"N 8°00'03.1"W
tel./t/m. 255 321 344

Quinta do Forno

Rua da Venda Nova - Britelo
4890-289 Celorico de Basto
GPS: 41°23'56.0"N 7°59'57.0"W
tel./t/m. 255 322 255

Quinta da Fontinha

Lugar de Barrega, Borba da Montanha
4890-104 Celorico de Basto
GPS: 41°23'35.2"N 8°04'46.9"W
tel./t/m. 255 489 197
e-mail: quintadafontinha@sapo.pt
site: http://www.quintadafontinha.pt/

Varanda das Camélias

Rua Combatentes do Ultramar, 100
4890-293 Celorico de Basto
GPS: 41°23'33.1"N 8°00'14.6"W
tel./t/m. 255 320 030
e-mail:
reservas@celoricopalace.com

CHAVES

A Talha

Rua Comendador Pereira de Silva, 6-8
Bairro da Trindade
5400-443 Chaves
GPS: N 41.7569925 O -7.4728758
tel. 276 342 191
t/m. 969 400 208
e-mail: restaurantetalha@hotmail.com
site: restaurantetalha@hotmail.com

A Taverna

Forte de São Francisco Hotel
Alto da Pedisqueira
5400-435 Chaves
GPS: N 41.7426418 O -7.4700241
tel. 276 333 700 / t/m. 936 543 100
e-mail: reservas@fortesaofrancisco.com
site: www.fortesaofrancisco.com

Casas Novas Countryside Hotel Spa & Events

Rua Visconde do Rosário - Casas Novas
5400-727 Chaves
GPS: N 41.709362 O -7.568246
tel. 276 300 050
e-mail:
reservas@hotelruralcasasnovas.com
site: www.hotelcasasnovas.com

Cozinha do Convento

Forte de São Francisco Hotel

Alto da Pedisqueira
5400-435 Chaves
GPS: N 41.7426418 O -7.4700241
tel. 276 333 700 / t/m. 936 543 100
e-mail:
reservas@fortesaofrancisco.com
site: www.fortesaofrancisco.com

Flor do Tâmega

Avenida Bracara Augusta
5400-122 Chaves
GPS: N 41.735429 O -7.4782238
tel. 276 324 888 / t/m. 964 246 623
e-mail:
restauranteflortamega@gmail.com

Hotel Casino Chaves

Lugar Extremo - Valdanta
5400-001 Chaves
GPS: N 41.454361 O -7.290707
tel. 276 309 600
e-mail: hotelcasinochaves@solverde.pt
site: www.solverde.pt

Hotel Rural Quinta de Samaões

Rua Dr. Francisco Barros Teixeira
Homem - EM 537
5400-574 Chaves
GPS: 41°41'56.23" N 7°28'37.62" W
tel./t/m. 276 340 450 / 916 602 135
e-mail:
hotel-casasamaioes@mail.telepac.pt
site: www.hotel-casasamaioes.com

Imperium Restaurant

Praça Brasil s/n
5400-123 Chaves
GPS: N 41° 44' 16,72" / W 7°28' 28,7"
tel. 276 309 000
e-mail:
reservas.chaves@hoteispremium.com
site: www.premiumchaves.com/

Miradouro

E.N. 213 - Ribeira do Pinheiro
5400-612 Chaves
GPS: N 41.7227577 O -7.432352
tel. 276 333 067
e-mail: geral@restmiradouro.com
site: www.restmiradouro.com

Taberna Benito

Rua da Ponte 34
5400-425 Chaves
GPS: N 41.7388236 O -7.4699366
tel. 276 907 018
e-mail: taberna.benito@gmail.com
site: www.tabernenbenito.pt

CINFÃES

O Meu Gatinho

Rua Capitão Salgueiro Maia
4690-462 CNF
GPS: 41.073845N, -8.089292W
Tel: 255 563 930
e-mail: teresagatinho@hotmail.com
site: www.restaurantemeugatinho.
turismoruraldouro.com.pt

Varanda de Cinfães

Rua General Humberto Delgado, 22
4 690-040 CNF
GPS: 41.073576N, -8.093855W
Tel: 255 561 236
e-mail: varandadecinfaes@hotmail.com

Solar do Montemuro

Lugar de Azevedo - Tendais
4690-760 CNF
GPS: 41.035134N, -8.067918W
Tel: 255 571 715
e-mail: solardomontemuro@gmail.com

13 Café Restaurant

Vila Chã - Nespereira
4690-396 CNF
GPS: 41.007239N, -8.188375W
Tel: 256 958 097
e-mail: ruitelesed@hotmail.com

Recanto dos Carvalhos

Lugar dos Carvalhos, Gralheira
4690-300 CNF
GPS: 41.004970N, -7.969211W
Tel: 255 571 566 / t/m: 962 020 038
e-mail:
cassildamariasantos@gmail.com

O Pinhal

CM. 556 - Moimenta
4690-310 CNF
GPS: 41.055734N, -8.20555W
Tel: 255 640 504



O Rabelo

Rua Capitão Salgueiro Maia
4690-047 CNF
GPS: 41.074078N, -8.087897W
Tel: 918 432 650
e-mail: restauranteorabelo.
restaurante@gmail.com



Cabaz do Sabor

Urb. São Sebastião, n. 2
4690 CNF
GPS: 41.074150N, -8.096428W
Tel: 255 561 019 / 914 561 165
e-mail: catarinasousa28@gmail.com



Restaurante Tendais

E.N. 321, Fermentãos
4690 CNF
GPS: 41.010027N, -8.050610W
Tel: 255 571 117
e-mail:
caferestaurante.tendais@gmail.com



Serpa Pinto / Porto Antigo Douro Hotel

Rua do Cais de Porto Antigo, 675
4690-423 CNF
GPS: 41.090133N, -8.079306W
Tel: 255 560 150
e-mail: geral@hotelportoantigo.com

ESPOSENDE

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 Regional O Forno

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

Restaurante D. Quina

Marginal de Cedovém
4070-031 Apúlia
Tel: 253 982 717
GPS: 40.741895 W -73.989308



Camelo

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



Restaurante Pedrinhas Praia

Av. Marginal Cedovém, nº1124
4740 Apúlia
GPS: N.40.741895 W.73.989308
Tel: 253 982 211



A Salgueira

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



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



Casa Salé

Rua Vasco da Gama, loja D
4740-291 Esposende
Tel: 253 983 152 / 967 461 557
e-mail:
casa.sale.esposende@gmail.com
GPS: N 41.5352379 W 8.7783743



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

O Buraco

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 50
4740-204 Esposende
Tel: 253 986 385
e-mail: info@restauranteoburaco.com
GPS: N 41.5298875 W 8.782032

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

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



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



Varandas do 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



Mananita

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

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

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

Rita Fangeira

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



Tio Pepe

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



Adega Regional O Cuquinho

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



Moinho de Sal

Rua do Facho - Lt. 13
4740-055 Apúlia
Tel.: 253 968 033
GPS: N 41.4868154 W 8.7761576

O Pombo

Av. dos Banhos R/c A
4740 Esposende
Tel: 253 986 567 / 911 031 849
e-mail: pedro_vieira100hotmail.com
GPS: N 41.5371153 W 8.7798544

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

Três Arcos

Rua Augusto José Teixeira
4740-343 Fão
Tel: 253 966 049 / 963 025 892
GPS: N 41.51032876 W 8.77503991

Reguenga

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

Zé dos Leitões

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

FAFE

A Cabana

Rua Luís de Camões, n.º121
4820-275 Fafe
GPS: 41.451011 / -8.176896
tel. 253 503 233

A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, n.º80/88
4820-169 Fafe
GPS: 41.452412 / -8.165977
tel. 253 494 750

Adega Popular

Praça 25 de Abril, n.º286
4820-142 Fafe
GPS: 41.451594 / -8.171636
tel. 253 599 747
e-mail: adegapopular@hotmail.com
site: http://exploreminho.wixsite.com/adegapopular

Casa da Cêra

Rua Monsenhor Vieira de Castro, n.º14
4820-279 Fafe
GPS: 41.450944 / -8.171063
tel. 253 590 255

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, n.º319
4820-290 Fafe
GPS: 41.450351 / -8.166556
tel. 253 598 542
e-mail:
geral.casadepastoreis@gmail.com



Dom Egas

Praceta Egas Moniz,
4820-157 Fafe
GPS: 41.450390 / -8.169803
tlm. 963 002 200 / 961 872 444

Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, n.º167
4820-146 Fafe
GPS: 41.452253 / -8.172501
tel. 253 599 680
e-mail:
restaurantefeiraavelha@hotmail.com

Porto Seguro

Rua de Moçambique, n.º300
4820-216 Fafe
GPS: 41.44195 / -8.178687
tel. 253 599 160
e-mail:
portoseguro.restaurante.fafe@gmail.com

Quinta das Vinhas

Travessa das Vinhas, n.º52 Arões
Santa Cristina
4820-640 Fafe
GPS: 41.447888 / -8.213645
tel. 253 597 961 / tlm. 917 604 346
e-mail: quintadasvinhas@gmail.com
site: <http://quintadasvinhas.wix.com/quintadasvinhas>

Tia Graça

Rua dos Aliados, n.º325 R/C Esq.
4820-248 Fafe
GPS: 41.453478 / -8.179516
tel. 253 593 411

FELGUEIRAS

3 Jorges

Rua da Devesa, Airões
4650-070 AIRÃES
GPS: 41.312473, -8.20887
tel. 255 488 000 / tlm. 911 108 266
e-mail: rosaria226@gmail.com

Adega Sousa

Cimo de Vila, Rande
4650-324 RANDE
GPS: 41.33053, -8.24281
tel. 255 341 286 / tlm. 917 323 213

Caffé Caffé

Rua da Liberdade, n.º 4213
4610-670 REFONTOURA
GPS: 41.33794, -8.19538
tel. 255 921 455 / tlm. 918 513 892
e-mail: geral@restaurantecaffe.pt
site: www.restaurantecaffe.pt

Cangalho Food & Drinks

Rua Nicolau Coelho, S/N
4610-202 MARGARIDE FLG
GPS: 41.36683500, -8.18963200
tel. 255 924 416 / tlm. 912 835 769
Email: geral@knowfood.pt
site: <http://www.knowfood.pt>

Cantinho Rústico

Rua Nicolau Coelho, n.º 2882
4610-741 SENDIM FLG
GPS: 41.378.731, -8.168.351
tel. 255 346 560 / tlm. 913 974 199
e-mail: cantinho_rustico@hotmail.com
site: FB/cantinhorustico

Hotel Albano

Rua 25 de Abril, n.º 38, Margaride
4610-125 FELGUEIRAS
GPS: 41.36553, -8.19997
tel. 255 922 012 / tlm.917 206 329
e-mail: reservas@hotetalbano.pt
site: www.hotetalbano.pt

Feijoeira

Rua 1.º de maio, Pedreira
4650-280 PEDREIRA
GPS: 41.321.198, -8.220.959
tel. 255 921 150 / tlm. 913 899 066
e-mail: quintadaponteventos@gmail.com

Hede

Praceta Aniceto Pinto Ferreira, n.º20
Margaride
4610-119 FELGUEIRAS
GPS: 41.36561, -8.19828
tel. 255 346 193 / tlm. 963 159 455
e-mail: hedemoura65@gmail.com
site: FB/restaurantehede/

Monte Belo

Rua de Guilhomil, n.º 102, Lagares
410-420 LAGARES FLG
GPS: 4.36727, -8.22461
tel. 255 314 148 / tlm. 964 578 968
e-mail: breca_dos_leitoes@hotmail.com
site: Fb/RestaurantebrecaDosLeitoes/

Mikás

Rua 25 abril, Sernande
4650-450 SERNANDE FLG
GPS: 41.34004800, -8.23118400
tel. 255 165 198 / tlm. 916 788 805
e-mail: carlosfaria@sapo.pt

O Primo Basílio

Rua da Vinha, n.º 21, Revinhade
4650-362 REVINHADE
GPS: 41.336636, -8.232236
tel. 253 482 364 / tlm. 961 323 295
e-mail: restauranteprimobasilio@gmail.com

Quinta da Laranjeira

Rua do Cidral, n.º 1161
4615-230 BORBA DE GODIM
GPS: 41.335183, -8.113681
tel. 255 483 638 / tlm.917 696 011
e-mail: quintadobastos@live.com.pt
site: www.quintadalaranjeira.com

Quinta da Rapadiça

Rua da Castanheira, Revinhade
4650-365 REVINHADE FLG
GPS: 41.340269, -8.230964
tel. 964 492 414
e-mail: joelmelo65@gmail.com

S. José

Av. General Sarmento Pimentel, n.º 420
Margaride
4610-107 FELGUEIRAS
GPS: 41.36216, -8.18829
tel. 255 923 394 / tlm. 967 961 364
e-mail: j.m.f@hotmail.com

S. Pedro

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

Santa Quitéria

Alameda de Sta. Quitéria,
4610-101 MARGARIDE FLG
GPS: 41.372837, -8.193139
tel. 255 313 712 / tlm. 918 232 674
Email: restaurantesantaquiteria2@hotmail.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Restaurante A Paula

Largo de Santo António
5180
GPS: 41.193109, -6.728921
tel. 279 107 610

GONDOMAR

Restaurante 3MMM

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 216
4420-130 Gondomar
GPS: 41.144284, -8.5300531
tel./t/m. 224 098 293
e-mail: josesantos_737@hotmail.com

Restaurante Campidouro

Rua Vasco D'Araújo
4515-397 Medas
GPS: 41.0398264, -8.4287965
tel./t/m. 919 279 494
e-mail: geral@campidouro.pt

Choupal dos Melros

Rua de Tardinhado, 425
4415-676 Fânzeres
GPS: 41.1672014, -8.53767807
tel./t/m. 224 890 622
e-mail: choupal@quintadoschoupos.com

Kim Kim

Rua D. António Castro Meireles,1240
4435-665 Baguim do Monte
GPS: 41.190983, -8.540269
Tel.: 224 892 409
e-mail: restaurantekimkim@gmail.com

O' Bokas

Rua das Barragem, 13
4515-648 Foz do Sousa
GPS: 41.0766142, -8.4902735
tel./t/m. 224 542 304
e-mail: equilibriopredileto@gmail.com

O Cardeal

Largo de S. Braz, 102/104
4435-804 Baguim do Monte
GPS: 41.188147, -8.538540
tel./t/m.224 801 268
e-mail: geral@expolaranjeiras.com

GUIMARÃES

A Cozinha por António Loureiro

Largo do Serralho, n.º 4
4800-472 Guimarães
GPS: N 41.480251 O -8.269967
tel./t/m.: (+351) 253 534 022
e-mail: reservas@restaurantecozinha.pt
site: www.restaurantecozinha.pt

HOOL Restaurante

Hotel da Oliveira
Rua de Santa Maria, Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães
GPS: 41º26'36.33"N 8º17'32.46"W
tel./t/m.: (+351) 253 514 157
e-mail: hool@hoteldaoliveira.com
site: www.hoteldaoliveira.com

Príncipe Parque Restaurante

Rua Joaquim Ferreira Monteiro
4805-122 Caldas das Taipas
GPS: 41º28'58.2"N 8º36.1"W
tel./t/m.: 253 577 427 / 913 475 780
e-mail: geral@principeparque.pt
site: www.principeparque.pt

Restaurante Arbelo

R. de Belos Ares 168
4810-221 Guimarães
GPS: N 41.44054 O -8.259495
tel./t/m.: (+351) 253 432 922
e-mail: arbelorestaurante@gmail.com

Restaurante Buxa

Largo da Oliveira, n.º 23 R/C
4800 - 438 Guimarães
GPS: N 41.443095 O - 8.293061
tel./t/m.: 252 058 242 / 911 175 763
e-mail: buxa.restaurantesnack@gmail.com
site: www.restaurantebuxa.com

Restaurante Condado

Rua João XXI, n.º 329
4810-242 Guimarães
GPS: N 41.444390 O-8.300076
tel./t/m.: (+351) 253 412 774
e-mail: condadoguimaraes@gmail.com

Restaurante D. Mafalda Hotel de Guimarães

Rua Eduardo Manuel de Almeida, 202
4810-006 Guimarães
GPS: 41º26'9"N, 8º17'52"W
tel./t/m.: (+351) 253 424 800
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com
site: www.hotel-guimaraes.com

Restaurante Dan José

Parque de S. Cristóvão
4810 Penha
GPS: N 41.433319 O-8.268253
tel./t/m.: 253 418 844 / 917 600 889
e-mail: info@restaurantedanjose.com
site: www.restaurantedanjose.com

Restaurante Doce Parque

Urbanização do Picoto,
S. Jorge de Selho - Pevidém
4835 - 293 Guimarães
GPS: N 41.431419 O -8.358436
tel./t/m.: (+351) 253 531 695
e-mail: restaurante.doceparque@gmail.com

Restaurante Fentelhas
Rua Pedro Homem Melo, nº111
S. Torcato
4800-886 Guimarães
GPS: N 41.478250 O -8.269153
tel./t/m.: 253 55 12 92 / 917 108 796
e-mail: fentelhas@gmail.com

Restaurante Florêncio
Madre Deus – Azurém
4800 Guimarães
GPS: N 41.459353 O -8.283742
tel./t/m.: (+351) 253 415 820
e-mail: reservas@restauranteflorencio.com
site: www.restauranteflorencio.pt

Restaurante Hotel da Pena
Rua Nossa Senhora da Pena Costa
4810-038 Guimarães
GPS: N 41.433319 O -8.268253
tel./t/m.: (+351) 253 438 465
e-mail: info@hoteldapenha.pt
site: www.hoteldapenha.pt

Restaurante Nora Zé da Curva
Rua da Rainha, nº125-129
4800-431 Guimarães
GPS: N 41.443985 O -8.296135
tel./t/m.: (+351) 253 552 267
e-mail: norazedacurva@hotmail.com

Restaurante Novo Nora Zé da Curva
Rua da Rainha, nº125-129
4800-431 Guimarães
GPS: N 41.4425463 O -8.2934284
tel./t/m.: 253 086 602 / 912 242 971
e-mail: novonorarestaurante@gmail.com

Restaurante O Mundo dos Leitões (Cabeça de Porco)
Nacional 105 37/39 Lordelo
4815-135 Guimarães
GPS: N 41.366552 O -8.391317
tel./t/m.: 252 872 277 / 935 181 250
e-mail: cabecadeporcorestaurante@gmail.com

Restaurante Oriental
Largo do Toural, 11
4810-427 Guimarães
GPS: N 41.442414 O -8.295397
tel./t/m.: (+351) 253 414 048
e-mail: restaurante.cafeoriental@gmail.com

Restaurante Paraqui
Rua da Cruz D' Argola, n.º265
Mesão Frio
4810-222 Guimarães
GPS: N 41.455371 O -8.269620
tel./t/m.: (+351) 963 025 974
e-mail: restauranteparaqui@gmail.com

Restaurante Piedade
Rua da Ramada - S. Sebastião, nº36
4810-225 Guimarães
GPS: N 41.441025 O -8.290409
tel./t/m.: (+351) 253 419 344
e-mail: restauranteregionalpiadade@gmail.com

Restaurante Pousada Mosteiro de Guimarães
Largo Domingos Leite de Castro
4810-011 Guimarães
GPS: N 41.443476 O -8.276546
tel./t/m.: (+351) 253 511 249
e-mail: recepcao.stamarinha@pestana.com
site: www.pestana.com

Restaurante Típico O Batista
Rua A, Urb. Cruz D'Argola, nº 280
Mesão Frio
4810-217 Guimarães
GPS: N 41.453446 O -8.274967
tel./t/m.: (+351) 253 432 216
e-mail: restaurantetipicobatista@hotmail.com
site: www.restaurantebatista.com

Restaurante Tomaz
Rua da Devesa Nº 76 Pinheiro
4810-781 Guimarães
GPS: N 41.424199 O -8.285041
tel./t/m.: (+351) 253 522 342
e-mail: leitoesdotomaz@gmail.com

Restaurante ViraBar
Alameda de São Dâmaso, n.º27
4810-286 Guimarães
GPS: N 41.441280 O -8.294345
tel./t/m.: 253 056 296 / 911 006 641
e-mail: geral@virabar.com / carlosvirabar@gmail.com

Solar do Arco
Rua de Santa Maria, nº 48-50
4810-443 Oliveira do Castelo
Guimarães
GPS: N 41.443916 O -8.292738
tel./t/m.: (+351) 253 035 233
e-mail: solaradoarcocogumaraes@hotmail.com

Village Restaurante | Open Village Sports Hotel & Spa Club
Travessa da Ribeira, 620 Mesão Frio
4810-235 Guimarães
GPS: N 41.442482 O -8.249504
tel./t/m.: (+351) 253 540 630
e-mail: geral@ovs.pt
site: www.ovs.pt

LAMEGO
Restaurante Vindouro
Rua Macário de Castro
5100-149 Lamego
GPS: 41°05'47.2"N 7°48'19.4"W
tel./t/m. 254 401 698
e-mail: geral@restaurantevindouro.com
site: https://restaurantevindouro.com

Manjar Douro
Av. Dr. Alfredo de Sousa
5100 Lamego
tel. 254 611 285 / 919 015 995
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"

Restaurante Braço *
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"

Restaurante Quinta de Cedovezas *
Rua de Cedovezas nº102
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"

Casa de Sedoura *
Rua 1º 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"

Restaurante Estrada Real *
Avenida Estrada Real nº414
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"

Querida Perfeição Quinta das Pontezinhas *
Rua da Escola nº23
4620-020 Aveleda
tel. 255 912 880/964 394 592
GPS: N 41°16'43.52" W 8°14'53.24"

Restaurante Petisqueira Moura *
Avenida Cidade de Tulle nº20 R/Ch.
4620-664 Silves
tel. 255 815 736
GPS: N 41°16' 24.603" W 8°16' 55.920"

Restaurante Passion Flower *
Avenida João Oliveira Peixoto nº14
4620-034 Boim
tel. 255 912 032
GPS: N 41°15' 49.04" W 8°17'14.46"

Restaurante Foral Tapas&Winebar *
Rua Dr. Pinto Mesquita nº93
4620 Silves
tel. 916 248 416
e-mail: foraltapaswinebar@gmail.com
GPS: N 41°16' 37.62" W 8°16'52.15"

Restaurante Parabéns *
Avenida Combatentes da Grande Guerra nº799
4620 Cristelos
tel. 255 815 631
e-mail: cafeparabens@hotmail.com
GPS: N 41°16' 45.40" W 8°17'34.36"

Restaurante O Pimenta *
Rua Guerra Junqueira nº95
4620-229 Boim
tel. 255 814 990
e-mail: antoniopimenta22@hotmail.com
GPS: N 41°16'7.774" W 8°16'28.128"

Restaurante Recantos D'harmonia *
Largo da Esperança nº13
4620-609 Lousada
tel. 255 813 301
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt
GPS: N 41°16'41.21" W 8°16'51.94"

Restaurante Galdouro *
Av. General Humberto Delgado nº2
460-696 Silves
tel. 255 811 305
e-mail: galdouro@gamail.com
site: www.galdouro.pt
GPS: N 41°16' 37.51" W 8°16'36.83"

Restaurante Meet You *
Rua Mata das Panelas nº8
4620 Ordem
tel. 255 815 631
e-mail: miguellazaro1981@gmail.com
GPS: N 41°17' 25.40" W 8°17'28.74"

Restaurante Pronto Assar *
Rua Jogo da Bola nº11
4620-460 Nogueira
tel. 255 815 261 / 913 425 875 / 969 294 382
GPS: N 41°28' 43.55" W 8°25'91.65"

📍 **Restaurante Casa Ernesto ***
Rua da Vila nº112
4620-610 Santa Margarida
tel. 255 813 256
e-mail: casaernesto_15@hotmail.com
GPS: N 41°18' 18.10" W 8°15'27.23"

* Aconselha-se reserva antecipada

📍 **MACEDO DE CAVALEIROS**
📍 **Convento de Balsamão**
5340-091 Chacim
tel. 278 468 010
e-mail: conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com

📍 **Restaurante Adega Regional**
5340-351 Morais
tel. 278 458 124

📍 **Restaurante D. Antónia**
Rua Pereira Charula
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 731
e-mail: mail@donaantonia.com
site: www.donaantonia.com

Restaurante O Jaiminho
Rua Damião de Góis
5340-244 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 422 640
e-mail: jaimeafonso@sapo.pt

Restaurante Marco António
Rua S. Pedro
5340-259 Macedo de Cavaleiros
tel. 916 189 033

📍 **Restaurante O Brasa**
Rua S. Pedro
5340-259 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 722
e-mail: sergiopin82@hotmail.com

📍 **Restaurante Rodízio**
Rua Gil Vicente
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 431 072
e-mail: rodizio.macedo@gmail.com

📍 **Restaurante O Mazeda**
Rua Comendador Aº Joaquim Ferreira
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tel. 937 270 301

📍 **Restaurante O Montanhês**
Rua Camilo Castelo Branco, 27
5340-237 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 422 481
e-mail: o_montanhes@iol.pt

📍 **Restaurante Real Domus**
Rua Viriato Martins, 16 R/C
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel. 919 137 805
e-mail: rui.cosme.santos@sapo.pt

📍 **Restaurante Marisol**
Bairro da Suécia
5340-210 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 422 214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

Restaurante Monte Velho
Rua Antero Quental
5340-232 Macedo de Cavaleiros
tel. 937 583 963

Restaurante A Moagem do João do Padre
Podence
5340-392 Podence
tel. 278 431 002
e-mail: moagem.joao@clix.pt

📍 **Restaurante Chefe Saldanha**
Rua Viriato Martins
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel. 910 365 628

📍 **Restaurante O Cantinho da Espanhola**
Rua do Mercado
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel. 938 364 515

📍 **Restaurante Panorama**
Pontão de Lamas
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 444
e-mail: in@oamoracontece.com

📍 **Restaurante Casa do Lago**
Albufeira do Azibo
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 444
e-mail: in@oamoracontece.com

📍 **Restaurante Di Roma**
Rua da Juventude, 8
5340-243 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 098 110
e-mail: pizzariadiroma@hotmail.com

Restaurante CincoCroas
Estrada Nacional 216
5340 Macedo de Cavaleiros
Tel. 278 421 556
e-mail: cincocoroasmacedo@gmail.com

Restaurante O do Mercado
Rua do Mercado, 246
5340-246 Macedo de Cavaleiros
Tel. 278 421 841
e-mail: rochavera.m@hotmail.com

📍 **Restaurante Alendouro**
Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
e-mail: geral@hotelalendouro.com

📍 **Restaurante Vila Masaedo**
Rua Alameda Nº Sª de Fátima, 11
5340-201 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 432 085 / 917 885 856
e-mail: villardemasaedo.qa@gmail.com

MAIA
📍 **House Teixeira**
Rua Argentat, 78
4470-170 Cidade da Maia
GPS: 41°13'45.31"N 8°37'9.61"W
tel. 224 951 468
e-mail: geral@houseteixeirinha.com
site: www.houseteixeirinha.com

📍 **Clube do Garfo**
Rua Cons. Campos Henriques, 28
4470-295 Cidade da Maia
GPS: 41°13'33.60"N 8°36'53.31"W
tel. 229 428 208 / t/m. 966 162 400
e-mail: clubedogarfo.geral@hotmail.com
site: www.restaurantclubedogarfo.com

📍 **Cozinha d'Avó Rosa**
Rua da Estação (junto ao Zoo da Maia)
4470-184 Cidade da Maia
GPS: 41°14'1.00"N 8°37'48.78"W
tel. 229 423 911
e-mail: cozinhadavorosa@hotmail.com
site: FB/cozinhaavorosa

📍 **Sabores de Prata**
Rua da Agra, 1303
4475-304 Milheirós
GPS: 41°12'49.39"N 8°35'39.86"W
tel. 229 601 012
e-mail: saboresdeprata@gmail.com
site: FB/restaurantessaboresdeprata/

📍 **Via Lidador**
Via Lidador Igreja, 180
4470-414 Vila Nova da Telha
GPS: 41°15'10.82"N 8°40'8.29"W
tel. 229 421 542
e-mail: novais_carlos10@hotmail.com
site: https://bit.ly/2wdfzks

📍 **Fidely's**
Rua Augusto Nogueira da Silva, 226
4475-615 Castelo da Maia
GPS: 41°15'39.63"N 8°36'57.36"W
tel. 229 810 740
e-mail: fidelys.geral@hotmail.com
site: www.restaurantefidelys.com

📍 **Tomar de Sal**
Praça do Exército Libertador, 132
4470-601 Moreira da Maia
GPS: 41°14'33.08"N 8°39'52.41"W
tel. 229 423 908
e-mail: restaurantetomardesal@gmail.com
site: https://goo.gl/3XYqVZ

📍 **Quinta d'As Raparigas**
Rua do Souto, 920
4470-215 Cidade da Maia
GPS: 41°13'33.31"N 8°37'59.11"W
tel. 229 420 505
e-mail: contactos@quintadasraparigas.com
site: www.quintadasraparigas.com

Garfo Real
Rua Dr. Fernando Araújo Barros, 199
4475-076 Castelo da Maia
GPS: 41°15'46.05"N 8°36'53.92"W
tel. 229 862 625
e-mail: garforeal@sapo.pt
site: https://goo.gl/QvkXft

📍 **Dom Forno**
Avenida Don Manuel II, 1378
4470-334 Cidade da Maia
GPS: 41°14'10.93"N 8°36'56.65"W
tel. 22 942 2440
e-mail: donforno@outlook.pt
site: https://goo.gl/5KHL6W

📍 **Merendola**
Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 402
4470-157 Maia
GPS: 41°13'44.77"N 8°37'20.98"W
tel. 229 442 426
e-mail: restaurante.merendola@gmail.com
site: https://bit.ly/2wciSSy

📍 **O Rodrigo**
Rua Dom Gonçalo Mendes da Maia
(Lugar das Cardosas)
4420-452 Águas Santas
GPS: 41°14'13.99"N 8°34'7.84"W
tel. 229 670 588 / t/m. 918 543 032
e-mail: restauranterodrigo2@gmail.com
site: www.restauranterodrigo.pt

Taberna D. Pernil
Rua dos Salgueiros, 1016
4475-496 Nogueira e Silva Escura
GPS: 41°13'41.51"N 8°34'50.44"W
t/m. 914 325 300
e-mail: dperniltaberna@gmail.com
site: FB/dpernil.taberna/

📍 **MM Gourmet - Miramaia Gourmet**
Rua Dr. Carlos Felgueiras Nº 31
4470-157 Cidade da Maia
GPS: 41°13'56.15"N 8°37'21.72"W
tel. 229 426 074
e-mail: rsh.miramaia@hotmail.com

Adega Braga
Rua do Outeiro, 95
4470-208 Cidade da Maia
GPS: 41°14'15.63"N 8°37'57.77"W
tel. 229 424 268
e-mail: adegabraga@gmail.com

📍 **A Telha**

Rua Dr. Alberto Campos da Costa
Maia, 303
4470-724 Vila Nova da Telha
GPS: 41°14'46.23"N 8°40'5.39"W
tel. 229 427 360 / tlm. 968 033 114
e-mail: restaurante@atilha.net
site: https://goo.gl/3rxn4w

📍 **O Industrial**

Rua José Moreira da Silva, 450
4470-611 Moreira
GPS: 41°14'54.40"N 8°38'9.80"W
tel. 229 440 967
e-mail: reservas@restauranteoindustrial.pt
site: www.restauranteoindustrial.pt

Dona Lurdes

Av. António Santos Leite, 265
4470-142 Cidade da Maia
GPS: 41°13'43.84"N 8°37'11.83"W
tel. 229 483 680
e-mail: restaurantedonalurdes@hotmail.com
site: https://goo.gl/Z8CRdf

📍 **Estação**

Rua da Estação 2
4470-178 Maia
GPS: 41°13'58.9"N 8°38'03.6"W
tel. 229 422 469
e-mail: geral@restauranteestacao.pt
site: www.restauranteestacao.pt

📍 **Restaurante Machado**

Rua Dr. José de Almeida N° 467,
4475-456 Nogueira
GPS: 41°14'27.3"N 8°35'29.2"W
tel. 22 941 0839
tlm. 934 864 273
e-mail: info@restaurantemachado.com
site: www.restaurantemachado.com

MARCO DE CANAVEZES

📍 **Restaurante Albufeira**

Rua Rainha D. Mafalda, 709
4630-432 Marco de Canaveses
GPS: 41.19418759 / -8.15695406
tel./tlm. 255 534 420 / 924 432 855
e-mail: rest.albufeira@gmail.com
site: www.restaurantealbufeira.com

📍 **Restaurante A Ver o Douro**

Rua do Barreiro, 617
4625-119 Paços de Gaiolo MCN
GPS: 41.09904380 / -8.11795167
tel./tlm. 255 589 673 / 961 877 738
e-mail: averodouro@gmail.com
site: FB/averodouro

📍 **Restaurante Cancela Velha**

Praça Movimento das Forças
Armadas, 36
4630-224 Marco de Canaveses
GPS: 41.18497223 / -8.14929998
tel./tlm. 255 523 630 / 918 628 721
e-mail: cancelavelha@hotmail.com
site: www.restaurantecancelavelha.pt

Restaurante Penhadouro

Rua de Ladário, 14
4625-335 Penhalonga MCN
GPS: 41.10338147 / -8.15456627
tel./tlm. 255 582 994 / 936 975 336
e-mail: penhadouro@gmail.com
site: www.penhadouro.com

📍 **Restaurante Pensão Magalhães**

Rua Largo António Queirós
Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses
GPS: 41.18495003 / -8.14755387
tel./tlm. 255 122 134 / 917 621 455
e-mail: restaurantemagalhaes@hotmail.com
site: FB/restaurante.magalhaes

📍 **Restaurante O Plátano**

Largo A° Queirós Montenegro, 57
4630-214 Marco de Canaveses
GPS: 41.18475523 / -8.14732990
tel./tlm. 255 523 137 / 255 534 301
/ 919 371 929
e-mail: oplatano.geral@oplatano.com
site: www.oplatano.com

📍 **Restaurante Dona Mafalda**

Rua Rainha D. Mafalda, 653
4630-1259 Marco de Canaveses
GPS: 41.19387465 / -8.15664253
tel./tlm. 255 522 104 / 914 750 109
e-mail: geral@donamafalda.pt
site: www.donamafalda.pt

Arquinhos de Canaveses

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 480
R/c Esq
4630-205 Marco de Canaveses
GPS: 41.183478 / -8.151405
tel./tlm. 255 397 111 / 964 387 893
e-mail: arquinhos-de-canaveses@outlook.com
site: FB/Arquinhos-de-Canaveses

MATOSINHOS

📍 **O Bem Arranjadinho**

Rua do Matinho n°2
4450-736 Leça da Palmeira
GPS: 41°11'14"N / 8°42'2"W
Tel: 229 952 106 / Tlm: 967 164 189
e-mail: bemarranjadinho@gmail.com
site: www.obemarranjadinho.pt

📍 **Palato Restaurante**

Rua Heróis de França, 487
4450-159 Matosinhos
GPS: 41° 12'24.98 N -8° 41'7.12" W
Tel. + 351 918 121 446
e-mail: palatorestaurante@gmail.com
site: www.palato.pt

5 oceanos

Rua Heróis de França, 689
Matosinhos 4450-159
GPS: N 41.180381 | O -8.692219
Tel: + 351 229 372 941
e-mail: 5oceanosmatosinhos@5oceanos.pt
site: www.5oceanos.pt

Restaurante Marisqueira Serpa Pinto

Av. Serpa Pinto,41
4450-280 Matosinhos
GPS: N 41.180075 O -8.690639
Tel. 229 380 593 / 913 023 464
e-mail: rest.marisqueiraserpinto@gmail.com

📍 **Mauritânia Grill**

Av. Dos Combatentes da Grande
Guerra, n°50
4450-639 Leça da Palmeira
GPS: N 41°11'31N / O 8°42'18 W
Tel. + 351 229 999 480
e-mail: mauritaniagrill@gmail.com
site: www.mauritaniagrill.com

Casa da Guripa

Travessa de Angeiras, 20
4455-042 Lavra
GPS: LAT 41.264783 / LONG -8.72681
Tel. + 351 910 609 228
e-mail: casadaguripa@hotmail.com

📍 **Restaurante Mauritânia**

Rua Brito e Cunha, 119
4450-086 Matosinhos
GPS: LAT 41.181668 / LONG -8.688626
Tel. + 351 917 090 846
e-mail: mauritaniamatosinhos@gmail.com
site: www.restaurantemauritania.com

📍 **Restaurante Mauritânia Real**

Rua Ló Ferreira, 239
4450-177 Matosinhos
GPS: LAT 41.183438 / LONG - 8.684519
Tel. + 351 229 371 363
e-mail: arturmoreira64@hotmail.com
site: www.restaurantesmauritania.com/
index.php/mauritaniareal

O Arquinho do Castelo

Rua do Castelo, 51
4450-682 Leça da Palmeira
GPS: LAT 41.188444 / LONG -8.70264
Tel. + 351 229 951 506
e-mail: restarquinhodocastelo@gmail.com
site: arquinhodocastelo.armatosinhos.pt

Restaurante O Gaveto

Rua Roberto Ivens, 826
4450-250 Matosinhos
GPS: LAT 41.180309 / LONG -8.690543
Tel. + 351 229 378 796
e-mail: geral@ogaveto.com
site: www.ogaveto.com

Toupeirinho Restaurante Lda

Rua do Godinho, 27
4450-148 Matosinhos
GPS: LAT 41.180991 / LONG -8.693881
Tel. + 351 229 387 016
e-mail: restaurante@toupeirinho.pt

Restaurante A Chalandra

Av. Serpa Pinto, 322
4350-276 Matosinhos
GPS: LAT 41.183368 / LONG -8.693978
Tel. + 351 229 382 060
e-mail: restauranteachalandra@gmail.com

📍 **Casarão do Castelo**

Rua Sta. Catarina, 74
4450-635 Leça da Palmeira
Tel. + 351 229 951 626
e-mail: casaraocastelo@sapo.pt
site: www.casaraodocastelo.com
GPS: N 41° 11' 16.1" W 8° 42' 6.31"

A Cozinha da Maria

Rua Fresca, 187
4450-783 Leça da Palmeira
Tel. 229 955 535/ Tlm. 964 393 326
e-mail: a.cozinha.maria@gmail.com
GPS : N 14°11'20.31" W 8°42'01.64"

Ramada do Mar

Rua Roberto Ivens, 1058
4450-077 Matosinhos
Tel. + 351 229 380 574
E-mail: ramadadomar@gmail.com
GPS: LAT 41.178198 / LONG -8.690296

O Chanquinhas

Rua de Santana, 243
4450-781 Leça da Palmeira
Tel. + 351 229 951 884
GPS: LAT 41.193262 / LONG -8.693410

Cais 51 Restaurante

Rua Gago Coutinho, 51
4450-142 Matosinhos
Tel. + 351 229 370 976
e-mail: restaurantecais51@gmail.com
GPS: LAT 41.183846 / LONG -8.694839

Brasa Douro

Rua Óscar da Silva, 1109
4450-759 Leça da Palmeira
Tel. +351 229 957 181
e-mail: brasa.douro@gmail.com
GPS: LAT 41.197689/ LONG -8.695080

📍 **Restaurante Ópina**

Rua São Pedro, 91
4450-262 Matosinhos
Tel. 224 013 280
e-mail: lucianamoreno44@hotmail.com
GPS: LAT 41.185733 / LONG -8.695601

📍 O Valentim

Rua Heróis de França, 263
4450-158 Matosinhos
tel. +351 224 053 781
e-mail: geral@ovalentim.com
site: www.ovalentim.com
GPS: N 41°11'01" W 08+41'44"

📍 Dom Peixe

Rua Heróis de França, 241
4450-158 Matosinhos
Tel. + 351 224 927 160
e-mail: geral@dompeixe.com
site: www.dompeixe.com
GPS: N 41°11'01" W 08+41'44"

Restaurante Sempre Assar

Rua Heróis de França nº 185
4450-156- Matosinhos
Tel. 224 945 399 / 938 861 190
e-mail: agostinhof1963@gmail.com
GPS: N:41°02.6" -W:8°41' 45.1"

Restaurante Tasquinha do Polónia

Rua Heróis de França nº375
4450-155 Matosinhos
Tel. 229 384 528 / 963 972 305 /
912 413 909
e-mail:
braulio_ferreira_9@hotmail.com
GPS: LAT 41.1827326 / LONG -8.6944711

MELGAÇO

Adega do Sabino

Largo Hermenegildo Solheiro-Vila
4960-551 Melgaço
GPS: 42.113218 -8.259337
tel.+351 251 404 576
e-mail: restaurante.sabino@sapo.pt
site: www.adegasabino.com

Adega do Sossego

Peso - Paderne
4960-221 Melgaço
GPS: 42.10447 -8.286567
Tel: +351 251 404 308
e-mail: adegadosossego@sapo.pt
site: www.adegadosossego.com

📍 Boavista

Peso - Paderne
4960-235 Melgaço
GPS: 42.082474 -8.286835
Tel: +351 251 416 350
e-mail:
geral@hotelboavistamelgaço.com
site: www.hotelboavistamelgaço.com

📍 Chafarix

Largo Amadeu Abílio Lopes - Vila
4960-521 Melgaço
GPS:42.115351 -8.254981
Tel: 251 403400 / Telm 936 751 060
e-mail: restaurante@chafarix.com
site: www.chafarix.com

📍 Foral de Melgaço

Monte de Prado - Prado
4960-320 Melgaço
GPS: 42.120656 -8.274674
Tel: +351 251 400 130
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt
site:www.hotelmonteprado.pt

📍 Miradouro do Castelo

Vila- Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
GPS:42.027503 -8.159865
Tel: +351 251 465 469
e-mail:
geral@miradourodocastelo.com
site: www.miradourodocastelo.com

Mini – Zip

Avenida das Tílias-Vila
4960-534 Melgaço
GPS: 42.113571-8.260606
Tel: +351 251 418 286
e-mail: vaniafaria34@gmail.com

📍 Miracastro

Vila- Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
GPS: 42.027363 -8.160953
tel.+ 351 251 460 020
e-mail: geral@hotelmiracastro.com
site: www.hotelmiracastro.com

📍 O Adérito

Quinta do Pombal-Remoães
4960-613 Melgaço
GPS: 42.109347 -8.276439
Tel: 251 404 412 / Telm 962 683 552
e-mail:
restauranteaderito@gmail.com
site: www.oaderito.com

📍 O Brandeiro

Branda da Aveleira - Gave
4960-160 Melgaço
GPS: 41.5944522 -8.1650159
Telm: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Paris

Rua Velha - Vila
4960-525 Melgaço
GPS: 42.11404 -8.258221
Tel: 251 418 037 / Telm. 936 846
625
e-mail: josemartinhoalves@gmail.com

📍 Serra

Vila-Castro laboreiro
4960-061 Melgaço
GPS: 42.027878 -8.160294
Tel: 251 465 412

Tasquinha da Portela

Portela-Paderne
4960-263 Melgaço
tel. 251 401 109 / Telm. 968 825 682
e-mail: tasquinha.da.portel@sapo.pt
GPS:42.089787 -8.275961

📍 Verde Minho

Estrada do Rio 51 - Peso - Paderne
4960-235 Melgaço
GPS: 42.102772 -8.290421
Tel: 251 416 081
e-mail: verde_minho@outlook.com

O Vidoeiro

Porto Ribeiro - Lamas de Mouro
4960-170 Melgaço
GPS: 42.04269 -8.199821
tel. 251 465 566

Tasquinha

Rua de Eiró
4960-364 Melgaço
Tel. 251 401 130 / Telm. 968 825 682
e-mail: tasquinha.da.portel@sapo.pt
GPS:42.089787 -8.275961

MESÃO 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 M^o 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 - 183 Miranda do Douro
tel. 273 431 255
e-mail:
info@hotelparadorsantacatarina.pt

Miradouro

Rua do Mercado nº53/55
5210 - 210 Miranda do Douro
tel. 273 431 259
e-mail: brunomiradouro@gmail.com

MIRANDELA

Restaurante Adega Regional

Av. 25 de Abril, 866
5370-202 Mirandela
41° 28' 58.70"N 7° 10' 39.93"W
T: 278 263 330
E-mail: adega1@live.com.pt

📍 Restaurante Dona Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3
5370-430 Mirandela
41° 29' 03.22"N 7° 11' 17.41"W
T: 278 248 455
E-mail:
restaurantedonamaria@gmail.com

📍 Restaurante D. Dinis (Hotel)

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
T: 969 773 924
41° 29' 06.62"N 7° 11' 12.71"W
E-mail: reservas.hdd@hoteis-arco.com

Restaurante Flor de Sal

Parque Dr. José Gama
5370-607 Mirandela
T: 278 203 063
41° 29' 10.31"N 7° 11' 11.22"W
E-mail: flordesal@hotmail.com

Restaurante Loureiro

Av. das Amoreiras
5370-351 Mirandela
41° 29' 02.30"N 7° 10' 47.40"W
T: 278 263 593
E-mail:
restauranteloureiro@gmail.com

📍 Restaurante Mourel

Rua Rafael Bordalo Pinheiro, 190,
Vale Rodrigo
5370-187 Mirandela
41° 29' 52.35"N 7° 10' 18.41"W
T: 278 261 481 / 916 980 411
E-mail: restaurantemourel@gmail.com

📍 Restaurante O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro
5370-209 Mirandela
T: 278 249 277
41° 28' 53.69"N 7° 11' 26.35"W
E-mail: restaurantepomar@gmail.com

Restaurante O Recanto

Travessa de Santa Luzia
5370-497 Mirandela
T: 278 098 274 / 278 261 188
41° 29' 03.13"N 7° 10' 58.73"W
E-mail : paolocosta.27@gmail.com

Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4
5370-212 Mirandela
T: 278 249 200
41° 28' 55.90"N 7° 11' 03.69"W
E-mail: restaurante.tavora@sapo.pt

📍 Restaurante Cantinho do Romeu

Lugar Passagem de Nível
5370-620 Romeu
41° 31' 54.82"N 7° 04' 48.78"W
T: 278 939 029 / 926 287 436

📍 Restaurante Bem Bô

Rua Engenheiro machado Vaz, 1101
5370-320 Mirandela
T: 918 500 004 / 918 500 011
E-mail: sonia@bembo.pt

📍 **Restaurante Rei D'Orelhão**

Largo da Igreja, 1
5370-152 Lamas de Orelhão
T: 278 979 074
41° 26' 22.89"N 7° 17' 25.56"W
E-mail: geral@reidorelhao.pt

MOGADOURO

📍 **Restaurante A Lareira**

Av.N. Sra do Caminho, 58
5200-207 Mogadouro
GPS: 41°20'31.71"N / 6°42'47.76"W
tel. 279 342 363
e-mail: alareirarest@gmail.com
https: FB/A-Lareira

📍 **Restaurante A Tasquinha**

Av. do Sabor, 4
5200-288 Mogadouro
GPS: 41°20'39.74"N / 6°42'27.57"W
tel. 279 342 654 / tlm. 966 832 974
e-mail:
atasquinhamogadouro@hotmail.com

📍 **Restaurante Tapas do Sabor**

Rua das Sortes, 28
5200-235 Mogadouro
GPS: 41°20'37.00"N / 6°42'16.34"W
tlm. 934 367 545
e-mail: siempreanjos@gmail.com

📍 **Restaurante Dias**

Rua Capitão Cruz, 34
5200-222 Mogadouro
GPS: 41°20'38.61"N / 6°42'22.23"W
tel. 279 341 560

📍 **Restaurante Europeu**

Avenida do Sabor, 51
5200-204 Mogadouro
GPS: 41°20'36.86"N / 6°42'31.97"W
tel. 279 343 891 / tlm. 938 114 277
e-mail:
restaurante_europeu@hotmail.com

📍 **Restaurante Kalifa Ok**

Rua da República, 18
5200-233 Mogadouro
GPS: 41°20'24.22"N / 6°43'1.98"W
tel. 279 342 115
e-mail: ana_marcos89@hotmail.com
https: FB/restaurantekalifaok

📍 **Restaurante O Cantinho**

Rua dos Frades, 59
5200-267 Mogadouro
GPS: 41°20'43.77"N / 6°42'10.49"W
tlm. 938 317 214 / telf: 279 107 977
e-mail: gfp@portugalmail.com

📍 **Restaurante Pensão Russo**

Rua Doutor António Francisco
Vicente, 8
5200-271 Mogadouro
GPS: 41°20'31.60"N / 6°42'52.09"W
tel. 279 342 134 / tlm. 966 879 932

📍 **Restaurante Primavera**

Rua das Sortes
5200-000 Mogadouro
GPS: 41°20'37.16"N / 6°42'11.70"W
tel. 279 341 285 / tlm. 932 341 285
site: FB/mogaprimavera

📍 **Lagar do Nicolau**

Rua do Passo
5200-010 Azinhoso
GPS: 41°22'57.03"N / 6°41'11.29"W
tel. 279 348 273 / tlm: 935 218 157
e-mail: lagar.nicolau@gmail.com
Site: FB/olagardonicolau

📍 **Kardápio**

Rua Santa Margarida, n.º3
5200-240 Mogadouro
GPS: 41°20'30.88" N/ 6°42'55.76"W
tel. 279 094 433
site: FB/kardapio.mogadouro/

📍 **Espelho de Água**

Parque do Juncal
5200-244 Mogadouro
GPS: 41°19'46.53"N / 6°42'57.53"W
tlm. 934 367 545
e-mail: enfeuladias@gmail.com
site: FB/espelhoagua2017/

📍 **A Taberna do Lopes**

Rua Dr. Francisco António Vicente
5200-271 Mogadouro
GPS: 41°20'31.49"N / 6°42'52.15"W
tlm. 961 761 601
e-mail: luis_lopes_90@hotmail.com
site: FB/A-Taberna-do-Lopes

MOIMENTA DA BEIRA

📍 **Prato Dourado**

Av. 25 de Abril, 68
3620-304 Moimenta da Beira
GPS: 40.980707, -7.614297
tel. 254 583 257 / tlm. 914 901 845
e-mail: prato.dourado@hotmail.com

📍 **Quinta do Melião**

Estrada N226 Arcas
3620 Moimenta da Beira
GPS: 41.008367, -7.682217
tel. 936 477 778 / tlm. 254 588 143
e-mail:
quintadomeliarestaurante@hotmail.com

📍 **Chamiço**

Av. 25 de Abril, 186
3620 Moimenta da Beira
GPS: 40.983948, -7.617023
tel. 254 094 575

📍 **Moinhos da Tia Antoninha**

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-198 Leomil
Moimenta da Beira
GPS: 40.967976 -7.633113
tel. 254 588 095 / tlm. 967 616 495
e-mail: info@moinhostiaantoninha.com
site: www.moinhostiaantoninha.com

📍 **Hotel Verdeal**

Quinta do Verdeal
3620 Moimenta da Beira
GPS: 40.981435, -7.610715
tel. 254 584 061/2 / tlm. 934 501 320
e-mail: hotelverdeal@gmail.com
site: www.hotel-verdeal.com

📍 **Bela Vista**

Av. Comendador Acácio Osório
Cardoso, 2
3620-301 Moimenta da Beira
GPS: 40.986375, -7.620081
tel. 254 584 316 / tlm. 938 627 734

MONÇÃO

📍 **A Cozinha do Convento**

Convento dos Capuchos HR****
Quinta do Convento dos Capuchos
4950-527 Monção
tel.251 640 090 / tlm. 962 166 046
e-mail:
geral@conventodoscapuchos.com
site: www.conventodoscapuchos.com
GPS: 42º 04' 37,91" N 8º 28' 40,02" W

📍 **A Galiza Mail'O Minho**

Hotel Bienestar Termas de Monção /
Avenida das Caldas
4950-442 Monção
tel. 251 656 491
e-mail:
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site: www.hotelbienestartermasdemoncao.pt
GPS: 42.078393° / -8.475153°

Cabral

Rua 1º de Dezembro
4950-426 Monção
tel. 251 651 775
GPS: 42.078382° / -8.480662°

Café das Termas

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-469 Monção
tel. 251 652 404
GPS: 42.077068° / -8.480646°

Casa Matraquilhos

Rua D. Pedro 5
4950-497 Monção
tel. 968 855 373
GPS: 42.078250° / -8.483233°

Célimar *

Estrada dos Arcos, Lj 1 Edif. Célimar
4950-438 Monção
tel. 251 654 343
e-mail: ruaidasonia@hotmail.com
GPS: 42.074003° / -8.483266°

Cuckoo *

Urb. da Boavista n.º 4, loja 14
4950-275 Monção
tel. 251 656 100 / 926 498 847
e-mail: coelho-ana@iol.pt
GPS: 42.072536° / -8.486222°

D'Alice

Portas do Sol
4950-500 Monção
Tlm: 934 408 112 / 934 990 563
GPS: 42.076139° / -8.481290°

Deu-La-Deu

Praça da República
4950-506 Monção
tel. 251 652 137
e-mail:
restaurantedeuladeu@hotmail.com
GPS: 42.078338° / -8.482982°

Dias *

Mosteiro - Merufe
4950-318 Monção
tel. 251 565 785
GPS: 42.019689° / -8.389447°

📍 **Dona Maria - Hotel Dom Afonso / Qt.º da Caldeira**

Estrada de Melgaço
4950-420 Monção
tel. 251 656 187
e-mail: info@hoteldomafonso.pt
site: www.hoteldomafonso.pt
GPS: 42.077535° / -8.472727°

Flor do Minho

Largo João de Deus
4950-470 Monção
tel. 251 651 420
e-mail: joseadriano72@hotmail.com
GPS: 42.077633° / -8.480056°

📍 **Fonte da Vila**

Hotel Fonte da Vila /
Estrada de Melgaço
4950-283 Monção
tel. 251 640 050
e-mail: hfonedavila@gmail.com
GPS: 42.077033° / -8.479952°

Lagoa Verde

Lugar da Gandra - Cortes
4950-850 Monção
tel. 926 374 872
GPS: 42.063828° / -8.507298°

O Arado

Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel. 251 653 371
GPS: 42.079116° / -8.480699°

O Calhau

Urb. Qt.º das andorinhas, loja14 /
Veiga Velha - Cortes
4950-855 Monção
tel. 251 656 358
GPS: 42.076665° / -8.485400°

O Rosal

Rua D. Pedro V
4950-497 Monção
tel. 251 656 372
GPS: 42.024978° / -8.487214°

Palaciu' *

Lugar da Cheira - Pinheiros
4950-660 Monção
tel. 251 668 006
GPS: 42.037782° / -8.492693°

📍 Parente & Ana

Av. da Boavista - Bloco A, Fracção C
4950-851 Monção
Tlm: 917 329 256
GPS: 42.075093° / -8.484058°

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° / -8.395188°

Recanto da Saudade *

Urbanização da Boavista, BL 3, nº7
4950-275 Monção
tel. 251 565 052 / 933 539 261
GPS: 42.078819° / -8.480883°

Rua D

Rua Conselheiro Adriano Machado
4950-430 Monção
tel. 251 656 381
GPS: 42.078819° / -8.480883°

Sabores

Lodeira - Cortes
4950-852 Monção
tel. 251 648 888 / 960 148 997
e-mail: saboresvieira@gmail.com
GPS: 42.076869° / -8.493694°

📍 Sete a Sete

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-430 Monção
tel. 251 656 381
GPS: 42.078819° / -8.480883°

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° / -8.480859°

📍 Terra Nostra

Edifício Domus Millenium, Loja 13
4950 Monção
tel. 251 654 124 / 933 539 261
e-mail: ruaidasonia@hotmail.com
site: FB/Terranostramoncao/
GPS: 42.075719° / -8.485206°

Val de Poldros - Riba de Mouro *

St.º António de Val de Poldros
Riba de Mouro
4950 Monção
tel. 251 561 401 / 934 894 364
GPS: 42.001127° / -8.296458°

NOTA: * Só por Encomenda

MONDIM DE BASTO

📍 Restaurante Tâmega

Água Hotels Mondim de Basto
Rua de Paradelas - nº 963
4880-162 Mondim de Basto
GPS: 41º 23' 46.55" N | 7º 58' 13.26" O
tel. 255 389 040
e-mail: reservas@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt

Restaurante Esplanada

Casa do Lago
Rua do Barrio - nº 26
4880-164 Mondim de Basto
GPS: 41º 24' 40.07" N | 7º 57' 28.41" O
tel. 255 381 065
e-mail: antoniojrseca@gmail.com

Adega Regional 7 Condes

Travessa do Escourido - nº 5
4880 - 256 Mondim de Basto
GPS: 41º 24' 41.95" N | 7º 57' 12.71" O
tel. 255 382 342
e-mail: adega7.condes@gmail.com

Restaurante Nova Iorque

Rua da Senhora da Graça - nº 89
4880 - 163 Mondim de Basto
GPS: 41º 25' 38.86" N | 7º 56' 00.98" O
tel. 255 386 497

Adega do Zeca

Largo Adriano Pinto Coelho - nº 64
4880 - 234 Mondim de Basto
GPS: 41º 24' 38.48" N | 7º 57' 08.01" O
tel. 255 381 247
e-mail: alcinaafonso68@gmail.com

📍 Adega Regional Casa da Cainha

Rua Velha - nº 87
4880 - 256 Mondim de Basto
GPS: 41º 24' 41.91" N | 7º 57' 11.26" O
tel. 255 386 515
e-mail: casadacainha@gmail.com

📍 Adega Regional Escondidinho

Rua Velha - nº 134
4880 - 256 Mondim de Basto
GPS: 41º 24' 40.95" N | 7º 57' 10.31" O
tel. 255 072 643
e-mail: samuelpeneda@hotmail.com

📍 Restaurante Sabores do Alvão

Lugar Principal - nº 695
4880 - 133 Ermelo
GPS: 41º 21' 35.06" N | 7º 53' 22.56" O
tel. 963 763 900
e-mail: sofiach202.sc@gmail.com

Restaurante Chasselik

Av. da Igreja, nº 22
4880 - 231 Mondim de Basto
GPS: 41º 24' 36.55" N | 7º 57' 07.52" O
tel. 255 381 510
e-mail: tania-f-c-p-lady@hotmail.com

MONTALEGRE

Restaurante Adega o Fumeiro

Avenida Dom Afonso III, nº 41
5470-241 Montalegre
N 41º 49' 29.3" W 7º 47' 32.8"
tel./t/m. 935 125 010

Restaurante Albufeira

Estrada Municipal 520, nº 120
5470-524 Pisões
N 41º 43' 52.2" W 7º 51' 13.9"
tel./t/m. 276 556 213
e-mail: restaurantalbufeira@gmail.com
site: http://pereiraadelaide.wixsite.com/
/restaurantalbufeira

Restaurante Dias

Largo do Penedo, nº 2
5470-525 Parafita
N 41º 45' 21.4" W 7º 50' 55"
tel./t/m. 276 556 123
e-mail: restaurantedias1979@gmail.com

Restaurante Casa do Preto

Largo do Salgueiro, nº 93
5470-370 Pitões das Júnias
N 41º 50' 29.2" W 7º 56' 52.7"
tel./t/m. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com

📍 Restaurante Sol e Chuva

Rua do Ridante, nº 1
5470-526 Pisões
N 41º 44' 42.9" W 7º 52' 11.2"
tel./t/m. 276 556 171
e-mail: solechuva@iol.pt
site: www.solechuva.com

📍 Restaurante Nevada

Rua Camilo Castelo Branco, nº 99
5470-284 Montalegre
N 41º 50' 5.4" W 7º 46' 44.6"
tel./t/m. 276 512 411
e-mail:
restaurantenevada2011@hotmail.com

Restaurante Foz do Rabagão

Estrada Nacional 103, nº 56
5470-062 São Vicente da Chã
N 41º 46' 49.9" W 7º 47' 4.9"
tel./t/m. 276 555 207

Restaurante O Poeta

Rua João Rodrigues Cabrilho
5470-204 Montalegre
N 41º 49' 22.7" W 7º 47' 9.6"
tel./t/m. 276511023

Restaurante Dom João

Rua dos Ferradores, nº 910
5470-242 Montalegre
N 41º 49' 30" W 7º 47' 31.2"
tel./t/m. 276 511 388

Restaurante Falta d' Ar

Rua do Avelar, nº 98
5470-235 Montalegre
N 41º 49' 16.1" W 7º 47' 34.6"
tel./t/m. 276 512 664

Restaurante São Cristóvão

Rua da Seara Velha, nº 14
5470-504 Venda Nova
N 41º 40' 24.6" W 7º 56' 58.7"
tel./t/m. 253 659 387
e-mail: geral@s-cristovao.com
site: www.s-cristovao.com

Restaurante da Misarela

Rua da Estrada Municipal, nº 92
5470-122 Ferral
N 41º 41' 26.8" W 7º 59' 38.4"
tel./t/m. 969 513 434
e-mail: misarela@misarela.pt
site: www.tabernadamisarela.com

Restaurante O Parque

Rua Central, nº 972
5470-430 Salto
N 41º 38' 25.8" W 7º 56' 53.8"
tel./t/m. 253 659 438

Restaurante O Transmontano

Rua da Escola, nº 14
5470-127 Sidrós
N 41º 41' 57.1" W 8º 1' 4"
tel./t/m. 253 659 244 / 935 187 931

Restaurante Ponte Nova

Rua 25 de Abril, nº 30
5470-013 Cabril
N 41º 42' 36.9" W 8º 2' 12.5"
tel./t/m. 276 659 882

Restaurante Ponte do Diabo

Rua da Pousada, nº 91
5470-122 Ferral
N 41º 41' 26.8" W 7º 59' 38.4"
tel./t/m. 969 513 434
e-mail: misarela@misarela.pt
site: www.tabernadamisarela.com

MURÇA

Restaurante Borges

Lugar do Ratiço - Murça
5090 Murça
GPS: 41º 24' 29.09" N | 7º 25' 25.47" W
tel. 259 511 302

Restaurante Miradouro

Curvas de Murça - EN 15
5090 Murça
GPS: 41º 24' 12.11" N | 7º 28' 43.50" W
tel. 259 512 461

Restaurante Vitorino

Rua Frei Diogo de Murça (Lgo da Porca)
5090 Murça
GPS: 41º 23' 40.34" N | 7º 26' 33.88" W
tel. 259 512 630

Restaurante Terra Quente

Lugar de Covelas
5090 Murça
GPS: 41º 24' 24.47" N | 7º 27' 12.80" W
tel. 259 512 651

OLIVEIRA DE AZEIS

📍 Adega Mota

Rua Bento Carqueja, nº 235 r/c
3720-214 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40º 50' 27.348" W 8º 28' 39.530"
tel./t/m. 256 383 338 / 915 883 018
e-mail: anibalmeida1@gmail.com
site: FB/adegamotarestaurante/

📍 **El Pata Negra**

Rua D.r Ernesto Soares dos Reis, 122
3720-256 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 06.2" W 8° 28' 48.6"
tel./t/m. 256 688 188 / 918 418 351
e-mail: elpatanegraoaz@gmail.com
site: FB/elpatanegraoliveiraazemeis

📍 **Las Vegas City Restaurante**

Avenida Descobrimentos, Brites
Nogueira do Cravo
3700-766 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 53' 4.968" W 8° 27' 9.919"
tel./t/m. 256 866 196 / 917 061 258
e-mail: geral@lasvegasviabrasil.com
site: www.lasvegasviabrasil.com

📍 **Brasão de Azeméis**

R. Tomás Figueiredo de Araújo
Costa, n.º 62 - Santiago de Riba-UL
3720-507 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 51' 9.828" W 8° 28' 39.684"
tel./t/m. 256 683 227
e-mail:
antoniojorge@brasaoazemeis.com
site: FB/brasaoazemeis/

📍 **Casa Ibérica**

R. da Imprensa Oliveirense n.º209
3720-305 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 8.267" W 8° 29' 1.367"
tel./t/m. 924 099 175
e-mail:
casaiberica.oaz2010@gmail.com
site: FB/Restaurante-Casa-Ibérica

📍 **Dom Gomado**

Avenida Doutor Albino dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 18.366" W 8° 28' 42.776"
tel./t/m. 256 661 371 / 925 698 104
e-mail: info@hotel-dighton.com ou
reservas@hotel-dighton.com
site: https://www.hotel-dighton.com/
restaurante-d-gomado/espaco/

📍 **Casa Mina**

Rua Manuel Alves Soares, 10
3720-243 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 18.447" W 8° 28' 36.674"
tel./t/m. 256 683 222
e-mail: veraleite.85@hotmail.com
site: FB/RestauranteCasaMina

📍 **Quinta do Barão**

R. do Barão, n.º 1130 - Loureiro
3720-069 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 48' 52.777" W 8° 31' 28.644"
tel./t/m. 912 251 207
site: FB/Barão-Caffé-Restaurante-
Quinta-do-Barão

📍 **Solar Ramos**

Travessa Vale Solar, n.º 58 - Pindelo
3720-455 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 51' 58.644" W 8° 27' 20.484"
tel./t/m. 256 602 066 / 917 579 334
e-mail:
restaurantesramos@gmail.com
site: FB/solar.ramos.5

📍 **Churrasqueira São Miguel**

R. Artur Costa Sousa Pinto Basto
3720-289 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 35.269" W 8° 28' 16.227"
tel./t/m. 256 686 638
e-mail:
churrasqueirafmiguel@gmail.com

📍 **Dom Filipe**

R. Dr. António Luís Gomes n.º 115 r/c
3720-249 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 51' 12.767" W 8° 31' 38.439"
tel./t/m. 256 685 987
e-mail:
restaurante.dom.filipe@gmail.com
site: FB/restaurantedomfilipe

📍 **Pouso Alto**

Avenida Nossa Senhora das Flores
- Palmaz
3720-560 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 48' 20.5" W 8° 27' 47.5"
tel./t/m. 256 991 015
e-mail:
restaurantepousoalto@hotmail.com
site: FB/Restaurante-Pouso-Alto

📍 **Tasquinha Alentejana**

Rua D. Egaz Odoriz n.º 94
Vila de Cucujães
3720-901
GPS: N 40° 52' 9.839" W 8° 30' 18.249"
tel./t/m. 256 892 394 / 918 296 185
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com
site: www.tasquinhaalentejana.com

📍 **Taberna da Pica**

Rua Via Militar Romana, 407 trás
Vila de Cucujães
3720-356
GPS: N 40° 52' 14.035" W 8° 29' 17.613"
tel./t/m. 256 857 081 / 963 267 844
e-mail: atabernadapica@gmail.com
site: FB/Taberna-Da-Pica

📍 **Ricoca Restaurante**

Parque de La Salette
3720-291 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 28.431" W 8° 27' 54.971"
tel./t/m. 256 688 443
e-mail: ricocarestaurante@gmail.com
site: FB/ricocarestaurante/

📍 **PAÇOS DE FERREIRA**

📍 **Aidé – Paços Ferrara Hotel**

Avenida 1.º de Dezembro, n.º 137
4590-505 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 962 548

📍 **Adega Regional Quim Cancela**

Rua do Recanto, n.º 33
4590 Freamunde
tel./t/m. 255 401 590 / 919 301 704

📍 **A Parrilhada**

Rua da plaina, n.º 166
4590-399 Freamunde
tel./t/m. 915 873 201

📍 **A Presa**

Rua Além do Rio, n.º 15
4590-393 Freamunde
tel./t/m. 255 870 872 / 963 096 657

📍 **A.REI.A**

Rua Antero de Figueiredo, n.º2
4590-537 Paços de Ferreira
tel./t/m. 223 257 349

📍 **Casa Aninho**

Rua de Novais, n.º 157
4595-029 Arreigada – Paços de
Ferreira
tel./t/m. 919 334 556

📍 **Casa de S. Francisco Wine Bar**

Largo de S. Francisco, n.º48
4590 Freamunde
tel./t/m. 910 180 836

📍 **Lareu's**

Rua S. C. de Freamunde, n.º 159
4590-396 Freamunde
tel./t/m. 255 395 120

📍 **O Marceneiro**

Rua Dom João I, n.º 7
4590-527 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 865 583

📍 **O Gusto**

Rua Martinho Caetano,
4590-371 Freamunde
tel./t/m. 255 878 797 / 255 870 166

📍 **O Telheiro**

Rua nova de Ferreira, n.º 227
4590-866 Ferreira
tel./t/m. 913 552 631 / 918 602 294

📍 **O Tarasco**

Avenida da Liberdade, n.º 62
4590-223 Figueiró
tel./t/m. 255 881 794 / 915 005 461

📍 **S. Domingos**

Avenida de S. Domingos, n.º 295
4590-006 Carvalhosa
tel./t/m. 255 962 933 / 917 210 382

📍 **Tapper Fine Food Special Drinks**

Rua Jaime Leão Pinto, n.º 132
4590 Paços de Ferreira
tel./t/m. 255 119 126

📍 **PAREDES**

📍 **Casa dos Frangos de Baltar**

Av. da República n.º 133
4585-018 Baltar
GPS: 41°11'31.9"N 8°23'24.1"W /
41.192250, -8.390007
tel. 224 025 913
t/m. 910 001 332 / 910 271 747
e-mail: lia.reis20@hotmail.com
site: www.casadosfrangosbaltar.com

📍 **Restaurante os Frades**

Rua Rainha St. Teresa, n.º 61
4580-652 Vilela
GPS: 41°14'04.9"N 8°23'24.9"W /
41.234601, -8.390270
tel. 255 864 518 / t/m. 917 040 106
e-mail: fradesrestaurante@sapo.pt

📍 **Casa do Baixinho Hotelaria**

Rua do Baixinho N.º 579
4580-184 Paredes
GPS: 41°12'56.9"N 8°19'21.6"W /
41.215710, -8.322641
tel. 255 785 808 / t/m. 914 006 916
e-mail:
casadobaixinhostaurante@gmail.com
site: FB/casadobaixinho

📍 **Restaurante O Rei**

Rua Central de Mouriz n.º680
4580-594 Mouriz
GPS: 41°11'55.6"N 8°21'18.6"W /
41.198828, -8.355153
tel. 255 781 798
e-mail: restauranteorei@gmail.com
site: www.restauranteorei.pt

📍 **Cozinha da Terra**

Largo da Herdade, 8
(4580-582 Louredo
GPS: 41°14'10.0"N 8°20'45.2"W /
41.236021, -8.345877
tel. 255 780 900
e-mail: cozinhaterra@gmail.com/
geral@cozinhadaterra.pt
site: www.cozinhadaterra.pt

📍 **PAREDES DE COURA Adega Regional O Barbaças**

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 19
4940-538 Paredes de Coura
916 938 212
GPS: 41.910508468044 |
-8.5592636957008

📍 **Albergaria**

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, s/n
4940-538 Paredes de Coura
251 782 450
GPS: 41.910497144775 |
-8.5589061603272

📍 **Furão**

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 6
4940-538 Paredes de Coura
251 782 602
GPS: 41.9106319 | -8.5592374

📍 **Miquelina**

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
4940-529 Paredes de Coura
251 783 298 | 961 731 533
GPS: 41.91189085567 |
-8.5603783592163

Taboão

Praia Fluvial do Taboão
4940 Paredes de Coura
251 782 135
GPS: 41.918849841559
I-8.5683596134186"

Pizzaria Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531 Paredes de Coura
251 782 280 | 967 340 062
GPS: 41.910178680628 |
-8.5592279386231

Xisto

Boalhosa, Insalde
4940-344 Paredes de Coura
939 334 565
e-mail: geral@casadoxisto.com
GPS: 41.959380736694 |
-8.5100576354431

A Bouça

Corredoura - Castanheira
4940-105 Paredes de Coura
251 031 270
GPS: 41.8863566 | -8.5518479

PENAFIEL

Casa das Lampreias

EN 106, Rua da Torre nº 403
4575 Entre-os-Rios, Eja
GPS: 41.098471, -8.292468
tel. 255 612 403 / tlm. 914 927 562
site: FB/Casa-das-Lampreias

Restaurante Mozinho

Rua do Barreiro, nº 20
4560 126 Galegos, Penafiel
GPS: 41.162705, -8.305558
tel. 255 726 504 / tlm. 915 190 910
e-mail:
restaurantemozinhos@gmail.com
site: FB/restaurante.mozinho

Aurora

Rua dos montes novos
4560 061 Croca, Penafiel
GPS: 41.221207, -8.242241
tel. 255 735 167
site: FB/Restaurante-DAurora

Solar do Souto

Rua Central de Ribaçais, nº 240
4560 027 ABRAGÃO
GPS: 41.156945, -8.233038
tel. 255 941 001
e-mail: solar.do.souto@gmail.com

Miradouro

Estrada Nacional 108, nº 578
4575 218 Eja
GPS: 41.083776, -8.294252
tel. 255 613 422
site: FB/Restaurante-MIRADOURO-
Entre-os-Rios

Mirante do Douro

Av. Marginal nº 1975
4575 623 Rio Mau
GPS: 41.051630, -8.375149
tel. 255 677 923

PENEDONO

Restaurante do Hotel Medieval de Penedono

Praça 25 de Abril S/N
3630-246 Penedono
GPS: Lat: 40° 98' 95.16"
Long: 7° 39' 32. 89"
tel./tlm. 914 381 975 / 924 464 366
e-mail: geral@hotelmedieval.pt
site: http://wp.hotelmedieval.pt/pt/

Fornos do Rei – Taberna Medieval

Praça 25 de Abril S/N
3630-246 Penedono
GPS: Lat: 40° 59'22.2" Long: 7° 23' 37.9"
tel./tlm. 966 626 646
e-mail: cafedojota@hotmail.com
site: FB/Fornos-do-Rei-Taberna-Medieval

Taberna Costa

Rua das Amoreiras, Nº 1
3630-018 Antas
GPS: Lat: 40° 56' 36. 1"
Long: 7° 23' 13.3"
tel./tlm. 254 504 470
e-mail: tabernacosta2014@gmail.com
site: FB/Taberna-Costa

PESO DA RÉGUA

Restaurante Gato Preto

Avenida João Franco
5050-226 Peso da Régua
GPS: 41° 9'40.80"N 7°47'26.59"W
tel. 254 313 367

Restaurante Don Peppo

Rua Marquês de Pombal
5050-282 Peso da Régua
GPS: 41° 9'42.09"N 7°47'26.18"W
tel. 254 401 276
e-mail: rfdcn2@hotmail.com

Restaurante Limonete

Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
GPS: 41° 9'51.15"N 7°47'34.33"W
tel. 254 313 713

Restaurante O Maleiro

Rua Camilos 108
5050-272 Peso da Régua
GPS 41° 9'37.87"N 7°47'13.00"W
tel. 254 313 684

Restaurante KateKero

Av. da Galiza 134,
5050-280 Peso da Régua
GPS: 41.1565, -7.78052
tel. 254 104 813

PONTE DA BARCA

Adega do Artur

Parque de Campismo
de Entre Ambos-os-Rios,
Lugar da Igreja
4980-312 Entre Ambos-os-Rios
GPS: N 41.82385, W-8.317466
tel./tlm. 258 588 361
e-mail: info@santana-eventos.pt
site: http://lima-escape.pt/pt/
restaurante

Churrasqueira Barquense

Rua Francisco Sá Carneiro
4980-633 Ponte da Barca
GPS: N 41.80646, W -8.413644
tel./tlm. 258 454 104
site: FB/churrasqueirabarquense

Jaime Gomes

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, 13
4980-626 Ponte da Barca
GPS: N 41.80840, W. -8.420184
tel./tlm. 258 452 194

O Emigrante

Rua António José Pereira
4980-648 Ponte da Barca
GPS: N 41.80752, W -8.417064
tel./tlm. 258 452 248

O Kibom

Rua Dr. Joaquim Moreira de Barros
4980- 634 Ponte da Barca
GPS: N. 41.80471, W-8.415302
tel./tlm. 258 452 175

S. Martinho (Craсто)

Saném – S. Martinho de Craсто
4980-327 S. Martinho de Craсто
GPS: N 41.767295, O -8.426943
tel./tlm. 258 098 110

S. Martinho (lindoso)

Castelo – Lindoso
4980-020 Lindoso
GPS: 41.859894,-8.245511
tel./tlm. 258 577 090

Santana

Lugar da Igreja - Grovelas
4980-353 Grovelas
GPS: N 41° 45' 3.543091
W 8° 26' 0.2062225 ou N 41.750984,
W -8.433391
tel./tlm. 258 454 576
e-mail: info@santana-eventos.com
site: www.santana-eventos.com

Tempus Hotel & Spa

Lugar de Quintão - Oleiros
4980-521 Oleiros
GPS: N 41.794883 O -8.434320
tel./tlm. 258 009 250
e-mail: geral@hoteltempus.com
site: www.tempushotelspa.pt

Vai à Fava

R. Dr. Alberto Cruz 13
4980-020 Pte. da Barca
GPS: 41.809162, -8.419560
tel./tlm. 258 027 769
e-mail: v.vaiafava@gmail.com
site: FB/vaiafavapontedabarca

PONTE DE LIMA Sonho do Capitão

Rua Vila Cornelianiana, 360 - Correlhã
4990-289 Ponte de Lima
tel./tlm. 351 258 741 138
e-mail: sonhodocapitao@gmail.com

Açude

Lugar de S.Gonçalo - Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
tel./tlm. 351 258 944 158
GPS: 41° 45' 19.1" N | 8° 35' 59.8" W
e-mail: geral@restauranteaçude.com

Carvalheira

Rua do Eido Velho nº73 Fernelos
4990-620 Ponte de Lima
GPS: 41° 44' 19.3" N | 8° 33' 43.3" W
tel./tlm. 258 742 316/ 931 000 062
e-mail: reservas@acarvalheira.com

Confrade

Mercado Municipal Loja 1 Passeio
25 de Abril
4990-058 Ponte de Lima
GPS: 41° 45' 59.3" N | 8° 35' 9.0" W
tel./tlm. 258 753 609 / 966 342 881
e-mail:
restaurantecoconfrade@gmail.com

Cozinha Velha

Caminho da Oliveirinha - Arcozelo
4990 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 44.4" N | 8° 35' 10.5" W
tel./tlm. 258 749 664/ 961 136 653
e-mail:
geral@restaurantecozinhavelha.com

Encanada

Rua Doutor António Magalhães, Lj 7
4990-110 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 0.4" N | 8° 35' 7.6" W
tel./tlm. 258 941 189
e-mail: encanada@iol.pt

Escondinho

Rua do Rosário nº5
4990-104 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 8.6" N | 8° 35' 1.9" W
tel./tlm. 351 258 942 828

Katekero

Rua do Mercado
4990- 102 Ponte de Lima
GPS: 41° 45' 57.1" N | 8° 35' 7.6" W
tel./tlm. 351 258 941 625
e-mail:
francesinhas-boas@outlook.com

Muralha

Largo da Cadeia Velha nº19,
4990-042 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 2.4" N | 8° 35' 5.3" W
tel./tlm. 351 258 741 997

Petiscas

Largo da Alegria Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 10,7" N | 8° 35' 21,6" W
tel./t/m. 351 258 931 347
e-mail: petiscasrestaurante@gmail.com

Sabores Do Lima

Largo Doutor Francisco Malheiro nº 78
4990-057 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 0,8" N | 8° 35' 6,2" W
tel./t/m. 258 931 121 / 927 760 674
e-mail: saboresdolima@hotmail.com

S.Nicolau I

Lugar de Carvalhal – Fontão
4990-610 Ponte de Lima
GPS: 41° 44' 43,9" N | 8° 39' 2,2" W
tel./t/m. 258 732 086
e-mail: snicolau@1snicolau.com

S.Nicolau II

Rua António Amorim nº 10
4990-074 Ponte de Lima
GPS: 41° 45' 48,6" N | 8° 34' 49,3" W
tel./t/m. 258 742 806
e-mail: snicolau@2snicolau.com

Casa Antiga

Rua S. João Baptista da Queijada
4990-685 Ponte de Lima
GPS: 41° 43' 1,3" N | 8° 32' 16,8" W
tel./t/m. 963044903

Casa do Provedor

Rua da Porta Nova nº22
4990-092 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 2,2" N | 8° 35' 5,7" W
tel./t/m. 258 944 087
e-mail: casadoprovedor@hotmail.com

POVOA DE LANHOSO Restaurante O Victor

Rua do Laranjal
tel. 253 909 100
e-mail: restaurantevictor@net.sapo.pt
site: www.ovictor.com
GPS: 41°37'20.2"N 8°17'37.1"W

Restaurante ABBA

Avenida de Águas Santas nº 320
tel. 253 992 796
e-mail: geral@restaurante-abba.net
site: www.restaurante-abba.net
GPS: 41°37'00.2"N 8°19'29.4"W

Restaurante Brasa d'Ouro

Rua dos moinhos novos n.º266
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 048 150
site: FB/restaurante brasadouro
GPS: 41°34'15.2"N 8°15'54.4"W

Restaurante Panorâmico

Divertanhoso
Lugar de porto de bois - Oliveira
4830-602 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 635 763
e-mail: info@diver.com.pt
site: www.diver.com.pt
GPS: 41°35'41.9"N 8°13'06.4"W

Restaurante Velho Minho

Largo António ferreira Lopes n.º8
4830-Póvoa de Lanhoso
tel. 253 634 522
e-mail: velhominho@gmail.com
site: velhominho.wixsite.com
GPS: 41.577885 N/- 8. 27311 W

Restaurante Montenegro

Rua de Sta. Marta, 7
4830-076 Calvos PVL
tel. 253 631 048
GPS: 41°35'29.0"N 8°15'50.0"W

Restaurante Avenida

Avenida da república, nº 144
4830- 513 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 042 701
e-mail: restauranteavenida@outlook.com
site: www.restaurante-avenida.com
GPS: 41°34'41.1"N 8°16'24.1"W

Restaurante O Trancoso

Rua dos Moinhos Novos, 70
4830-538 PVL
tel. 253 633 041
GPS: 41°34'21.5"N 8°15'52.9"W

Restaurante Hebemus Lanhoso

Rua Constantino Gonçalves nº144
Geraz do Minho - PVL
tel. 961 347 210
GPS: 41°35'20.5"N 8°17'22.2"W

Casa de Pasto Cardoso

Rua de S. Bento, 117
4830-649 St.º Emíliao PVL
tel. 253 631 311
GPS: 41°31'50.3"N 8°17'35.0"W

Restaurante Fundão

Quinta Turística Maria da Fonte
Quinta do Fundão - Apartado 95
4830-065 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 639 600 / t/m. 969 840 758
e-mail: info@mariadafonte.com
GPS: 41°35'37.40 "N | 8°15'49.87 "W

Restaurante Sabores do Campo

Rua da Fonte, 835
4830- 323 Geraz do Minho, PVL
tel. 253 635 305
GPS: 41°35'21.4"N 8°17'38.2"W

Narcisus Eventos

Rua de várzeas - Fontarcada
4830- 205 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 632 951
e-mail: geral@narcisuseventos.com
site: narcisuseventos.com

POVOA DE VARZIM

31 de Janeiro

Rua 31 de Janeiro, 161
4490-533 Póvoa de Varzim
GPS: 41.373657, -8.760699
tel.: 252 614 116
e-mail: rest.31dejaneiro@gmail.com

3 Rapazes

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates PVZ
GPS: 41.412539, -8.659713
tel.: 252 951 456 / t/m.: 965 391 165
e-mail: ferreira2rapazes@gmail.com

Cantinho do Zé

Rua Sacra Família, 470
4490-548 Póvoa de Varzim
GPS: 41.380353, -8.749891
tel.: 252 100 200

Casa Cecília

Largo António Nobre, 113
4490-417 Póvoa de Varzim
GPS: 41.374562, -8.761263
tel.: 252 653 512 / t/m.: 934 271 566
e-mail: ceciliarestaurante@sapo.pt

Casa da Ramada

Rua da Quintela
4490-221 Argivai PVZ
GPS: 41.368780, -8.739465
tel.: 252 624 145 / t/m.: 910 407 128
e-mail: geral@casadaramada.pt

Churrascaria Ibérica

Rua Gomes de Amorim, 103
4490-641 Póvoa de Varzim
GPS: 41.385463, -8.765099
tel.: 252 683 240

Costa

Rua Dr. Armindo Graça, 193 – Lj. 1
4490-608 Póvoa de Varzim
GPS: 41.389110, -8.773753
tel.: 252 684 139

Di António

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
GPS: 41.393741, -8.765092
t/m.: 916 278 366

Estrela do Mar

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 144
4490-492 Póvoa de Varzim
GPS: 41.380984, -8.768051
tel.: 252 684 975

Firmiro

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 100
4490-429 Póvoa de Varzim
GPS: 41.380750, -8.767927
tel.: 252 684 695

Jardim (Hotel Axis Vermar)

Rua da Imprensa Regional
4490-518 Póvoa de Varzim
GPS: 41.390826, -8.773094
tel.: 252 298 900
e-mail: reservas@axisvermar.com

Leonardo

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
GPS: 41.379033, -8.765215
tel.: 252 622 349
e-mail: leonardo2010@netcab.pt

Manjar dos Leitões

R. Gomes Amorim, Ed. Santana, 1
4490-091 Aver-o-Mar PVZ
GPS : 41.407973, -8.766553
Tel.: 252 619 966
e-mail: info@manjardosleitoes.com
site: www.manjardosleitoes.com

O Campino

Rua Paulo Barreto, 16
4490-673 Póvoa de Varzim
GPS: 41.380112, -8.760637
tel.: 252 624 798

O Franganito Garrett

Rua José Malgueira, 6
4490-647 Póvoa de Varzim
GPS: 41.380005, -8.765436
tel.: 252 615 243 / t/m.: 965 782 527

O Marcelino

Rua Nossa Senhora da Imaculada
Conceição, Lj. 5
4495-038 Aguçadoura PVZ
GPS: 41.425344, -8.779661
Tel.: 252 601 534

O Pátio

Avenida Vasco da Gama
4490-410 Póvoa de Varzim
GPS: 41.387276, -8.769938
tel.: 252 684 325

O Tacho

Rua José Malgueira, 46 – Esq.
4490-401 Póvoa de Varzim
GPS: 41.380773, -8.764376
tel.: 252 683 393
e-mail:
restaurantetacho1985@gmail.com

Petisqueira Barca

Rua António Graça, 31 – R/c
4490-471 Póvoa de Varzim
GPS: 41.380579, -8.767380
tel.: 252 619 531

Veromar

Rua da Areira
4490-037 Aver-o-Mar PVZ
GPS: 41.398120, -8.768140
tel.: 252 616 216
t/m.: 966 168 191
e-mail:
restauranteveromar@hotmail.com

Romero

Rua José Malgueira, 19
4490-647 Póvoa de Varzim
GPS : 41.380021, -8.765309
Tel.: 309 811 936
e-mail: restauranteromero@gmail.com
site: www.romero.co.nr

Villa Mendo

Rua da Estela, 1020 - Estela
4570-209 Póvoa de Varzim
GPS: 41.445900, -8.753430
Tel.:252 618 675 / Tlm.: 913 853 003
e-mail:
restaurantevillamendo@gmail.com

RESENDE

Douro à Vista

Lugar de Quintela – Cimo de Resende
4660-202 Resende
GPS: 41.107327 | -7.942814
tel. 254 877 900
e-mail:
geral@restaurantedouroavista.com
site: www.restaurantedouroavista.com

Douro Park Hotel

Caldas de Aregos
4660-013 Miomães
GPS: 41.100391 | -8.010406
tel. 254 870 700
e-mail: geral@douroparkhotel.com
site: www.douroparkhotel.com

Gentleman

Rua Egas Moniz, N.º 7
4660-222 Resende
GPS: 41.106519 | -7.962652
tel. 254 871 113
e-mail: mpedrogomes@gmail.com

Restaurante Bengalas

Rua Dr. Correia Pinto
4660-215 Resende
GPS: 41.106153 | -7.964817
tel. 254 877 427
e-mail: agconfianca@iol.pt

Paga Tú

Largo do Município
4660-243 Resende
GPS: 41.10532 | -7.964754
tlm. 933 633 974
e-mail: isabelmarisapinto@sapo.pt

Restaurante das Caldas

Av. Dr. Correia Pinto - Aregos
4660-013 Anreade
GPS: 41.100847 | -8.009747
tel. 254 875 836
e-mail: inacio-isa@hotmail.com

Tasquinha do Zé

Rua Prof. Edgar Cardoso, lote 1, lj. E
4660-241 Resende
GPS: 41.107691 | -7.955312
Tlm. 912 325 243
e-mail: marcela.48@hotmail.com

Emigrante

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, n.º 744
4660-226 Resende
GPS: 41.105298 | -7.960019
tel. 254 871 163
e-mail: filipe_caldas58@hotmail.com

A Barraca

Lugar da Barraca – Porto de Rei
4660-339 S. João de Fontoura
GPS: 41.11823 | -7.912323
Tlm. 936 140 922
e-mail:
restauranteabarraca@hotmail.com

RIBEIRA DE PENA

Cantinho do Churrasco

Estrada Nacional 312
Rua da Variante n.º3 – Salvador
4870-163 Ribeira de Pena
GPS: 41°51'81.29"N; 7°79'38.08"W
tel. 259 042 375
e-mail:
ocantinhodochurrasco.rp@gmail.com
site:
www.o-cantinho-do-churrasco.webnode.pt

Pena Aventura Park

Rua do Complexo Turístico de
Lamelas, n.º 2 - Portela de S.ta Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
GPS: 41°50'51.65"N; 7°79'97.82"W
tel. 259 498 085
tlm. 935 010 875 / 932 531 870
e-mail: geral@penaaventura.com.pt
/ reservas@penaaventura.com.pt
site: www.penaaventura.com.pt

Pena Park Hotel

Rua do Complexo Turístico de
Lamelas, n.º 2 - Portela de S.ta Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
GPS: 41°50'41.13"N; 7°80'18.51"W
tel. 259 100 880
e-mail: info@penaparkhotel.pt
site: www.penaparkhotel.pt

San't

Mercado Municipal
4870 Ribeira de Pena
GPS: 41.521141; -7.793523°
tlm. 924 039 833

São Pedro

Reta de Cerva, 17
4870-052 Cerva
GPS: 41°28'17.67"N; 7°51'2.01"W
tlm. 966 456 270

Tá-Se Bem

Bombas da GALP, EN 206, n.º 6
4870-118 Ribeira de Pena
GPS: 41°30'59.44"N; 7°48'9.22"W
tlm. 962 332 983

Venda Nova

Largo do Pelourinho, Venda Nova
4870-187 Ribeira de Pena
GPS: 41.532628; -7.785125°
tel. 259 095 394 / tlm. 933 554 117

Zira

Avenida da Noruega
4870-151 Ribeira de Pena
GPS: 41°31'8.01"N; 7°47'35.29"W
tlm. 964 557 053

SABROSA

Tasca Típica Papas Zaide

Largo Da Praça 1
5060 Provesende
GPS: N 41.217722 O -7.566895
tel./tlm. 962 845 395 / 254 731 899
e-mail: papaszaide07@gmail.com

Quinta Manhãs D'Ouro

Rua do Valado, s/n
5060 Provesende
GPS: N 41.217722 O -7.566895
tel./tlm. 254 731 041 / 939 100 406
e-mail: geral@manhasdouro.pt
site: www.manhasdouro.pt

SANTA MARIA DA FEIRA

Adega Monhé

Rua Dr. Elísio de Castro, N.º 55
4520-213 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'41.17" W 8°32'38.98"
tel./tlm. + 351 256 375 412
e-mail: adegamonhe@gmail.com

Restaurante Rossio

Praça de Camões N.º 19
4520-170 Santa Maria da Feira
GPS: -8:32:33.871, 40:55:26.109
tel./tlm. 933 683 579 | 256 318 213
e-mail: geral@rossiofeira.pt

Restaurante Os Vinte

Rua Dr. Elísio de Castro, N.º 20
4520-213 Santa Maria da Feira
GPS: 40°926138 N | -8.542562
tel./tlm. 256 318 004 | 924 299 089
e-mail: info@feirahostel.pt

Déjà Vú Restaurante & Bar

Rua Dr. Roberto Alves N.º 42/46
4520-220 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'30,10" W 8°32'32,10"
tel./tlm. 256 044 593 | 937 700 701
e-mail: dejavuifeira@gmail.com

Restaurante Renascer

Av. Dr. Henrique Veiga Macedo
4520-215 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 374301 | 256 378 184
919 642 523
e-mail: fernandespintinho@hotmail.com

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Associação de Vinhos,

Aromas e Sabores

e-mail: geral.avas@gmail.com
tlm. 915 079 154

Restaurante Hermínia do Marão

Tabuadelo, Fontes
5030 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°13'34.6 W 7°49'29.7
tel. +351 254 812 398

Restaurante O Beça

Portela de São Gonçalo,
São João de Lobrigos
5030-413 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°11'21.2 W 7°46'36.4
tlm. 933 292 717
dj-beca@live.com.pt

Restaurante Santa Marta

Rua dos Combatentes, n.º71
5030-477 Santa Marta de Penaguião
Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41° 12' 45.0 W 7° 47'5.2
tel. +351 254 821 144
e-mail: pedrorocha46s2@gmail.com

Restaurante O Boteco

Rua Trás da Câmara, n.º 13
5030 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41° 12' 37.0 W 7°47'16.3
tel. +351 254 811 497
e-mail: oboteco.smp@gmail.com

Restaurante Oásis

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°12'39.2 W 7° 47'12.4
tel. +351 254 b821 532
e-mail: roasis@sapo.pt
hotel2oasis@gmail.com

Restaurante Santo António

Rua das Árvores, n.º67
5030-466 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°12'32.7 W 7°47'10.0
tel. 254 822 154 / tlm. 915 079 154
e-mail: gcoutinho@sapo.pt

SANTO TIRSO

15 Restaurante

Praça Camilo Castelo Branco, 15
4780-373 SANTO TIRSO
GPS: 41.338500,-8.475827
tel./tlm. 252 098 375 / 910 511 819
e-mail: restaurante15reservas@gmail.com
FB / restantente15/

7 Migalhas

Largo Coronel Batista Coelho, 16
4780-370 SANTO TIRSO
GPS: 41.342375,-8.474663
tel./tlm. 252 083 930 / 919 129 726
e-mail: niviana1983@icloud.com
FB / restaurante-7-migalhas

Adega Amarela

Rua Narciso Martins da Costa, 452
4795-474 S. Martinho do Campo
SANTO TIRSO
GPS: 41.357863,-836261
tel./tlm.252 059 272 / 916 692 065
FB / restaurante.adegaamarela

Adega Regional do Zé

Rua Ferreira de Lemos, 252
4780-468 SANTO TIRSO
GPS: 41.336148,-8476325
tel./tlm.252 851 336 / 917 429 352
e-mail: adegaregionaldoze@gmail.com
FB / Adega-do-Ze

Adega Regional

Fernando Ferreira Cunha

Rua da Escola, 180
4795-878 Vila Nova do Campo
SANTO TIRSO
GPS: 41.352787,-8.356541
tel./t/m. 252 841 355 / 917 378 876
e-mail: simaocunha07@sapo.pt

Restaurante Barreira

Rua José Bento Correia, 217
Edifício Camões
4780-485 SANTO TIRSO
GPS: 41.34363,-8.480359
tel./t/m. 252 852 101 / 914 846 160
e-mail:
barreirarestaurante@gmail.com
FB / restaurante – barreira

Restaurante Belo Horizonte

Rua 25 de Abril, 109
4825-010 Agrela SANTO TIRSO
GPS: 41.267034,-8473999
tel./t/m. 229 681 164 / 963 109 760
e-mail:
belohorizonterestaurante@gmail.com

Restaurante Bonzão

Rua José Luís de Andrade, 129
4780-487 SANTO TIRSO
GPS: 41.342192,-8.476052
tel./t/m. 252 853 442 / 918 721 160
e-mail: bonzaocafe@gmail.com
FB / Bonzao-538484909535064

Restaurante Braseiro das Aves

Avenida Conde Vizela, 106
4795-004 Vila das Aves
SANTO TIRSO
GPS: 41.35965,-8402551
tel./t/m. 252 875 079 / 912 356 348
e-mail: joel.44@hotmail.com

Restaurante Casa do Alto

Largo Coronel Batista Coelho, 22
4780-370 SANTO TIRSO
GPS: 41.342206,-8.474640
tel./t/m. 252 087 405 / 913 908 614
e-mail: diogo.casadoalto.st@gmail.com
FB / casadoalto.st/

Restaurante Casa Rosae

Quinta de Fora - Escola Profissional
Agrícola Conde de S. Bento
Avenida Soeiro Mendes da Maia, 2
4780-552 SANTO TIRSO
GPS: 41.343894,-8.474044
tel./t/m. 252 808 690 / 938 222 952
e-mail:
epacsb.carlosfrutuosa@gmail.com
site: www.epacsb.pt/

Restaurante Cozinha do Ave

Rua Dr. Alexandre Lima Carneiro, 131
4780-023 Areias SANTO TIRSO
GPS: 41.361037,-847370
tel./t/m. 252 862 588 / 933 223 119
e-mail: orapazluis@hotmail.com
FB / cozinhadovave

Restaurante Dona Unisco

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784-909 SANTO TIRSO
GPS: 41.340731,-8472242
tel./t/m. 252 859 300 / 917 591 671
e-mail: comercial@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel.cidnay.pt

Restaurante Ferro Velho

Rua das Rãs, 136
4780-536 SANTO TIRSO
GPS: 41.337468,-8.477586
tel./t/m. 252 851 376 / 917 865 007
e-mail:
mario_m_carvalho@hotmail.com
FB / restaurante.ferrovelho

Restaurante Praceta dos Carvalhais

Rua dos Carvalhais, 60/64
4780-415 SANTO TIRSO
GPS: 41.339467,-8.475096
tel./t/m. 252 083 654 / 910 884 769
e-mail: jjorge25@gmail.com
FB / excelencia-de-sabores-santo-tirso

Restaurante Wine House

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 20
4780-448 SANTO TIRSO
GPS: 41.345212,-8.474490
tel./t/m. 252 214 680 / 910 884 769
e-mail: jjorge25@gmail.com
FB / excelencia-wine-house

Restaurante Hortal o Cleto

Rua João Paulo II, 385 Hortal
4825-272 Monte Córdova
SANTO TIRSO
GPS: 41.310689,-8.415502
tel./t/m. 252 898 216 / 914 332 044
e-mail: conceicao_silva1@sapo.pt
FB / restaurantehortalocleto

Restaurante Lanterna Tasquinha

Rua Central, 1447
4825-264 Monte Córdova
SANTO TIRSO
GPS: 41.327573,-8.418454
tel./t/m. 252 898 931 / 918 418 691
e-mail: flavio-sampaio@sapo.pt
FB / a-lanterna-tasquinha

Restaurante Mira Parque

Rua Francisco Moreira, 8
4780-474 SANTO TIRSO
GPS: 41.343894,-8.474044
tel./t/m. 252 176 831 / 935 463 611
e-mail: miraparque@gmail.com
FB / restaurantemiraparque

Restaurante o Costa

Rua Ferreira de Lemos, 150
4780-468 SANTO TIRSO
GPS: 41.336986,-8.476168
tel./t/m. 252 859 263 / 914 331 617
e-mail: ocostarestaurante@gmail.com
FB / restauranteocosta

Restaurante Pedra do Couto

Rua de Santo André, 229
4780-222 Couto (Santa Cristina)
SANTO TIRSO
GPS: 41.257355,-8.497109
e-mail: joaquim.artur.m@gmail.com
e-mail: restaurante@pedradocouto.net
site: www.pedradocouto.net

Restaurante Ponto Final

Travessa Veiga do Leça, 26
4825-243 Lamelas SANTO TIRSO
GPS: 41.293884,-8.468574
tel./t/m. 252 891 095 / 917 426 451
e-mail: rpontofinal@sapo.pt

Restaurante Taberna a Clínica

Rua Alexandre Lima Carneiro, 23
4780-023 Areias SANTO TIRSO
GPS: 41.356438,-8.475674
tel./t/m. 252 866 449 / 914 491 275
e-mail: andre-clinicatorre@clix.pt
FB / taberna.clinica

Restaurante Taberna Rocha Pereira

Rua das Alminhas, 92
4795-092 Vila das Aves SANTO TIRSO
GPS: 41.372705,-8.437018
tel./t/m. 252 941 292 / 961 885 371
e-mail: tabernagracinada@gmail.com

Restaurante Tasquinha do João

Rua do Cruzeiro, 209
4795-461 S. Martinho do Campo
SANTO TIRSO
GPS: 41.365623,-8.378159
tel./t/m. 911 117 570
e-mail: tasquinhadujoao@gmail.com
FB / tasquinha-do-joao

Restaurante Tirsense

Praça Conde S. Bento, 25
4780-375 SANTO TIRSO
GPS: 41.340591,-8.476514
tel./t/m. 252 852 889 / 917 592 840
e-mail: rtirsense@sapo.pt
site: www.restaurantetirsense.com

Restaurante T Food Wine & Fun

Rua Dr. Joaquim Augusto Pires
de Lima, 44
4780-439 SANTO TIRSO
GPS: 41.339480,-8.4760660
tel./t/m. 252 891 002 / 961 708 989
e-mail:
mundoaocetece-restaurante@gmail.com
FB / t.restaurante

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Restaurante Bonzão

Rua 11 de Outubro, 22
3700-210 São João da Madeira
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'23.0"W
tel. 256 824 942

Restaurante A Harpa

Avenida da Misericórdia, 278
3700 - 191, São João da Madeira
GPS: 40°53'38.3"N 8°29'31.4"W
tel. 256 042 945
e-mail: geral@aharpa.pt
site: www.aharpa.pt

Restaurante Fábrica dos Sentidos

Rua Oliveira Júnior, 501
3700 - 204, São João da Madeira
GPS: 40°54'10.1"N 8°29'44.1"W
tel. 256 413 193
e-mail: geral@fabricadossentidos.pt
site: www.fabricadossentidos.pt

Restaurante Homenagem

Rua Oliveira Júnior nº 918
3700 - 205, São João da Madeira
GPS: 40°54'24.5"N 8°29'42.3"W
tel. 256 817 368
e-mail: geral@homenagem.pt
site: restaurantehomenagem.pai.pt

Restaurante O Almeida

Rua do Dourado, 204
3700 - 107, São João da Madeira
GPS: 40°53'52.2"N 8°29'32.8"W
tel. 916 652 647
e-mail: luxalmeida@hotmail.com

Ponto Zero

Rua do Dourado, nº 218
3700 - 107, São João da Madeira
GPS: 40°53'52.6"N 8°29'32.8"W
tel. 256 045 766
e-mail: geral@pontozero.pt
site: pontozero.pt

Tudo aos Molhos

Largo de Santo António 35
3700 - 260, São João da Madeira
GPS: 40°53'59.9"N 8°29'33.4"W
tel. 919 109 086
e-mail: restaurante@orfeu.pt

Restaurante Fénix

Rua Conde Dias Garcia 22
3700-102, São João da Madeira
GPS: 40°54'10.9"N 8°29'27.8"W
tel. 256 029 672
e-mail: garrafeira.papagaio@gmail.com

Restaurante Bacana

Av. Benjamim Araújo, 24
3700 - 059, São João da Madeira
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'22.0"W
tel. 256 823 385
e-mail: rest.bacana@gmail.com

Restaurante River

Rua do Vale, 665
3700 - 295, São João da Madeira
GPS: 40°54'08.0"N 8°29'03.9"W
tel. 256 042 984
e-mail: river.restaurante@gmail.com

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Adegas D'Ana

Largo do Torrão
5130 – 331 S. João da Pesqueira
GPS: 41°08'55.7"N 7°24'19.9"W
tel./t/m. 254 488 223 / 938 086 756
e-mail: silvia.veloso1@hotmail.com

Toca da Raposa

Rua da Praça n.º 72 A
5130 – 072 Ervedosa do Douro
GPS: 41°09'52.9"N 7°28'27.3"W
tel./t/m. 254 423 466 / 961 586 199
e-mail: geral@tocadaraposa.com.pt

Cepa Velha

Avenida Marquês de Soveral, n.º 48 B
5130 – 321 S. João da Pesqueira
GPS: 41°08'51.7"N 7°24'29.1"W
tel./t/m. 254 484 597 / 934 671 967

Costa Verde

Rua da Praça, n.º 83 A
5130 – 072 Ervedosa do Douro
GPS: 41°09'55.3"N 7°28'31.9"W
tel./t/m. 254 422 142 / 936 641 082
e-mail: catarina_pinto_fonseca@hotmail.com

Tasquinha da Praça

Praça da República, n.º 3
5130 – 348 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 925 834 855
e-mail: anunciacaoferreira@gmail.com

Cruzeiro

Estrada Nacional 505, n.º 54
5130 – 272 Paredes da Beira
GPS: 41°03'24.3"N 7°28'13.8"W
tel./t/m. 254 463 012 / 967 799 022

Ruby Douro

Rua Cândido Jazás, n.º 30
5130 – 077 Ervedosa do Douro
GPS: 41°09'59.2"N 7°28'35.2"W
tel./t/m. 935 132 023 / 254 422 076
e-mail: belita-512@hotmail.com

TABUAÇO

5120 Taberna

Largo 5 de Outubro
5120-390 Tabuaço
GPS: 41°09'26.38"N / 7°33'58.29"W
tel./t/m. 934 610 305 / 939 119 113
e-mail: nuhamartins77@gmail.com

Adegas Típicas O Tonel

Rua Cimo de Vila, n.º 1
5120-011 Adorigo, Tabuaço
GPS: 41°08'35.09"N / 7°36'23.62"W
tel./t/m. 254 782 405 | 938 810 100
e-mail: adegas.regional.otonel@gmail.com

Casa dos Peixinhos

Estrada Nacional n.º 222
5120-012 Adorigo, Tabuaço
GPS: 41°09'27.07"N / 7°36'23.62"W
tel./t/m. 254 789 486 | 917 007 045
e-mail: palmeidaportal@gmail.com

Café Restaurante Europa

Estrada Nacional n.º 323
5120-352 Sendim, Tabuaço
GPS: 41°01'59.10"N / 7°32'48.24"W
tel./t/m. 254 536 232 | 966 784 356
e-mail: amilcar.soeiro@sapo.pt

Douro INN

Avenida Marechal Carmona
5120-385 Tabuaço
GPS: 41°07'0"N, 7°34'9"N
tel./t/m. 254 782 392 | 936 729 073
e-mail: reservation@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com

Foz do Távora

Estrada Nacional n.º 222,
Cais Foz do Távora
5120-011 Adorigo, Tabuaço
GPS: 41°09'26.38"N / 7°35'02.94"W
tel./t/m. 254 535 234 | 963 452 747
e-mail: cs@quintadopego.com
site: www.quintadopego.com

O Tachinho da Té

Rua Conde Ferreira
5120-400 Tabuaço
GPS: 41°07'01.682"N / 7°33'59.111"W
tel./t/m. 254 787 082 | 967 153 937
e-mail: gerencia@otachinhodate.pt
site: www.otachinhodate.com

Paladares do Douro

Quinta de S. Plácido
5120 Tabuaço
GPS: 41°07'09.74"N / 7°36'23.62"W
tel./t/m. 254 780 140/8
e-mail: geral@hoteldourotabuaco.com
site: www.hoteldourotabuaco.com

Quinta dos Magusteiros

Quinta dos Magusteiros, Barcos
5120-082 Barcos, Tabuaço
GPS: +41° 8' 3.21" / -7° 34' 49.36"
tel./t/m. 254 789 783 | 933 900 491
e-mail: info@quintadosmagusteiros.com
site: www.quintadosmagusteiros.com

Tábuas d'Aço

Rua Abel Botelho, Piscinas Municipais
5120-376 Tabuaço
GPS: 41°07'0.5"N / 7°34'18.2"W
tel./t/m. 254 781 711 | 912 507 829
e-mail: geral@restaurantetabuadaco.com
site: www.restaurantetabuadaco.com

Quinta do Monte Travesso

Quinta do Monte Travesso, Barcos
5120-082 Barcos, Tabuaço
GPS: 41°13'16.23"N / -7°57'95.80"W
tel./t/m. 254 781733 | 919 190 174
e-mail: info@quintadomontetravesso.com
site: www.quintadomontetravesso.com

TERRAS DE BOURO

Adegas da Vila

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, n.º 6
4845-067 Gerês
Tel: 253 391 131/ Telm: 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com
GPS: N 41.73042, O -8.16179

Adegas do Ramalho

Assureira, 21, Vilar da Veiga
4845-064 Vilar da Veiga
Tel: 253 391 336/ Telm: 961 761 201
e-mail: geral@casinhasdogeres.com
site: www.casinhasdogeres.com/pt/ade-gas-do-ramalho
GPS: N 41.713602, O -8.167136

Adegas Regionais

Av. Manuel Francisco da Costa, n.º 115
4845-067 Gerês
Tel: 253 390 220 / Telm: 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt
GPS: N 41.72803, O -8.16217

Adelaide

Rua de Arnaço, 45, Gerês
4845-063 Gerês
Tel: 253 390 020 / Telm: 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt
GPS: N 41.72601, O -8.16467

Albergaria Stop

Rua de S. João, n.º 915, Campo do Gerês
4840-030 Campo do Gerês
Tel: 253 350 040 / Telm: 966 542 270
e-mail: geral@albergariastop.com
site: www.albergariastop.com
GPS: N 41.45404, O -8.11300

Baltazar

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, n.º 6
4845-067 Gerês
Tel: 253 391 131/ Telm: 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com
GPS: N 41.73042, O -8.16179

Beleza da Serra

Bairro, 25, Vilar da Veiga
4845-065 Gerês
Tel: 253 391 457/ Telm: 967 028 553
e-mail: geral@bserra.com
site: www.belezaserraguidehotel.com
GPS: N 41.691056, O -8.172209

Casa Capela

Rua Dr Manuel Gomes de Almeida, 73
4845-067 Gerês
Tel: 253 391 192/ Telm: 918 929 358
e-mail: paula.capela.70@hotmail.com
site: FB/Restaurante-Casa-Capela
GPS: N 41.433306, O -8.094587

Cerdeira

Rua da Cerdeira, 400, Campo do Gerês
4840-030 Campo do Gerês
Tel: 253 351 005/ Telm: 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com
GPS: N 41.45479, O -8.11251

Churrasqueira Modelo

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84
4840-100 Moimenta
Tel: 253 299 995 / Telm: 962 986 966
e-mail: anaceleira@gmail.com
GPS: N 41°43'07.1", O 8°18'27.3"

Restaurante do Cávado

Av. Das Pontes, 162, Paredes
4845-024 Rio Caldo
Tel: 253 392 073/ Telm: 969 829 525
e-mail: info@quintadapanela.com
GPS: N 41.675668, O -8.182306

Casa do Criado

Ermida, n.º 269, Vilar da Veiga
4845-072 Vilar da Veiga
Tel: 253 391 390/ Telm: 967 310 576
e-mail: geral@casadocriado.com
site: www.casadocriado.com
GPS: N 41.42008, O -8.7572

Restaurante do Rita

Assento, Rua 2, n.º 64, Rio Caldo
4845-020 Rio Caldo
Tel: 253 391 164/ Telm: 925 962 199
e-mail: residencialdorita1@gmail.com
GPS: N 41.67713, O -8.19722

Lua de Mel

Av. D. Manuel I, n.º 75
4840-100 Moimenta
Tel: 253 351 322/ Telm: 965 295 460
e-mail: oluademel@hotmail.com
site: www.restauranteluademel.pai.pt
GPS: N 41.71670, O -8.31656

Lurdes Capela

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida,
n.º 77, Gerês
4845-067 Gerês
Tel: 253 391 208/ Telm: 918 653 185
e-mail: joacocapelageres@portugalmailpt
site: FB/Restaurante-Lurdes-Capela
GPS: N 41.72589, O -8.16187

Mira Serra

Av. S. Bento da Porta Aberta,
3136, Seara
4845-028 Rio Caldo
Tel: 253 391 362/ Telm: 962 323 535
e-mail: fvg57@clix.pt
GPS: N 41.691590, O -8.204690

O Bem Cozinhado

Lugar do Outeiro, n.º 257, Souto
4840-130 Souto
Tel: 253 351 392/ Telm: 966 459 237
e-mail: bem.cozinhado@sapo.pt
site: www.bemcozinhado.com
GPS: N 41.69624, O -8.34861

O Cantinho de Antigamente

Lugar de Sá, nº 145, Covide
4840-080 Covide
Tel: 253 353 195/ Telm: 918 170 837
e-mail: calcedoniafundacao@gmail.com
site: www.calcedonia.com.sapo.pt
GPS: N 41.73933, O -8.22240

Refúgio do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa,
nº 128, Gerês
4845-067 Gerês
Tel: 253 390 190 / Telm: 962 376 600
e-mail: hotel@aguadogeres.pt
site: www.aguadogeres.pt
GPS: N 41.434368, O -8.094331

Rio Homem

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64
4840-100 Moimenta
Tel: 253 351 136/ Telm: 966 264 687
e-mail: geral@riohomem.pt
site: www.riohomem.pt
GPS: N 41.71859, O -8.30729

S. Bento

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
4845-026 Rio Caldo
Tel: 253 141 580 / Telm: 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt
GPS: N 41.41232, O -8.12142

Toca do Caçador

Av. D. Manuel I, nº15, Moimenta
4840-100 Terras de Bouro
Tel: 253 351 137/ Telm: 962 534 703
e-mail: toca.cdor@gmail.com
site: FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador
GPS: N 41.71594, O -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, O -8.21081

TORRE DE MONCORVO

As Piscinas

Quinta da Ferreira (Piscinas Municipais)
5160-308 Torre de Moncorvo
GPS: 41.110513, -7.02287
tel. 279 254 324 / 933 393 041
e-mail: rest.piscinas@sapo.pt

Taberna do Carró

Largo General Claudino nº24
5160 - 243 Torre de Moncorvo
GPS: N 41.17421 O - 7.05271
tel. 279 252 699/965 542 387
e-mail: artesaboredouro@iol.pt

O Lagar

Rua do Hospital velha, nº 16
5160-242, Torre de Moncorvo
GPS: 41.173938, -7.053365
tel. 279 252 828 / 915 413 721
e-mail: susanafernandes30@sapo.pt
site: http://restauranteolagar.com.pt

O Frango

Rua Tomás Ribeiro, nº 18
5160-294 Torre de Moncorvo
GPS: 41.1753223 / -7.0530304
tel. 937 659 015
e-mail: victorfrango@hotmail.com
site: FB/Restaurante o Frango

Restaurante A Lareira

Rua Abade Tavares, nº 17
5160-233 Torre de Moncorvo
GPS: 41.173184, -7.047778
tel. 279 254 415 - 936 955 800
e-mail: raquelsofia99@sapo.pt
site: FB/RestauranteA Lareira

O Artur

Lugar do Rebentão, nº5
5160-069 Carviçais, Torre de
Moncorvo
GPS: 41.185497, -6.876426
tel. 279 098 000 / 912 762 152
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com

Restaurante O Típico

Rua Frei Bartolomeu dos Mártires,
Bairro do Santo Cristo
5160-277 Torre de Moncorvo
GPS: 41.17333, -7.05748
tel./t/m. 961 552 935

The Garden House

Rua Constantino Rei dos Floristas, nº15
5160-249 Torre de Moncorvo
GPS: 41.17281, -7.05313
tel./t/m. 279 094 936 / 918 778 738
site: FB/TheGardenHouse

Adega Regional o Caneco

Av. Eng.º Duarte Pacheco
5160-218 Torre de Moncorvo
GPS: 41.174427, -7.051395
tel./t/m. 279 253 172 / 968 934 365

O Pingo

Rua Prior do Crato nº 35
5160-276 Torre de Moncorvo
GPS: N.4117444 O-7.05115
tel. 935 102 408
e-mail: sandra_felix10@hotmail.com

Restaurante O Botelho

Estrada Nacional 220
5160-081 Carvalhal, Torre de Moncorvo
GPS: 41.182973, -6.982420
tel. 964 865 687
e-mail:
antoniomanuelbotelho@hotmail.com
site: FB/RestauranteOBotelho

Romanzeira

Rua da Romanzeira, nº 11
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
GPS: 41.140089, -7.038744
tel. 279 253 065 / 933 250 730
e-mail: marisa79@live.com.pt

Bô Café

Bairro de Stª Luzia
5160-114 Larinho, Torre De Moncorvo
GPS: 41.194682, -7.018173
tel. 279 254 307/ 935 828 082
e-mail: silviadinis@sapo.pt

Estação Bar

Bairro de Santa Luzia
5160-114 Larinho, Torre de Moncorvo
GPS: 41.193963, -7.0181810
tel. 939 911 035
e-mail: estacaolarinho@gmail.com

TROFA **São Cristóvão**

Rua José Moura Coutinho, 383 - Muro
4785-330 Muro
GPS: N41°17'55.28" W8°35'47.80"
tel. 229 810 252 / t/m. 932 854 911
e-mail: restaurante.s.cristovao@sapo.pt

Tourigalo

Rua das Indústrias, 563 – Bougado
(Santiago)
4785-344 Trofa
GPS: 41,3281; -8,566847
tel. 252 419 758
e-mail: tourigalo.trofa@hotmail.com

Flor do Ave

Rua 16 de maio, 2291
Bairros – Bougado (Santiago)
4785-520 Trofa
GPS: 41,371656; -8,603668
tel. 252 417 598
e-mail: apoio@flordoave.com
site: www.flordoave.com

O Bêco - Quinta da Mamôa

Rua da Mamôa, 83
Coronado (S. Romão)
4745-545 S. Romão do Coronado
GPS: 41,283333; -8,574979
tel. 229 822 674 / t/m. 960 420 247
site: www.restauranteobeco.com

A Petisqueira de Finzes

Rua António Adão, 58
Bougado (S. Martinho)
4785-286 Trofa
tel. 252 411 572
GPS: 41.341886, -8.558328

S. Pantaleão

Rua Agra da Cana - lote 4 - Muro
4745-301 Muro
tel. 229 820 744
GPS: 41,303008; -8,584949

Sol Nascente

Rua 1ª de Maio – Trofa Shopping Piso
B Loja 8 – Bougado (S. Martinho)
4785-333 Trofa
GPS: 41,338315; -8,539832
tel. 252 107 093
e-mail: solnascente.mma@hotmail.com

O Cantinho da Tia Inês

Rua Marquês de Pombal, 321
Esprela – Bougado (S.Martinho)
4785-123 Trofa
GPS: 41.338714, -8.536947
tel. 252 416 406

Félix

Avenida do Bicho, 629
4745-210 Guidões
GPS: 41-335107; -8,619576
tel. 252 418 893

Julinha Restaurante

Rua Doutor Avelino Moreira Padrão,
1771 – Bairros – Bougado (Santiago)
4785 Trofa
GPS: 41,337461408057;
-8,5935617962951
t/m. 914 768 029
e-mail: geral@julinha.pt
site: www.julinha.pt

Lina O Bebedouro

Rua 16 de Maio, 655
Maganha – Bougado (Santiago)
4785 - 655 Trofa
GPS: 41,337854; -8,603671
tel. 252 416 070
e-mail: restaurantelina@hotmail.com
site: www.restaurantelina.com

Pintor Pobre

Rua S. Miguel, 263 - Bougado (Santiago)
4785-528 Trofa
GPS: 41,335205; -8,592188
tel. 252 411 013

VALENÇA

Restaurante Pousada São Teotónio

Rua da Gaviarra – Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
tlf. 251 800 260
e-mail: recepcao@pousadavalenca.pt
site: www.pousadavalenca.pt

Baluarte

Rua Apolinário da Fonseca
4930-706 Valença
tlf. 251 824 042

Bom Jesus

Largo do Bom Jesus, Coroada
4930-685 Valença
tlf. 251 822 088

Solar do Bacalhau

Rua Mouzinho de Albuquerque, n.º99
Fortaleza
4930-733 Valença
tlf. 251 822 161

Neves

Estrada Nacional 13, n.º87
4930-515 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 309

Fonte D'Ouro

E.N. 201, n.º 2353, Lugar de Vilar
4930-114 Cerdal
tlf. 251 839 393

Restaurante Esplanada

Avenida Miguel Dantas, n.º1, 2 e 3
4930-678 Valença
tlf. 251 809 462

O Escondidinho

Rua de Chamosinhos, 511
4930 – 503 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 256

Adega do João

Lugar de Passos, n.º 375 - E.N. 211
4930 – 092 Cerdal
tlf. 251 839 359

Rocha e Grill

Ed. Cidade Nova, Bloco 8
Lj. E. R. Dr. Ibérico Nogueira
4930 – 768 Valença
tlf. 251 107 672

Coroa Verde

Rua Trás do Jardim, n.º15
4930 – 728 Valença
tlf. 251 825 759

Ibéria

Centro Peninsular Ibéria
Avenida Miguel Dantas, n.º75
4930 – 678 Valença
tlf. 251 825 039

**Restaurante
Valença do Minho - Hotel**

Avenida Miguel Dantas,
Lugar de Tróias
4930 – 678 Arão
tlf. 251 824 392

Zé Maria

Centro Comercial Bruxelas, 2.º andar
Av. Dr. Tito Fontes
4930 – 673 Valença
tlf. 251 825 364

Merendola

Oliveira da Mosca, n.º13
4930 – 360 Ganfeir
tlf. 251 822 201

Prata do Minho

Travessa da Secretaria Militar
Fortaleza
4930 – 706 Valença
tlf. 251 837 346

Cristina

Centro Comercial Lara
Av. dos Bombeiros Voluntários
4930-593 Valença
tlf. 251 825 368

Delícias Do Minho

Av. Miguel Dantas
Edifício Portas y Acuña
Fase 2, Loja A/ F
4930-678 Valença
tlf. 251 818 227

Maritone

Estrada Nacional , 13
Tuído
4930-327 Gandra
tlf. 251 826 713

O Brasão

Rua do Covêlo, n.º. 20
4930-161 Cristelo – Côvo
tlf. 251 837 237 / tlm 964 037 913

Stop

Estrada Nacional, 13, N.º. 130
4930-515 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 160/166
tlm. 937 807 132

O Náutico

Marginal da Sra. Da Cabeça
4930-151 Cristelo-Côvo
tlm. 914 932 507

Mané

Avenida Miguel Dantas, n.º5
4930-678 Valença
tlf. 251 823 402

Senhora da Cabeça

Parque N.º Senhora da Cabeça
4930 – 678 Cristelo - Côvo
tlm. 962 673 444 / 918 799 400

Quinta do Amorinho

Estrada Nacional 13
Lugar do Ervelho,
4930-013 Arão
tlf. 251 824 307 / tlm. 963 960 123

Marco de São Pedro

Estrada Nacional 201, n.º1130
4930-516 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 327

VALONGO

ABÊ

Rua Rodrigues de Freitas, 1574
4445-636 Ermesinde
GPS: 41.217948, -8.553459
tel./t/m. 229 711 622
e-mail: josenogueira@mail.com

Atlântiko

Rua José Joaquim Ribeiro Teles, 355
4445-485 Ermesinde
GPS: 41.214357, -8.549261
tel./t/m. 224 020 262
e-mail: sergiosousa213@gmail.com
site: www.saboratlantiko.com

Jardim

Rua Sousa Paupério, 19
4440-697 Valongo
GPS: 41.188582, -8.499465
tel./t/m. 224 220 115
e-mail:
restaurantejardim19@gmail.com

Ki-Bom

Rua S. Lázaro, 664
4445-206 Alfena
GPS: 41.243001, -8.519724
tel./t/m. 966 370 056
e-mail: ki-bom@hotmail.com

O Correio

Rua Vasco da Gama, 374
4440-705 Valongo
GPS: 41.196039, -8.509894
tel./t/m. 224 224 744

Soares

Rua Alves Saldanha, 211
4440-528 Valongo
GPS: 41.188421, -8.493883
tel./t/m. 919 634 215
e-mail:
restaurante14soares@gmail.com

A Regional Valonguense

Rua D.Pedro IV, 150
4440-633 Valongo
GPS: 41.194879, -8.502715
tel./t/m. 224 223 299
e-mail:regionalvalonguense@sapo.pt

Churrasqueira

Estação de Ermesinde
Rua 5 de Outubro, 1186
4445-310 Ermesinde
GPS: 41.217192, -8.552203
tel./t/m. 229 710 305
e-mail:
geral@churrasqueiradaestacao.pt
site:www.churrasqueiraestacao.pt

DL

Rua Rainha Santa Isabel, 395, lj C
4440-569 Valongo
GPS: 41.198352, -8.507913
tel./t/m. 220 188 498
e-mail: tabuluispereira@hotmail.com

Estica a Brasa

Rua da Aldeia, 13
4440-312 Sobrado
GPS: 41.205567, -8.467140
tel./t/m. 915 506 760
e-mail: esticaabrasa@hotmail.com

Estica a Brasa 2

Rua das Pereiras, 754
4440-647 Valongo
GPS: 41.196039, -8.495995
tel./t/m. 918 385 791
e-mail: esticaabrasa@hotmail.com

Marta Costa

Rua D. Pedro IV, 255
4440-633 Valongo
GPS: 41.195919, -8.503141
tel./t/m. 932 879 876
e-mail:
martacosta.restaurante@gmail.com

VALPAÇOS

Restaurante Central

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro nº34
5445-160 Carrizado de Montenegro
tel. 278 783 173
e-mail: soniamaria.99@hotmail.com
GPS: 41.565283, -7.427446

Restaurante S. Jorge

Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado de Montenegro
tel. 278 105 148 / 934 024 555
e-mail: click.seguros@gmail.com
GPS: 41.570847, -7.425015

Restaurante Boa Cepa

Rua Jorge Malheiro Lage, n.º4
5430-422 Valpaços
tel. 278 714 166 / 914 638 560
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. 934 030 529
e-mail:
restaurantecidadenova@gmail.com
GPS: 41,6063193,-7,3130326

Restaurante Horta da Fonte

Rua Júlio do Carvalhal, n.º19
5430-481 Valpaços
tel. 278 717 477 / 963 744 737
GPS: 41,6105289,-7,3098971

Restaurante Terra Quente

Rua das Camélias, n.º9
5430-417 Valpaços
tel. 278 993 382 / 964 218 078
GPS: 41,6081458,-7,3078337

Restaurante Bom Paladar

Rua Mempo III, n.º1
5430-440 Valpaços
tel. 278 203 563 / 917 660 019
GPS: 41.622472, -7.311727

Restaurante 3 Reis

Rua Prof. Dr. Amandio Tavares, n.º61
5430-487 Valpaços
tel. 917 973 406
GPS: 41.604215, -7.317070

Restaurante Grill

Rua Horta da Fonte, n.º 19 R/c
5430 Valpaços
tel. 278 714 261
GPS: 41.609618, -7.309672

VIANA DO CASTELO

Restaurante – Pousada de Viana do Castelo

Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
GPS: 41.703645, -8.835674
tel. 258 800 370
e-mail: rececao.mluzia@pestana.com
site: www.pousadas.pt

Restaurante Saleiro
Hotel Flôr de Sal
Avenida de Cabo Verde nº 100
4900-568 Viana do Castelo
GPS: 41.692283, -8.848128
tel. 258 800 100
e-mail: reservas@hotelflordesal.com
site: www.hotelflordesal.com

Restaurante Axis Viana Business & Spa Hotel
Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
GPS: 41.7025, -8.819444
tel. 258 802 000 / tlm. 924 185 012
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisshoteis.com

Restaurante - Hotel Feelviana
Rua Brás de Abreu Soares nº 222,
Praia do Cabedelo
4935-159 Viana do Castelo
GPS: 41°40'52.2"N, 8°49'47.9"W
tel. 258 330 330 / tlm. 967 013 660
e-mail: info@hotelfeelviana.com
site: www.hotelfeelviana.com

Restaurante – Os Mareantes
Rua dos Mareantes, Lote 19
4900-370 Viana do Castelo
GPS: Lat: 41.68919006367,
Long: -8.835679282608
tel. 258114608 / tlm. 913351804
e-mail: joaoantunesilva2@gmail.com

Restaurante Don Prior
Rua da Argaçosa, Azenha do Prior
4900-931 Viana do Castelo
GPS: 41.696867, -8.817824
tel. 258 820 615 / tlm. 933 656 760
e-mail: rest.don.prior@gmail.com
site: FB/Restaurante-Don-Prior

Restaurante Náutico
Límia Parque
4900-473 Viana do Castelo
GPS: 41.69514, -8.82097
tel. 258 822 330 / tlm. 964 515 620
e-mail:restaurantenautico@gmail.com
site: www.restaurantenautico.com.pt

Restaurante O Vasco
Rua Grande, 21
4900-523 Viana do Castelo
GPS: 41.691995 -8.828273
tel. 258 824 665 / tlm. 968 339 539
e-mail: ovascorestaurante@gmail.com

Restaurante Átrio
Rua da Gramática, 77
4900-506 Viana do Castelo
GPS: 41.694213 -8.825767
tel. 258 823 944 / tlm. 963 088 926
e-mail:
laurestimfernandes@gmail.com

Restaurante O Garfo
Largo 5 de Outubro, 28
4900-515 Viana do Castelo
GPS: 41.691165, -8.828974
tel. 258 829 415
e-mail: ogarforestaurante@gmail.com

Ralenti - Hotel Rali Viana
Av. Afonso III, 180
4900-477 Viana do Castelo
GPS: 41.697213 -8.826238
tel. 258 829 770 / tlm. 967 384 685
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com

Sport Restaurante
Rua dos Manjovos, 4/10
4900-326 Viana do Castelo
GPS: 41.69175 -8.828954
tel. 258 822 117
e-mail:
cafesport.restaurante@gmail.com

Restaurante Maria de Perre
Rua de Viana, 118
4900-549 Viana do Castelo
GPS: 41.691582 -8.828172
tel. 258 822 410 / tlm. 913 395 484
e-mail: casa.mariaperre@gmail.com

Restaurante Maraberto
Centro de Vela / Zona Portuária
4900-363 Viana do Castelo
GPS: 41.41.087N 08°50.254W
tel. 258 070 693
tlm. 964 506 932
e-mail: edukiko.soares@hotmail.com

Restaurante Coral
Praça Timor – Zona Empresarial
da Praia Norte
4900-056 Viana do Castelo
GPS: 41.684795, -8.845981
tel. 258 847 176 / tlm. 924 448 904
e-mail: restaurantecoral@live.com

Restaurante Adega do Padrinho
Rua Gago Coutinho, 162
4900-510 Viana do Castelo
GPS: 41.693064, -8.826099
tel. 258 826 954

Restaurante Sonho do Padrinho
Largo João Tomás da Costa, 42
4900-509 Viana do Castelo
GPS: 41.693202, -8.825568
tel. 258 824 560

Restaurante Astúrias
Largo 5 de Outubro, 21
4900-515 Viana do Castelo
GPS: 41.690989, -8.829618
tel. 258 823 814 / tlm. 965 343 321
e-mail: gloriariotinto@gmail.com

Restaurante Bandeira
Rua da Bandeira, 13-15
4900-528 Viana do Castelo
GPS: 41.694115, -8.827848
tel. 258 822 794 / tlm. 963 703 522
e-mail: soaresdomingos@hotmail.com

Restaurante O Laranjeira
Rua Manuel Espregueira, 24
4900-318 Viana do Castelo
GPS: 41.692793, -8.829092
tel. 258 822 258 / tlm. 966 717 122
e-mail: geral@olaranjeira.com
site: www.olaranjeira.com

Restaurante Sr. Bife
Praça da Liberdade, Loja A5
4900-040 Viana do Castelo
GPS: 41.690564, -8.828313
tlm. 965 319 300
e-mail: srbife@hotmail.com

Restaurante Scala Caffè
Avenida do Atlântico - Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
GPS: 41.693312, -8.848341
tel. 258 836 600 / tlm. 964 334 602
e-mail:
scalacafferestaurante@gmail.com

Restaurante Vianamar
Avenida dos Combatentes, 201
4900-563 Viana do Castelo
GPS: 41.692907, -8.829540
tel. 258 823 032 / tlm. 963 005 088
e-mail: vianamarest@sapo.pt

Restaurante As Quatro Colunas
Rua João Paulo II, R/Ch.D.F.
Lote 4 - Meadela
4900-719 Viana do Castelo
GPS: 41.707879, -8.810936
tel. 258 408 215 / tlm. 919 339 133
e-mail: quatrocolunas@hotmail.com

Restaurante Montanha
Estrada de Santa Luzia
4900-408 Viana do Castelo
GPS: 41.702004, -8.834125
tel. 258 821 307 / tlm. 964 152 130
e-mail: luisnovorodrigues@gmail.com

Restaurante Manus
Avenida do Atlântico, 216, R/c esq.
Amorosa - Chafé
4900-408 Viana do Castelo
GPS: 41.64454, -8.81904
tlm. 964 033 794
e-mail:
cartosmachadogomes@hotmail.com

Restaurante D. Augusto
Travessa dos Antúrios, 60/70
Darque
4935-133 Viana do Castelo
GPS: 41.6684675, -8.810827
tel. 258 322 491
e-mail: franciscorocha6@sapo.pt

Restaurante Rocha Camelo Lda
Rua de Santa Marta, 119 – Santa
Marta de Portuzelo
4925-104 Viana do Castelo
GPS: 41.709926 -8.768016
tel. 258 839 090
e-mail:
geral@camelorestaurantes.com
site: www.camelorestaurantes.com

Restaurante Espigueiro
Lugar de Santinho – Darque
4935-241 Viana do Castelo
GPS: 41.676999, -8.784117
tel. 258 322 156 / tlm. 967 255 557
e-mail: rest.espigueiro@gmail.com

Restaurante Foz Caffè
Av. do Cabedelo, Praia do Cabedelo
Darque
4900-160 Viana do Castelo
GPS: 41.683160 -8.831347
tel. 258 332 485 / tlm. 963 555 144
e-mail: geral@fozcaffè.com

Restaurante Alcazar
Avenida de S. Romão, 7, Neiva
4935-546 Viana do Castelo
GPS: 41.616509, -8.777745
tel. 258 871 125 / tlm. 964 021 470
e-mail: alcazar@alcazar.pt
site: www.alcazar.pt

Restaurante Teresa
Largo Capitão Gaspar de Castro,
350, Lanheses
4925-411 Viana do Castelo
GPS: 41.734922, -8.677418
tel. 258 731 409 / tlm. 965 646 051
e-mail: fonsecaj2473@gmail.com
site: FB/Restaurante-Teresa

VIEIRA DO MINHO
Restaurante A Tasquinha
Rua Padre Casimiro José Vieira, nº186
4850-537 Vieira do Minho
tel./tlm. 917 170 488

Restaurante Agra na Boca
Rua Dr. Boaventura Fernandes, nº 60
4850-281 Agra - Vieira do Minho
tel./tlm. 253 105 663 / 915 849 304
/ 915 850 017

Hotel Arrijal
Rua Padre José Carlos Alves Vieira,
nº 179
4850-538 Vieira do Minho
tel./tlm. 253 647 262 / 913 383 950
e-mail: reservas@arrijal.pt
site: www.arrijal.pt

Restaurante Bela Vista
Soengas - Cerdeirinhas, cp 56
4850-383 Vieira do Minho
tel./tlm. 934 571 692

Restaurante Casa Pancada
Rua de Salgueiros, nº 202
4850-245 Mosteiro
tel./tlm. 253 647 252

Restaurante Central

Praça Guilherme de Abreu, nº 19
4850-527 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 179 / 914 749 437
e-mail: adel.ramalho@gmail.com

Restaurante Fonte dos Amores

Avenida da Caniçada, nº 1204
4850-052 Caniçada - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 741 104 / 919 820 024

Restaurante Martins

Avenida Entroncamento, nº 189
4850-422 Cerdeirinhas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 042 / 962 669 897
site: www.quintadomuseu.com

Restaurante O Parque

Lugar de Entre-os-Rios - Cabine
4850-073 Cantelães - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 645 276 / 936 685 912
e-mail: restaurantparque@gmail.com

Pousada da Caniçada

Avenida da Caniçada, nº 1518
4850-054 Caniçada - Vieira do Minho
tel./t/m. 210 407 650
e-mail: recepcao.sbento@pestanacom
site: www.pousadas.pt

Restaurante Refúgio do Gerês

Rua Central de Salamonde
4850 - 361 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 658 582

Retiro da Cabreira

Rua do Imigrante, nº102
4850-273 Pinheiro Vieira do Minho
tel./t/m. 253 741 210 / 932 905 447
e-mail: retirodacabreira@gmail.com
site: www.retirodacabreira.com

Restaurante Senhora da Fé

Rua Camilo Costa
4850-527 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 495

Restaurante Sol da Cabreira

Rua P. José Carlos Alves Vieira, nº 213
4850-538 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 369 / 913 120 658
e-mail: mariajosecardoso1962@gmail.com

Restaurante Zé da Estrada

Rua das Penelas
4850-188 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 184

Restaurante São Martinho

Avenida São Martinho, nº 7536
4850-337 Ruivães - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 658 014 / 926 662 761

Restaurante Pousadela & Bar Talefe

Rua do Riso, nº 835
4850-214 Louredo- Vieira do Minho
tel./t/m. 253 646 223
e-mail: reservas@pousadela.pt
site: www.pousadela.pt

VILA DO CONDE

↳ Adega do Monte

Rua das Donas, 2
4480-768 Vila do Conde
GPS: 41.354053; -8.739752
tel. 252 631 666
e-mail: adega.monte@gmail.com
site: FB//adegadomonte

Adega Gavina

Rua Cais das Lavandeiras, 56
4480-789 Vila do Conde
GPS: 41.350768; -8.742925
t/m. 917 834 517
site: FB/AdegaGavina

Aloha Restaurante & Lounge

Via Pedonal Manuel de Barros
4480-659 Vila do Conde
GPS: 41.345318; -8.753539
tel. 252 618 886
e-mail: geral@alohapraia.com
site: www.facebook.com/aloha.vdc

↳ Garfo Torto Restaurante Bar

Avenida Marquês Sá da Bandeira, s/n
4480-916 Vila do Conde
GPS: 41.346811; -8.745311
t/m. 914 135 850
e-mail: garfotorto@hotmail.com
site: www.garfotorto.pt

↳ Restaurante A Rendilheira

Praça da República, 1/2
4480-715 Vila do Conde
GPS: 41.351147; -8.741593
tel. 252 615 113

Restaurante Alfândega

Largo da Alfândega, 89
4480-702 Vila do Conde
GPS: 41.350323; -8.743762
tel. 252 041 613

↳ Restaurante Arte com Sabor

Avenida Comandante Coutinho
Lanhoso, 748
4480-662 Vila do Conde
GPS: 41.358863; -8. 753411
tel. 252 042 474
e-mail: artecomsabor@gmail.com
site: FB/artecomsabor

Restaurante Cais da Vila

Rua Cais das Lavandeiras, 42
4480-789 Vila do Conde
GPS: 41.350973; -8.742470
tel. 252 641 010
e-mail: caisdavila@gmail.com

Restaurante Costa Verde

Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
GPS: 41.354968; -8.749429
tel. 252 631 835

Restaurante Doca

Rua Dr. Elias de Aguiar, 35
4480-754 Vila do Conde
GPS: 41.350364; -8.744570
tel. 252 642 106
e-mail: FB//orestantedoca

Restaurante Le Villageois

Praça da República, 94
4480-715 Vila do Conde
GPS: 41.352186; -8.740404
tel. 252 631 119
site: FB/restaurante.levillageois

Restaurante O Cangalho

Rua Cais das Lavandeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
GPS: 41.350888; -8.742756
tel. 252 110 898
e-mail: ocangalho@hotmail.com
site: FB/ocangalho

Restaurante Praça Velha

Largo Antero de Quental, 33
4480-701 Vila do Conde
GPS: 41.356479; -8.742972
tel. 252 612 121
e-mail: restaurantepracavelha@gmail.com
site: FB/pracavelharestaurante

↳ Restaurante Ramon

Rua 5 de Outubro, 176/8
4480-739 Vila do Conde
GPS: 41.353643; -8.740887
tel. 252 631 334
site: FB/restaurante-ramon

Restaurante Ribeira das Naus

Largo da Alfândega, 7
4480-702 Vila do Conde
GPS: 41.349646; -8.743673
tel. 252 607 467
site: FB/ribeira-das-naus

↳ Restaurante São João

Avenida Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
GPS: 41.347143; -8.752348
tel. 252 631 275
e-mail: restaurantesjoao@gmail.com
site: www.restaurantesjoao.com

Restaurante Villa do Conde

Avenida Dr. João Canavarro, 191
4480-668 Vila do Conde
GPS: 41.352312; -8.745694
tel. 252 663 304

Restaurante Villazur

Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara
GPS: 41.345419; -8.740295
t/m. 913 877 490
site: FB/va.villazur

Saura Cool

Praça São João, 3
4480-716 Vila do Conde
GPS: 41.353586; -8.741222
tel. 252 633 333
e-mail: sauracool@hotmail.com
site: FB/sauracoolviladoconde

Solar do Terreiro

Praça da República, 49/50
4480-715 Vila do Conde
GPS: 41.351959; -8.741160
tel. 252 087 211
e-mail: andrebrites81@gmail.com
site: FB/solardoterreiro

VILA NOVA DE CERVEIRA

↳ Braseirão do Minho

Rua da Tomada, En 13 , Campos
4920 - 140 VNC
GPS: 41.582834; - 8.410388
tel. 251 700 240
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.braseiraominho.com

↳ Casa Lau

Lugar da Igreja , Loivo
4920 – 070 VNC
GPS: 41.553782, - 8.445977
tel. 251 795 162 / t/m. 962438444
e-mail: beatriz-vaz@hotmail.com

↳ Central

Terreiro
4920 – 296 VNC
GPS: 41.562530, - 8.443605
tel. 251 794 898 / t/m. 914226145

↳ Costa Verde

Avenida, EN13, nº 15 - Campos
4920 – 012 VNC
GPS: 41.580490, - 8.423040
tel. 251 795 430
e-mail: geral@costaverde.com.pt

Glutão

Sta. Marinha - Loivo
4920-072 VNC
GPS: 41.554177, - 8.450658
tel. 251 795 654
e-mail: filipe270682@hotmail.com

↳ Lavrador

Alto das Cerejas, nº 15 - Campos
4920 – 011 VNC
GPS: 41.581557, - 8.411749
tel. 251 796 604
e-mail: geral@restaurantelavrador.com
site: www.restaurantelavrador.com

↳ Sol Nascente

Vale - Sapardos
4920 – 120 VNC
tel. 251 941 233 / t/m. 914226145
GPS: 41.553093, - 8.443036

↳ Luso Galaico

Terreiro
4920 – 296 VNC
GPS: 41940585057062, -8.7439772486687
tel. 251 795 225

↳ Casa das Velhas

Quinta das Mineirinhas
4920 – 217 VNC
GPS: 41938583910466, -8.7324249744415
tel. 251 708 482
e-mail: restaurante@mineirinhas.com
site: www.mineirinhas.com

Adega Real

Terreiro
4920 – 296 VNC
GPS: W8°44'39,25" N41°56'24,51"
tel. 251 795 366

Boega - O Peregrino

4920 Gondarém
GPS: W8°45'13,12" N41°55'09,23"
tel. 251 700 500

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

 **O Prato**
Rua da Estrada Nacional 204-5, nº39
4770-788 Avidos, V. N. Famalição
GPS: 41°22'44,8" N 8°28'25,2"W
tel./t/m. 252 321 892
e-mail: opratorestaurante@gmail.com
site: www.opratorestaurante.pt/pt/

Porta Enxerto

Rua Capitão Manuel de Carvalho, 5
4760-020 V. N. Famalição
GPS: 41°24'19,2" N 8°31'02,1"W
tel./t/m. 968 851 463
e-mail: porta.enxerto.restaurante@gmail.com
site: FB/porta.enxerto/

Fondue

Rua Direita, 10
4760-101 V. N. Famalição
GPS: 41°24'30,4" N 8°31'15,6"W
tel./t/m. 252 319 602
e-mail: mendesusana@live.com.pt
site: FB/Restaurante-Fondue

Casa Pêga

Rua 8 de Dezembro, 2203
4760-016 Antas, V. N. Famalição
GPS: 41°24'07,8" N 8°29'59,1"W
tel./t/m. 252 374 175
e-mail: geral@inidea.pt
site: FB/RestaurantePega

Sara Cozinha Regional

Praça D. Maria II, 448
4760-011 V. N. Famalição
GPS: 41°24'17,6" N 8°31'04,1"W
tel./t/m. 252 322 487
e-mail: saracozinharegional@gmail.com
site: FB/Restaurante-Sara-Cozinha-Regional

Outeirinho

Lugar do Outeirinho, 269
4760-901 Louro, V. N. Famalição
GPS: 41°25'51,9" N 8°32'59,3"W
tel./t/m. 252 317 467
e-mail: geral@outeirinho.com
site: www.outeirinho.com

Colina do Ave

Rua do Vau, 11
4760-730 Ribeirão, V. N. Famalição
GPS: 41°20'55,0" N 8°34'02,7"W
tel./t/m. 252 491 543
e-mail: geral@restaurantecolinadoave.com
site: www.restaurantecolinadoave.com

Torres

Avenida Dom Afonso Henriques, 681
4760-283 Calendário, V.N Famalição
GPS: 41°22'50,4" N 8°32'24,4"W
tel./t/m. 252 316 948
e-mail: famalicao@restaurantestorres.pt
site: restaurantestorres.pt/torres-famalicao/

O Tosco

Rua 5 de Outubro, 240 R/C
4765-219 Riba D' Ave, V.N Famalição
GPS: 41°23'29,5" N 8°23'04,9"W
tel./t/m. 252 987 087
e-mail: restosco.ribadeave@gmail.com
site: FB/restauranteotosco/

VILA NOVA DE FOZ COA

Taberna da Julinha

Largo da Ponte nº8
5150 - 569 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 41° 8' 40,48" | W 8° 38' 41,54"

Água Viva

Rua Eng.º José Rocha Melo, 1 Granja
4410-425 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 925 940 870
E-mail: geral@aguavivagranja.pt
GPS: N 41° 02' 28,4" | W 8° 39' 01,1"

Aguda Mar

Av. Jorge Correia, 641 - Arcozelo
4410-340 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 621 448
E-mail: geral@agudamar.com
GPS: N 41° 3' 2,88" | W 8° 38' 49,62"

Avó Cana

Rua Gonçalves de Castro, 231
Carvalhos
4415-378 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 837 054
E-mail: avo_cana@hotmail.com
GPS: N 41° 3' 45,60" | W 8° 34' 9,37"

Assim & Assado

Rua 5 de Outubro, 2200 - Avintes
4430-805 Vila Nova de Gaia
Tel.: 227 841 265 / 915 907 792
E-mail: savanadasdelicias@gmail.com
GPS: N 41° 6' 23,39" | W 8° 33' 11,49"

Bacalhoeiro

Av. Diogo Leite, 74 – Santa Marinha
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 759 408
E-mail: restaurante@bacalhoeiro.com.pt
GPS: N 41° 3' 45,60" | W 8° 34' 9,37"

Casa Branca

Av. Beira Mar, 751 – 759 - Canidelo
4400-382 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 727 400
E-mail: reservas@casabrancarestaurante.pt
GPS: N 41° 7' 30,02" | W 8° 39' 59,30"

Ciprianu's

Rua Escultor Alves de Sousa, 105
Vilar de Andorinho
4430-393 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 220 154 911
E-mail: restauranteciprianus@gmail.com
GPS: N 41° 6' 15,70" | W 8° 34' 27,96"

100 Stress

Rua do Bairro Japonês, 2 - Arcozelo
4410-450 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 627 172
E-mail: restaurante100stress@sapo.pt
GPS: N 41° 2' 45,86" | W 8° 38' 57,33"

Dom Marisco

Av. Gago Coutinho, 792 - Gulpilhares
4405-709 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 623 207
E-mail: geral@dommarisco.pt
GPS: N 41° 8' 12,62" | W 8° 37' 0,83"

Food & Friends (Hotel Holiday Inn)

Rua Diogo de Macedo, 220
Mafamude
4400-107 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 747 500
E-mail: info@hiportogaia.com
GPS: N 41° 7' 27,44" | W 8° 36' 49,41"

Mário Luso

Lgo França Borges, 308 - Carvalhos
4415-240 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 842 111
E-mail: armeniasantos@marioluso.com / geral@marioluso.com
GPS: N 41° 3' 53,95" | W 8° 34' 15,55"

Madureira's Mercado da Afurada

Rua da Praia, 9950 - Afurada
4400-554 Vila Nova de Gaia
Tel.: 220 138 373 / 936 005 436
E-mail: mercadoafurada@madureiras.pt
GPS: N 41° 8' 37,43" | W 8° 38' 49,66"

Mercearia do Bernardino

Rua Cândido dos Reis, 272
Santa Marinha
4400-070 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 756 253
E-mail: mercearia.bernardino@hotmail.com
GPS: N 41° 8' 6,15" | W 8° 36' 42,76"

Mesa com Tradição

Rua 5 de outubro 2792 - Avintes
4430-798 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 220 131 495
E-mail: mesacomtradicao@gmail.com
GPS: N 41° 6' 6" | W 8° 33' 6"

O Jardim (Hotel Solverde)

Avenida da Liberdade, 212
São Félix da Marinha
4405-154 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 338 030
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt
GPS: N 41° 1' 42,32" | W 8° 38' 31,86"

Parque da Aguda

Avenida Gomes Guerra - Arcozelo
4410-467 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 622 929
E-mail: parquedaguda@gmail.com
GPS: N 41° 3' 5,43" | W 8° 39' 13,12"

Quinta da Boucinha

Avenida Vasco da Gama
Oliveira do Douro
4430-341 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 827 764
E-mail: info@boucinha.com
GPS: N 41° 6' 30,38" | W 8° 34' 25,81"

Quinta do Fojo Restaurante

Rua Nova do Fojo, 238 - Canidelo
4400-232 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 220 995 811
E-mail: restaurantequintadofojo@golfojo.com
GPS: N 41° 7' 34,13" | W 8° 38' 12,87"

Restaurante Novotel

Rua Mártir São Sebastião, 245
Afurada
4400-499 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 728 700
E-mail: h1050@accor.com
GPS: N 41° 8' 39,46" | W 8° 38' 28,07"

Sancho Panza

Avenida Ramos Pinto – Cais de Gaia
Lj. 250/260 – Santa Marinha
4400-161 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 917 113 196
E-mail: gruposanchopanza@gmail.com
GPS: N 41° 8' 3,272" | W 8° 37' 0,20"

Telhados Restaurante

Av. da República, 2038 - Mafamude
4430-195 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 748 020
E-mail: geral@hotelblacktulip.pt
GPS: N 41° 7' 13,46" | W 8° 36' 23,23"

The Blini

Rua General Torres, 344 – S.ta Marinha
4430-107 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 224 055 306
E-mail: geral@theblini.com
GPS: N 41° 8' 9,47" | W 8° 36' 41,47"

Restaurante Zizi

Rua do Mar - Arcozelo
4410-332 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 620 728
E-mail: rzizi@iol.pt
GPS: N 41° 3' 3,33" | W 8° 39' 18,17"

VILA REAL

Adega Regional Passos Perdidos

Rua da Coutada
Vilarinho da Samardã
5000-781 Vila Real
GPS: 41° 22' 43.8"N 7° 42' 24.3"W
tel.259 347 322 / tlm.966 496 011
e-mail: passos-perdidos@sapo.pt
site: www.passosperdidos.com.pt

Bons Tempos Restaurante & Petiscos

Rua de Santa Sofia, 41
5000-680 Vila Real
GPS:41.299879,-7.745928
tel.259 322 394 / tlm. 963 626 564
e-mail:
bonstemposrestaurante@gmail.com
site: www.bonstempos.pt

Casa de Pasto Chaxoila

EN 2 Borralha
5000-062 Vila Real
GPS: N 41.31.6628 O -7,732591
tel. 259 322 654
e-mail: comercial@chaxoila.com

Curva 24 – Refeições & Petiscos

Av.ª da Europa, Edif. Tulipa II, Lote 31, Ent.ª A, R/C, Loja 1
5000-557 Vila Real
GPS:41.297656,-7.732208
tel. 259 044 102 / tlm. 912 805 896
e-mail: curva24.vilareal@gmail.com

Hotel Miracorgo

Restaurante Le Buffet

Av.ª 1.ª de Maio, 76/78
5000-651 Vila Real
GPS: N 41° 17' 43.764" / W 7° 44' 38.706"
tel. 259 325 001
e-mail: reservas@hotelmiracorgo.com
site: www.hotelmiracorgo.com

Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
5000-669 Vila Real
GPS: 41.299162,-7.74685
tel. 259 323 153 / tlm.966 797 202
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt
site: www.hotelmiraneve.com

Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
GPS: 41° 17' 33" N 7° 42' 26" W
tel. 259 340 790 / tlm. 935 525 038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com

Loja do Covilhete

Rua António de Azevedo, 60
5000-414 Vila Real
GPS: 41.2970749,-7.7454763
tel. 259 043 776 / tlm. 960 014 273
e-mail: info@lojadocovilhete.pt
site: www.lojadocovilhete.pt

Restaurante A Viúva

Largo da Baralha Abambres
5000-261 Vila Real
GPS: 41.3043444,-7.720641
tel. 259 338 499 / tlm. 938 647 788
e-mail: aviuvanp@gmail.com
site: www.aviuva.pt

Restaurante Água na Boca

Z. Industrial de Constantim, Lote 151
5000-082 Vila Real
GPS:41.2754685,-7.7126051
tlm. 925 646 706
e-mail: aguanaboca.vr@gmail.com

Restaurante Convívio

Rua Vasco Sameiro
Travessa António Silva, 8
5000-281 Vila Real
GPS:41.2973655,-7.7250047
tel. 259 323 807 / tlm. 914 899 512
e-mail:
restauranteconvio@gmail.com
site: www.restauranteconvio.pt

Restaurante Grill O Costa

Rua Dr. Sousa Costa, 16
5000-552 Vila Real
GPS: 41.292782,-7.727404
tel. 259 321 988 / tlm. 969 892 304
e-mail:
restaurantegrillcosta@gmail.com
site: www.restaurantegrillcosta.com

Restaurante Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5
5000-673 Vila Real
GPS: 41.3005671,-7.7526796
tel. 259 321 521
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com

Restaurante Paulo

Rua Francisco Xavier de Mendonça, 6
5000-552 Vila Real
GPS:41.292963,-7.728985
tel. 259 046 185 / tlm. 938 194 073
e-mail:
restaurantepaulo.vilareal@hotmail.com

Restaurante & Caffé Rampa's

Rua Cândido dos Reis, 18/20
5000-638 Vila Real
GPS: 41.2986105,-7.7433261
tel. 259 322 782
e-mail:
rampas.restaurantecaffe@gmail.com

Restaurante Stop

EN 313, N.º 50 Vila Nova
5000-105 Vila Real
GPS: 41.284072,-7.733555
tel. 259 093 253 / tlm. 917 883 103
e-mail:
carloseduardoteixeira9@gmail.com

Tralha Wine Tapas Bar

Av.ª Almeida Lucena, 36
5000-660 Vila Real
GPS: 41.300246,-7.741396
tel. 259 326 382 / tlm. 961 685 715
e-mail: jo3ca.lda@gmail.com
site: www.tralhawinetapasbar.pt

VILA VERDE

Torres

Lugar da Igreja
4730-400 Ponte S. Vicente
GPS: 41.682345 | -8.389174
tel./tlm. 253 361 619 | 914 711 278
e-mail:
vilaverde@restaurantetorres.pt
site: www.restaurantetorres.pt

Varandas do Lima II

Rua da Gândara
4730-571 Soutelo
GPS: 41.625628 | -8.433551
tel./tlm. 253 322 794 | 910 034 450

Manjar do Mar

R. Dr. Francisco Aº Gonçalves, nº18
4730-450 Prado
GPS:41.598441 -8.465482
tel. 253 924 800 / 912 611 480
e-mail: manjardomar@hotmail.com
site: www.manjardomar.pt

Martinho

Rua da Gândara
4730-570 Soutelo
GPS:41.624154 -8.433554
tel. 253 322 770 / 916 783 530

Alívio

Rua da Gândara 97
4730-570 Soutelo
GPS:41.626747 -8.432956
tel. 253 322 106 | 965 673 771
e-mail:
restaurantedoalivio@gmail.com
site: www.restaurantedoalivio.com

Vila Luena

Pr. da República, nº 67
4730-732 Vila Verde
GPS:41.650618 -8.435870
tel. +351 253 311 432
e-mail: info@vilaluena.com
site: www.vilaluena.com

Palácio

R.25 de Abril,43
4730-735 Vila Verde
GPS:41.649837 -8.436708
tel. 253 319 298 | 968 579 090

Quinta da Resela

Av. Do Sobral – Castelo 17
4730-100 Cervães
GPS:41. 594287 | -8.525584
Tel. 253 924 192 | 925 329 672
Telm. 925 329 672
Email: geral@quintaderela.pt

VIMIOSO

Restaurante - A Vileira

Avenida de Alcanices, 1
5230-380 Vimioso
GPS: GPS: 41.583476, -6.532168
Tel: 273 511 133

Restaurante Rural Srª de Pereiras

Estrada Nacional 218
5300-300 Vimioso
GPS: 41.568512, -6.533179
Tel: 273 518 000 / 933 190 047

VINHAI

Restaurante Comercial

Rua da Calçada nº 2
5320-322 Vinhais
GPS: N 41.835363 O -7.002606
tel./tlm. 273 772 169

Restaurante O Silva

Rua de S. Francisco nº27
5320-319 Vinhais
GPS: Lat. 41.833493 O. -7.007675
tel./tlm. 273 771 242

Restaurante O Tapas

Av. Padre Firmino Martins nº12
5320-301 Vinhais
GPS: N 41.832530, O -7.009025
tel./tlm. 273 105 661 / 939 872 021

Restaurante A Tasca do Meio

Rua Nova nº16
5320-335 Vinhais
GPS: N 41.833030, O -7.005767
tel./tlm. 273 404 810

Restaurante Terra Fria

Avenida Brasil s/n
5335-102 Rebordelo
GPS: N 41.727519, O -7.168600
tel./tlm. 278 108 229 / 938 532 975

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 REGIAO 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

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@sjpesqueira.pt
site: www.mvsjp.pt
GPS: N 41° 8' 52" W 7° 24' 30"
Horário de funcionamento:
Terça a sexta - 10h00 às 13h00
e 14h30 às 18h30
Sábado e domingo - 14h30 às 18h30
Encerra às segundas-feiras

Repositório Histórico do Vinho dos Mortos

Estrada Nacional 312
5460-451 Granja – Boticas
tel.: 276 410 200
email: turismo@cm-boticas.pt
site: www.cm-boticas.pt
GPS: N 41.69341 O -7.65295
(Visitas por marcação)

Cave de Vinho Verde

Praça Eng.º Armando Rodrigues
4830-520 Póvoa de Lanhoso
tel: 253 633 677
email: info@atpl.pt
Skype: info.atpl.pt

Núcleo Museológico Favaiais - Pão e Vinho

Rua Direita
5070-272 Favaiais
tel.: 259 950 073
email: museu.favaiais@cm-alijo.pt
site: www.cm-alijo.pt
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W
Horário de funcionamento:
Inverno: Terça a sexta: 10h30-12h30
/ 14h30-18h30
Sábados e domingos: 14h00-17h00
Verão: Terça a sexta: 10h30-12h30 /
14h30-18h30;
Sábados e domingos: 11h00-18h30
(Encerra à segunda)

Solar do Alvarinho

Rua direita - Vila
4960 Melgaço
tel.: 251 410 00/195
email:
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



CAPÃO DE FREAMUNDE – IGP

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

FOGAÇA DA FEIRA

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

CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – IGP

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

CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP

Carne muito tenra, com consistência firme e húmida,

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

CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO – IGP

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

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 bravía (com solar nas montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás-os-Montes), abatidos aos 3 meses de idade. A carne apresenta cor avermelhada e sabor característico. É muito agradável e suculenta, graças às condições ecológicas da região e aos fatores humanos que contribuíram para o melhoramento genético dos animais e sua adaptação à região e às suas pastagens naturais.

CARNE BARROSÃ – DOP

Carne particularmente suculenta, tenra e fina, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã. Dependendo da idade e peso ao abate a carne distingue-se em: “Carne de Vitela” - carcaça de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses, com peso compreendido entre 70 e 130 kg – carne rosada a vermelha clara e gordura branca a branco-sujo; “Carne de Novilho” - carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha clara e gordura branca a cremosa; “Carne de Vaca” - carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha escura e gordura branco-suja.

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DE BARROSO – IGP

Carne suculenta, tenra e muito saborosa proveniente da desmancha de carcaças de bovinos criados num sistema de extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os lameiros do Barroso. Dependendo do sexo e idade ao abate a carne distingue-se em: Vitela - machos e fêmeas abatidos até aos 8 meses de idade - carne de cor rosada a vermelha clara e gordura de cor

branca a branco-sujo; Novilho - machos e fêmeas abatidos entre os 9 meses e os 2 anos - carne de cor vermelha clara a vermelho e gordura de cor branca a branco-sujo; Vaca - animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido - carne de cor vermelha escura e gordura de cor branca a branco-sujo.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP

Carne muito suculenta e macia proveniente do abate de leitões ou da desmancha de carcaças de porcos bísaros, criados num sistema semi-extensivo, tradicional à base de produtos e sub-produtos da agricultura local. Os animais abatidos até aos 45 dias de vida (leitões), têm peso até aos 12 Kgs, carne pouco 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 BORRGO DE LEITE DE BARROSO – IGP

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

3 tipos de categorias: Categoria A — entre os 4,0 Kg e o 7,0 Kg, Categoria B — entre os 7,1 Kg e os 10,0 Kg, Categoria C — entre os 10,1 Kg e os 12,0 Kg

ALHEIRA DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, da cabeça, entremeada e aparas) e gordura de porco* carne de aves (galinha, peru e/ou pato) e/ou caça (perdiz e coelho) e pão, condimentado com sal, alho, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes e cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela - acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (pá, lombo, aparas magras da perna e dos ossos de assuã) e gordura de porco*, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão), cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de

ferradura, cor não homogénea, variando de vermelha a castanha, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. Ao corte apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades e a massa apresenta-se bem ligada e heterogénea. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor a alho e travo acidificado.

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, aparas da pá e presunto, existindo quem utilize o “boche” – pulmão) e gordura de porco*, e abóbora escorrida, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão) e cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando de alaranjada a castanha clara, com manchas e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor alaranjada e a massa apresenta-se homogénea, sendo perceptíveis pedaços de carne. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor da abóbora e travo acidificado.

SALPICÃO DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (Lombo e lombinho) de porco*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em

cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão). Enchido cilíndrico, com formato reto e cor castanha clara. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho.

SANGUEIRA DE BARROSO - MONTALEGRE – IGP

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

ALHEIRA VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, obtido a partir de carne (da cabeça, entremeada, barriga e aparas) de porco*, carne de aves (apenas para a calda) e pão regional de trigo, condimentado com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes DOP, cheio em tripa fina

de porco ou vaca. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes. Ao corte a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

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

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

CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo, lombinho, cachaço, entremeada, aparas) e gordura de porco*, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro, cheio em tripa delgada de porco ou vaca. Tem forma de ferradura, cilíndrico, cor avermelhada escura e consistência

semi-rija a rija. Ao corte apresenta cor vermelha viva e branca, com diversas tonalidades, não homogéneas e a massa apresenta-se bem ligada. Sabor agradável, muito característico.

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP

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

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

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeada) e gordura de porco*, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa grossa de porco. Tem forma recta, cilíndrica, textura pouco rija e cor entre o amarelado e o acastanhado. Ao corte apresenta igualmente cor amarelo-acastanhado e a massa apresenta-

se homogénea. Quando cozinhado apresenta sabor agradável, marcadamente ácido e aroma agradável a fermentado.

SALPICÃO DE VINHAIS – IGP

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

MEL DE BARROSO – DOP

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

PASTEL DE CHAVES – IGP

Pastel em forma de meia-lua, constituído por massa finamente

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

PRESUNTO DE BARROSO – IGP

É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de subprodutos 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 organolética, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

CARNE MARONESA – DOP

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

CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP

Fruto de forma elíptica alongada, cor castanha avermelhada,

muito brilhante, com estrias escuras longitudinais; muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida.

CASTANHA DA PADRELA – DOP

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

CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP

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

CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS – DOP

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

MEL DA TERRA QUENTE – DOP

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

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP

Mel produzido pela abelha Apis mellifera (sp. Iberica), a partir do néctar de flores de urzes (ericáceas), rosmaninho (Lavandula pedunculata) e castanheiro (Castanea sativa). Tem cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação táctil a cristais finos.

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

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

QUEIJO TERRINCHO – DOP

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

CARNE AROUQUESA – DOP

A carne apresenta determinadas características como: Côr variável, sendo rósea-clara a rosa pálida (vitela), rosa a vermelho-claro (novilho) e avermelhado a vermelho escuro (vaca e boi); Gordura de coloração variável, sendo branca (vitela), branca a cremosa (novilho) e amarelada (vaca e boi); Consistência firme e ligeiramente húmida; O cheiro e o sabor são sui generis. A carne Arouquesa é muito apreciada em posta ou costeleta assada na brasa, grelhada, ou assada em forno de lenha.

MAÇA BRAVO ESMOLFE – DOP

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

MAÇA DA BEIRA ALTA – IGP

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

AMENDOA COBERTA DE MONCORVO – IGP

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

CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP

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

CABRITO DA GRALHEIRA – IGP

O Cabrito da Gralheira IGP desempenha um importante papel na gastronomia das serras da Beira Litoral devido à sua elevada qualidade. É também símbolo de muitas tradições antigas e costumes locais e o seu consumo está tradicionalmente ligado a muitas festas populares e religiosas, como o Natal e a Páscoa. O Cabrito da Gralheira IGP é produzido nos concelhos de Arouca, Vale de Cambra, São Pedro do Sul, Oliveira de Frades, Vila Nova de Paiva e Castro Daire, nos distritos de Aveiro e Viseu.

O FOLAR DE VALPAÇOS – IGP

O Folar de Valpaços – IGP distingue-se dos seus congéneres pela forma de preparação da massa pão, sendo a existência de duas fases de fermentação da massa pão específica do concelho de Valpaços. Destaca-se também a utilização de azeite virgem extra de Trás-os-Montes DOP (ou de características organoléticas similares) cujas características sápidas e aromáticas específicas são transferidas para a massa pão e, de correntemente, para o produto final. O sabor marcadamente frutado da massa deve-se, assim, às características de sabor e cheiro a fruto fresco e sensação de doce, verde, amargo e picante do azeite utilizado.



**doçaria
tradicional e
conventual**

DOÇARIA TRADICIONAL (REGIONAL OU POPULAR) E CONVENTUAL

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

do Minho a Trás os Montes, do Porto ao Douro, que surgem as principais e perpetuadas receitas de doces que chegam aos nossos dias pela insistência e habito social da passagem de conhecimentos gastronómicos de mães para filhas, muitas vezes nas grandes casas senhoriais que primavam e m manter o segredo de determinadas receitas na família. A frequência das Mulheres do mundo rural como cozinheiras, aprendendo os truques das receitas de família, que com frequência as transmitiam de formal livre colocando as ao dispor do povo, e a frequência de meninas criadas nobres que ingressavam nos conventos levavam consigo todo o saber acumulado, colocaram ao serviço dos conventuais a confeções de ricas e consolidadas receitas que viriam a dar corpo ao que hoje chamamos de doçaria conventual. Receitas com história secular e praticas antigas representavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

ALFÂNDEGA DA FÉ

Barquinhos e Rochedos

ALIJÓ

Bolo Borrachão
(doce tradicional)

AMARANTE

Doce Fático de S. Gonçalo

AMARES

Pudim de Laranja

ARMAMAR

Bolinhos de Maça

BAIÃO

Biscoito da Teixeira

BARCELOS

Queijadinhos de Barcelos

BOTICAS

Rabanadas com Mel de Barroso

BRAGA

Pudim Abade de Priscos
Fatias de Braga

BRAGANÇA

Pudim de Castanha

CASTELO DE PAIVA

Pão de Ló de Serradelo
Pão-de-Ló do Vale de São Domingos

CELORICO DE BASTO

Pão de Ló

CINFÂES

Bolos de Manteiga / Matulos

ESPOSENDE

Clarinhs de Fão

FAFE

Pão-de-ló

FELGUEIRAS

Pão de Ló de Margaride

GUIMARÃES

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

LAMEGO

Gradinhas de Lamego

LOUSADA

Pão-de-ló
Beijinhos de Amor

MAIA

Biscoitos da Maia

MARCO DE CANAVEZES

Fatias do Freixo
Pão-podre

MELGAÇO

Bucho Doce

MESÃO FRIO

Biscoito de Vila Marim

MOIMENTA DA BEIRA

Arroz Doce

MONÇÃO

Barrigas de Freira

MONDIM DE BASTO

Pão de Ló húmido

OLIVEIRA DE AZEIS

Zamacóis
Regueifa de Ul
Sopa Seca
(sobremesa dos pobres)

PAÇOS DE FERREIRA

Rochas da Citânia
e Brisas do Pilar

PENAFIEL

Bolinhos de Amor
Tortas de S. Martinho
Pão Podre

PENEDONO

Cavacas de Castainço

PONTE DA BARCA

Rabanadas de Mel

PONTE DE LIMA

Leite Creme

POVOA DE LANHOSO

Rochas do Pilar

POVOA DE VARZIM

Rabanada à Poveira

SABROSA

Bolo Borrachão.

SANTA MARIA DA FEIRA

Fogaça da Feira

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Frei João de Mansilha
Flor do Marão

SANTO TIRSO

Jesuíta
Tarde de São Bento
Bolachas Santa Escolástica
Pudim Condessa Aldara

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Húngaros Industriais

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Milhos Doces

TERRAS DE BOURO

Pasteis de Santa Eufémia

TORRE DE MONCORVO

Amêndoa Coberta

VALPAÇOS

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

VIANA DO CASTELO

Meias Luas
Torta de Viana
Manjericos
Sidónios

VIEIRA DO MINHO

Barquinhos

VILA DO CONDE

Beijos de Freira

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

Bolo de Famalicão

VILA NOVA DE GAIA

Doce de romaria Velhotes

VILA REAL

Cristas de Galo
Pitos de S.ta Luzia

VILA VERDE

Pudim Abade de Priscos

VIMIOSO

Pasteis de Amêndoa
de Vimioso

VINHAIS

Delícia do Convento



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, batedura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação.

Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os compostos fenólicos e os tocoferóis.

A nível sensorial os azeites produzidos na região "equilibrados, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma 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. 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.

enoturismo



ALIJÓ

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS
www.adegadefavaios.pt
ADEGA GRAN CRUZ
www.porto-cruz.com
ADEGA DA QUINTA DA FAÍSCA
www.secretspotwines.com
CASA DOS LAGARES
www.fragulho.pt
D'ORIGEM
www.dorigem.pt
DOUROVILLA
www.quintarainhasantamafalda.pt
ENOTECA QUINTA DA AVESSADA
www.enotecadouro.com
QUINTA DO BOMFIM
www.symington.com/news/quinta-do-bomfim
QUINTA DAS CARVALHAS
www.realcompanhiavelha.pt
QUINTA DA CERDEIRINHA
www.quintadacerdeirinha.com
QUINTA DE FIÃES
www.quintadefiaes.pt
QUINTA DO JALLOTO
www.quintadojalloto.pt
QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com
QUINTA DO PASSADOURO
www.quintadopassadouro.com
QUINTA DA PINALTA
www.pinalta.com
QUINTA DA ROÊDA
www.croftport.com
QUINTA DA ROMANEIRA
www.quintadaromaneira.pt
QUINTA DE SANTA EUGÉNIA
www.quintadesantaeugenia.pt
QUINTA DO SILVAL
www.quintadosilval.pt
WINE AND SOUL
www.wineandsoul.com

XTREAM DOURO
www.godouro.com
QUINTA DA FOUZ
www.quintadafoz.pt

AMARANTE
CASA DA CALÇADA - RELAIS & CHATEAUX
www.casadacalcada.com
CASA DE CELLO
www.casadecello.pt
CASA DE OLEIRO
www.casaoleiros.com
HOTEL QUINTA DA CRUZ & SPA
www.quintadacruz.pt
MONVERDE HOTEL
www.monverde.pt
POUSADELA
www.pousadela.com

AMARES
TERRAS DE AMARES
www.casalata.com
QUINTA DE AMARES
www.quintadamares.pt
ENCOSTAS DE AMARES
www.encostasdamares.com
SOLAR DAS BOUÇAS
solarboucas.wixsite.com/solar/vinho
SOCALCOS DE BOURO
www.socalcosdobouro.pt
ENCOSTA DE ABADIA
encostasdaabadia7.wixsite.com/encostas-da-abadia
DEVESA DO CÁVADO
www.devesadocavado.com

ARCOS DE VALDEVEZ
QUINTA DE SANTA MARINHA
www.quintadocerqueira.pt

ARMAMAR
NIÉPOORT
www.niepoort-vinhos.com

QUINTA DA FOLGOSA VELHA
www.folgosavelha.pt
QUINTA DE RAMOZEIROS
www.quintaderamozeiros.com
QUINTA DA CARVALHOSA
www.quintadacarvalhosa.com
QUINTA DA CHINCHORRA
www.quintadachinchorra.com
QUINTA DOS FRADES
www.quintadosfrades.pt
QUINTA DO TEDO
www.quintadotedo.com
QUINTA MARIA IZABEL
www.quintamariaizabel.pt
QUINTA DA AZENHA
www.quintada-azinha.net
QUINTA DA BARROCA
www.quintadabarroca.com.pt
QUINTA DE SILVARES
www.quintadesilvares.com
QUINTA DA SEARA
marcoshpintodasilva@gmail.com
QUINTA DO VINHAGO
casadevinhago@gmail.com
QUINTA DE CEDADELHE
aidamariawines@hotmail.com

AROUCA
DESTILARIA EDUARDO DE NORONHA DIAS
www.pinguca.pt

BAIÃO
FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ
www.feq.pt
PAÇO DE TEIXEIRÓ E QUINTA DO CÔTTO
www.pacodeteixeiro.pt
QUINTA DO FERRO
www.quintadoferro.pt
QUINTA DE COVELA
www.covela.pt
CASA DA LAVANDEIRA
www.casadalavandeira.com

BARCELOS
QUINTA DO TAMARIZ
www.quintadotamariz.com
QUINTA DE PAÇOS
www.quintapacos.com
ADEGA COOPERATIVA DE BARCELOS
www.adegabarcelos.pt
QUINTA DE BALÃO
info@quintadebalao.pt
VINHOS CAMPELO
www.campelo.pt

BOTICAS
REPOSITORIO HISTORICO DO VINHO DOS MORTOS
www.cm-boticas.pt
ADEGA VINHO DOS MORTOS
www.vinhodosmortos.com

BRAGANÇA
CASA DO JOA
www.casadojoa.com

CAMINHA
DESIGN & WINE HOTEL - ENOTECA
www.designwinehotel.com

CARRAZEDA DE ANSIÃES
CASA DOS CANTONEIROS "FOZ-TUA WINE HOUSE"
www.cmca.pt
TERRAÇOS DE BACO
www.terracosdebaco.com

CASTELO DE PAIVA
CASA DE ALGAR
http://casadealgar.blogs.sapo.pt
QUINTA DA CORGA DA CHÃ
www.corgadacha.com
QUINTA DE RELIÇÕES
www.quintaderelicoes.com
QUINTA DO OUTEIRO
www.quintadoouteirobairros.pt

CELORICO DE BASTO
QUINTA DA CERCA - ADEGA MOLARES
www.adegamolares.pt
QUINTA SANTA CRISTINA
www.garantiadasquintas.com
QUINTA DAS ESCOMOEIRAS
www.quintadasescomoeiras.com

CHAVES
EBRON - CASA GRANDE DO SEIXO
www.casagrandedoseixo.pt
QUINTA DE ARCOSSÓ
www.quintadearcosso.pt

CINFÃES
ADEGA INSPIRAR
www.facebook.com/inspirarvinhoverde
QUINTA DAS ALMAS
www.quintadasalmas.pt

FAFE
VINHOS NORTE
www.vinhosnorte.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA
CAVES D'FREIXOWINE - VINHOS BIOLÓGICOS
gilberto.pintado@gmail.com
MARITÁVORA
www.maritavora.com

FELGUEIRAS
QUINTA DA LIXA
www.quintadalixa.pt
QUINTA DA PALMIRINHA
sumbi@sapo.pt
QUINTA DE MADERNE
www.quintademaderne.com
TERRAS DE FELGUEIRAS - CAVES FELGUEIRAS
www.coopfelgueiras.pt

GUIMARÃES
ADEGA COOPERATIVA DE GUIMARÃES
www.adezaguimaraes.pt
CASA DE SEZIM
www.sezim.pt
QUINTA DA CANCELA
www.quintadacancela.com
QUINTA DA EIRA DO SOL
www.quintaeiradosol.com
QUINTA DO ERMÍZIO
www.ermizio.com
QUINTA PICOUTO DE CIMA
quintapicoutodecima@gmail.com
QUINTA DE AGRICOLA S. GIÃO
s.giao@sapo.pt
QUINTA DA AVELEIRA
bernardobrito@hotmail.com

LAMEGO
CASA DE SANTO ANTONIO DE BRITIANDE
www.casasantonionibritiande.com
QUINTA DA PACHECA
www.quintadapacheca.com
CAVES DA RAPOSEIRA
www.cavesraposeira.com
QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
www.qtstaefumia.com

LOUSADA
QUINTA DE LOUROSA
www.quintadelourosa.com

MARCO DE CANAVEZES
CASA DE VILA BOA
www.casavilaboia.com
CASA DE VILACETINHO
www.casadevilacetinho.pt
EPAMAC
www.epamac.com
QUINTA DA TORRE
www.scaetano.com

QUINTA DA SAMOÇA
www.quintadasamoca.com
QUINTA DO BURGO
www.quintadoburgo.net
SAPATEIRO
www.sapateiro.wine

MELGAÇO
ADEGA CASTABOA
castaboa@portugalmail.pt
ADEGA QUINTA DE SOALHEIRO
www.quntadesoalheiro.com
ADEGA QUINTAS DE MELGAÇO
www.quintasdemelgaco.pt
ADEGA REGUENGO DE MELGAÇO
www.reguengodemelgaco.pt

MESÃO FRIO
ADEGA COOPERATIVA DE MESÃO FRIO
www.acmf.pt
QUINTA DA BARCA
www.quintadabarca.com
QUINTA DA REDE
quintadarede.webnode.pt
QUINTA DO CÔTTO
www.quintadocotto.pt
R4 VINHOS DOURO FAMILY
www.r4vinhos.com

MOIMENTA DA BEIRA
CAT - COOPERATIVA AGRÍCOLA DO TÁVORA
www.cooptavora.pt
SOLAR DOS CORREIA ALVES
www.cronicasdaterra.pt

MONÇÃO
ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO
www.adegademoncao.pt
PALÁCIO DA BREJOEIRA VITÍCULTORES, S.A.
www.palaciocabrejoeira.pt

PROVAM, LDA.
www.provam.com
QUINTA DA CHEIRA
www.quintadacheira.pt
QUINTA DAS PEREIRINHAS
www.foraldemoncao.com
SOLAR DE SERRADE
www.solardeserrade.pt
VALE DOS ARES
www.mqvinhos.pt
QUINTA DE SANTIAGO
quintadesantiagoalvarinho.blogspot.pt
QUINTA DA PEDRA
www.idealdrinks.com
QUINTA DA TEIMOSA
www.quintadateimosa.pt
TERRAS DE CONCLAVE
www.terrasdeconclave.pt

MONDIM DE BASTO
CASA SANTA EULÁLIA
www.casasantaaulalia.pt

MONTALEGRE
VINHOS MONT`ALEGRE
www.fgwines.pt
VINHOS PADRE FONTES
www.padrefontes.pt

MURÇA
CAVES DE MURÇA
www.cavesdemurca.pt
QUINTA MONTE SÃO SEBASTIÃO
www.montesaosebastiao.com

PARADES
QUINTA BELA VISTA
joseleao@ela.pt

PENAFIEL
QUINTA DA AVELEDA
www.aveledaportugal.pt

PONTE DA BARCA
ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA
www.adegapontedabarca.pt

PONTE DE LIMA
ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA
www.adegapontelima.com
APHROS WINE
www.aphros-wine.com
AROMAS 4U
www.aromas4u.pt
CASA DAS BUGANVÍLIAS
www.casadasbuganvilias.com
CASA DO BARREIRO
barreiro@solaresdeportugal.pt
"NAUS LUSITANAS - TERRAS DE REFOIOS"
www.nauslusitanas.com
QUINTA DA FREIRIA
jjcorreiarbarros@hotmail.com
QUINTA DE LUOU
www.luou.pt
QUINTA DO AMEAL
www.quintadoameal.com
QUINTA DO CRUZEIRO ESC. PROF. AGRIC. DESENV. RURAL PONTE DE LIMA
www.eppl.pt
SOLAR DE BORGONHA
www.solardeborgonha.com
VINHO CASA DA CUCA
www.casadacuca.com

POVOA DE LANHOSO
QUINTA DA IGREJA
www.quinta-da-igreja.voidtek.com
QUINTA VILLA BEATRIZ
www.quintavillabeatriz.com

PORTO
SALA DE PROVAS DE VINHOS DE PORTUGAL
www.viniportugal.pt

RESENDE
QUINTA DA MASSÔRRA
www.quintadamassorra.com
QUINTA DO FORMIGAL
rafaelmonteirom@sapo.pt
QUINTA DO OUTEIRO
www.quintadoouteiro.pt
VALD'AREGOS
www.valdaregos.pt

SABROSA
ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA
www.adegacooperativadesabrosa.pt
CASAL DOS CADAIAIS
www.facebook.com/casadedonelo
DECA WINE
www.decawine.com
LAVRADORES DE FEITORIA
www.lavradoresdefeitoria.pt
MORGADIO DA CALÇADA
www.morgadiodacalcada.com
QUINTA DA CAVADINHA SYMINGTON FAMILY
www.portfoliovinhos.pt
QUINTA DA FOZ
www.quintadafoz.pt
QUINTA DA MARKA
www.quintadamarkadouro.com
QUINTA DA VEIGA
www.veigamouras.com
QUINTA DE LA ROSA
www.quintadelarosa.com
QUINTA DO BEIJO
www.quintadobeijo.pt
QUINTA DO BUCHEIRO
www.quintadobuchero.pt
QUINTA DO CALEIRO
www.quintadocaleiro.pt

QUINTA DO CRASTO
www.quintadocrasto.pt
QUINTA DO CUME
www.quintadocume.pt
QUINTA DO FOJO
www.quintadofojo.pt
QUINTA DO INFANTADO
www.facebook.com
QUINTA DO ISAAC
quintadoisaac@sapo.pt
QUINTA DO PORTAL
www.quintadoportal.com
QUINTA DOS ESPINHEIROS
ruibarata7@gmail.com
QUINTA FONTE DO MILHO
quintadafontedomilho@gmail.com
QUINTA NOVA N. Sª DO CARMO
www.quintanova.com
VALLEGRE
www.vallegre.pt
VIEIRA DE SOUSA PORT & DOURO WINES
www.vieiradesousa.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO
ARCADELA
arcadeladouro@gmail.com
CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO
www.hortaosoriowines.pt
CAVES SANTA MARTA
www.cavessantamarta.pt
QUINTA DA AZINHEIRA
qazinheira@hotmail.com
QUINTA DA CUMIEIRA
www.quintacumieira.com
QUINTA DA GAIVOSA
www.alvesdesousa.com
QUINTA DA PITARRELA
geral@quintadapitarrela.com
QUINTA DA PORTELA
www.rolasdaportela.pt
QUINTA DAS CABANAS
quintacabana@hotmail.com

QUINTA DAS CHAQUEDAS
quintadaschaquedas.wixsite.com/site
QUINTA DO ALTO
www.casadosmiguelis.wix.com
QUINTA DO ESPINHO
www.bomviver.com
QUINTA DO LICOR
www.vazdecavalhowines.com
QUINTA DO PÉ FRANCO
gloriasantos@hotmail.com
QUINTA DO PINHEIRO
www.casalagricoladecever.com
QUINTA DOS AVIDAGOS
www.quintadosavidagos.com
QUINTA FONTE DAS CASAS
vale.de.pombeiros@gmail.com
QUINTA SRA. DA GRAÇA
romtasenhoradagracea@live.com.pt
ROMARIGO VINHOS
www.romarigovinhos.com
SODIVINI
sodivini@gmail.com
SOLAR DA PORTELA
www.solardaportela.com
TIMÓTEO'S VINHOS
www.timoteosvinhos.com
VINHOS MARTHA
pedro.marta@marthasgroup.com
QUINTA FORA DA LEI
www.foradalei.pt

SANTO TIRSO
ADEGA COOPERATIVA DE SANTO TIRSO E TROFA
www.sabemais.pt/
adegacooperativasantotirsoetrofa
ADEGA VERCOOPE
www.vercoope.pt
ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA CONDE DE S. BENTO
www.epacsb.pt
QUINTA DE GOMARIZ
www.quintadegomariz.com

QUINTA CAMILO E VINHOS
camilo.vinhos@sapo.pt
QUINTA DO CASAL
mgilpcferreira@gmail.com

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA
ADEGA DA COELHOIRA
jcp.cortereal@hotmail.com
ADEGA DE S. JOÃO DA PESQUEIRA
adegapesqueira@mail.telepac.pt
ADEGA DE TREVÕES
adegatrevoes@portugalmail.com
QUINTA D. DOROTEIA
www.quintadonoroteia.com
QUINTA DA FONTE NOVA
www.quintadafontenova.com
QUINTA DA MATA MACEDA
jblqueiroz@yahoo.com
QUINTA DAS TECEDEIRAS
www.tecedeiras.com
QUINTA DE S. JOSÉ
www.quintasjose.com
QUINTA DO CADÃO
www.cadao.pt
QUINTA DO PENEDO DO SALTO
www.quintapenedosalto.com
QUINTA DO PESSEGUEIRO
www.zannier.com
QUINTA DO VALE DO PEREIRO
www.fontesvelhas.com

QUEVEDO
info@quevedo.pt
QUINTA DO CACHÃO
www.cavesmessias.pt

TABUAÇO
ADEGA CASA DO BRASÃO
www.casadobrasao.com
ADEGA VINHOS FILÓCO
www.quintadofiloco.com
QUINTA DA PADRELA
www.quintadapadrela.com

QUINTA DO PANASCAL
www.fonseca.pt
QUINTA DO PÉGO
www.quintadopego.com
QUINTA DO PÔPA
www.quintadopopa.com
ADEGA DO SEIXO
www.sograpevinhos.com
QUINTA MONTE TRAVESSO
www.quintadomontetravesso.com
QUINTA SENHORA DO CONVENTO
www.senhoradoconvento.com
VINHOS MÔA
vinhomoa@gmail.com
QUINTA DA COVADA
quintadacovada@sapo.pt
QUINTA DA CARREGOSA
www.quintadacarregosa.pt
QUINTA DO ESPINHO
www.quintadoespinho.com
QUINTA DA DESERTA
quinta.da.deserta@gmail.com
RUMO AO DOURO
www.rumoaoouro.com
QUINTA DA CÔRTE
www.quintadacorte.com
QUINTA DA AVELEIRA
www.quintadaaveleira.com
CASA CIMEIRA
www.casacimeira-douro.com

TORRE DE MONCORVO
MJP – QUINTA DE VILA MAIOR/
CASA DA PALMEIRA
www.casadapalmeira.pt
QUINTA DA TERRINCHA
www.quintadaterrincha.pt
QUINTA DAS AVELEIRAS
www.quintadasaveleiras.pt
QUINTA DO COUQUINHO
quintadocouquinho@gmail.com

ADEGA COOPERATIVA
DE MONCORVO
moncorvo@adegamoncorvo.com
CARRELO & COVAS
ccvinhos.consultores@gmail.com

VALE DE CAMBRA
ADEGA COOPERATIVA
DE VALE DE CAMBRA
www.adegavalecambra.com
QUINTA DA COMPANHIA
- SOCIEDADE AGRÍCOLA
DE ALGERIZ
www.quintadacompanhia.com
QUINTA DAS REGADAS
arv@net.vodafone.pt

VALONGO
QUINTA DAS ARCAS
www.quintadasarcas.com.pt

VALPAÇOS
ADEGA COOPERATIVA
DE VALPAÇOS
www.acv.pt
CAMPO DE MARÇO
carloscordeiro@neuf.fr
ENCOSTAS DE SONIM
www.encostasdesonim.pt
ENCOSTAS DE VASSAL
http://encostasdevassal.blogspot.pt
PERSISTENTE
vinhospersistente@gmail.com
QUINTA DO ERMEIRO
www.casadapalmeira.pt
QUINTA DO GAGO
vinhosxalana@hotmail.com
QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA
http://www.pmc-wine.com/
quinta-do-sobreiro-de-cima
TERRAS DO SALVANTE
terrasdosalvante@iol.pt

VIANA DO CASTELO
CASA DA REINA
www.casadareina.com
SOLAR DO LOUREDO
www.solardolouredo.pt
SOLAR DE MERUFE
www.solardemerufe.com

VEIRA DO MINHO
QUINTA DE CALVELOS
www.quintadecalvelos.com

VILA FLOR
PORTO CAÚNHO
www.facebook.com/
PortoCaunho.1941
QUINTA DO COUQUINHO
www.quintadocouquinho.com
QUINTA DO GRANJAL
www.quintadogranjal.pt
QUINTA DO PALAME
www.quintadopalame.com
QUINTA RIBEIRA DE LODÕES
www.quintadelodoes.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA
CASAL VIDEIRA
www.facebook.com/casalvideira

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO
ADEGA CASA DA TORRE
www.adegacasadatorre.com
QUINTA DE COMPOSTELA
www.casadecompostela.pt
VINHOS CASTRO
www.vinhoscastro.com

VILA NOVA DE FOZ COA
CARM
www.carm.pt
DOURUM
www.dourum.pt

QUINTA DA CANAMEIRA
www.quintadacanameira.com
QUINTA DA SEQUEIRA
www.quintadasequeira.com
QUINTA DA ZARALHÔA
www.quintadazaralhoa.com
QUINTA DE ERVAMOIRA
www.ramospinto.pt
QUINTA DO VALE MEÃO
www.quintadovalemeao.pt

VILA NOVA DE GAIA
ADRIANO RAMOS PINTO
www.ramospinto.pt
BURMESTER
www.sogevinus.com
CÁLEM
www.calem.pt
CÁLEM/BURMESTER/KOPKE
www.sogevinus.com
CHURCHILL'S PORT
www.churchills-port.com
COCKBURN'S PORT
www.cockburns.com
CROFT PORT
www.croftport.com
FERREIRA
www.sograpevinhos.com
GRAHAM'S PORT
www.grahams-port.com
OFFLEY FORRESTER
www.sograpevinhos.com
POÇAS JÚNIOR
www.pocas.pt
PORTO CRUZ
www.myportocruz.com
PORTO VASCONCELLOS
www.christiewines.com
QUINTA DA BOEIRA
www.quintadaboeira.pt
QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

REAL COMPANHIA VELHA
www.realcompanhiavelha.pt
ROZÊS
www.rozes.pt
SANDEMAN
www.sograpevinhos.com
TAYLOR'S PORT
www.taylor.pt
QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
bc@qtastaeufemia.com
QUINTA DOS CORVOS
info@quintadoscovos.pt

VILA POUCA DE AGUIAR
QUINTA SERRA D'OURA
www.facebook.com/HeadRockWine

VILA REAL
CASA AGRÍCOLA DA LEVADA
www.casadalevada.com
FUNDAÇÃO DA CASA DE MATEUS
www.casademateus.com
QUINTA DA COSTA/
QUINTA DO CONDE
www.casademateus.com
QUINTA DO BARREIRO DE CIMA
www.casademateus.com

VILA VERDE
QUINTA DAS FONTAINHAS
pecasoc@sapo.pt
QUINTA DO SALGUEIRO
quintadesalgueiro@gmail.com
QUINTA DO PICO DE REGALADOS
antonio.leal@lidador.com
QUINTAS DO HOMEM
www.quintasdohomem.com

VIZELA
CAVES DO CASALINHO
www.cavesdocasalinho.com



alojamento

ALFÂNDEGA DA FÉ

Hotel & SPA Alfândega da Fé
E.N. 315, Alto da Serra de Bornes
5350 – 909 Alfândega da Fé
GPS: 41°25.306' N 7°00.518' W
tel.: 279 200 260 / 912 252 134
e-mail:
reservas@spahotelalfandega.com
site: www.spahotelalfandega.com

Casa Coelho

Rua do Relógio, 61
5350-018 Alfândega da Fé
GPS: Latitude: 41.3419794 /
Longitude: -6.9656231
tel./t/m. - 917 410 396
e-mail: cathy_lemos@hotmail.com
/ alcasacoelho@hotmail.com
site: booking / facebook/casa coelho

Alojamento Local Ovimar

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro nº 62
5350-005 Alfândega da Fé
GPS: 41.340405, -6.962971
tel./t/m. t/m 969 290 070
e-mail: reservasovimar@gmail.com

ALIJÓ

Pousada Barão de Forrester
Rua Comendador José Rufino
5070 – 011 ALIJÓ
GPS: 41.2755254, -7.4746277
tel. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Galerias Nascente

Rua General Alves Pedrosa, 11
5070 – 051 - ALIJÓ
GPS: 41.27594 | -7.475824
t/m. 934 806 944
e-mail:
alojamento_galerias_nascente@hotmail.com
site: FB/alojamento.galeriasnascente.9

Quinta do Sol

Rua Francisco Artur Martins, 15
5070 – 050 ALIJÓ
tel./t/m. 911 965 903
e-mail: quintadosol.douro@gmail.com
site: FB/quintadosol.douro

Quinta de Fiães

5070 - 572 - VILAR DE MAÇADA
GPS: 41.333423 -7.57669
tel. 259 919 275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt

Casa da Portela

Rua da Portela
5070 PÓPULO
GPS: 41.279741 | -7. 4626350
tel. 259 511 893 / t/m. 939 435 444
e-mail: rubenppereira@gmail.com
site: www.casaportela.pt

LBV House Hotel

Rua da Galeira
5085 – 060 PINHÃO
GPS: 41.194347 | -7.546059
tel./t/m. 254 738 320
e-mail: info@lbvhousehotel.com
site: www.lbvhousehotel.com

Casa da Trigueira

Rua do Cabo, nº1
5070 – 411 SANTA EUGÉNIA
GPS: 41.347134 | -7.41088
tel./t/m. 259 648 226/ 917 247 055
e-mail: geral@casadatrigueira.pt
site: www. casadatrigueira.pt

Casa de Campo Bardus

Mondego - Favaio
GPS: 41.274565 | -7.51044
tel./t/m. 938 642 117
e-mail: bardus.douro@gmail.com
site:
http://casadecampobardus.blogspot.pt/

AMARANTE

Casa de Cello
Lugar de Celo
4605-118 Mancelos - Amarante
GPS: 41°16'20.0"N | 8°09'45.7"W
tel./t/m. 226 095 877
e-mail: quinta@casadecello.pt
site: http://casadecello.pt/pt/

Hotel Amaranto

Rua Acácio Lino, nº333, Madalena
4600 – 045 Amarante
tel./t/m. 255 410 840 / 913 045 036
e-mail: reservas@hotelamaranto.com
site: www.hotelamaranto.com

Quinta de Travancela - AG

Rua de Felgueiras, 15
4605-125 Mancelos, Amarante
GPS: N41.264433, W8.168071
tel./t/m. 255 735 549 / 969 312 226
e-mail: agroturismo.quinta.
travancela@gmail.com
site: www.quintadetravancela.com

Casa do Fontão

Rua Fernando Pessoa 149, Ataúdes,
Madalena
4600-079 Amarante
GPS: N41°16'21,82" , W 8° 3'38, 62"
tel./t/m. 914803162
e-mail: casadofontao@gmail.com

Hotel Casa da Calçada

Largo do Paço, nº6
4600-017 Amarante
tel. 255410830
e-mail: reservas@casadacalcada.com
site: www.casadacalcada.com

Monverde - Wine Experience Hotel

Castanheiro Redondo, Telões
4600-761 Amarante
GPS: N 41° 19' 12.44" (41.320123)
W 8° 07' 13.02" (-8.120283)
tel. 255 143100
e-mail: geral@monverde.pt
site: www.monverde.pt/index.pt

Hotel des Artes

Rua Cândido dos Reis, 53
4600-055 Amarante
GPS: 41.268951 , -8.080425
tel. 255 095 951
e-mail: geral@desarts.pt
site: www.hosteldesarts.com

Pousada do Marão - S. Gonçalo

Curva do Lancete
4600-520 Ansiães
GPS: N 41 16.542, W 7 55.909
tel. 255 460 030 / t/m. 914 445 077
e-mail: pousada.marao@gmail.com
site: www.pousadamarao.com

AMARES

Quinta do Burgo

Rua dos Burgos, nº 475
4720-612 Prozelos Amares
GPS: N 41.616525 O -8.351637
tel. 253 992 749 / t/m. 936 290 911
e-mail: geral@quintadoburgo.com
site: www.quintadoburgo.com

Casa de Romão

Rua de Romão, nº14
4720-287 Carrazedo Amares
GPS: N 41.631506 O -8.379692
tel. 253 993 254
e-mail: casaderomao2011@gmail.com

Casa Lata

Avenida de Barriomau, nº 158
4720-282 Carrazedo Amares
GPS: 41° 38' 10.61" N 8° 23' 15.60" W
tel. 253 993 460
e-mail: geral@casalata.pt
site: www.casalata.com

Pousada Santa Maria do Bouro

Largo do Terreiro
4720-633 Bouro (Santa Maria)
Amares
GPS: 41.661.944 -8.269.44441
tel. 253 371 970
e-mail: recepcao.bouro@pestana.com
/recepcao.stamariabouro@pousadas.pt
site: www.pousadas.pt

Hotel Troia

Rua 25 de Abril, nº27
4720-393 Ferreiros Amares
GPS: N 41.375119 O -8.213185
tel. 253 993 240
e-mail: geral@restaurantetroia.com
site: www.restaurantetroia.com

Casa Quinta do Rocha

Rua do Pinheiro, nº 402
4720-780 Vilela Amares
GPS: N 41.665237 O -8.318530
tel.253 378 086 / t/m.966 426 096

Quinta de Ataíde

Rua Rio do Homem, nº200
4720-119 Rendufe Amares
GPS: N 41.632845 O -8.412652
tel. 253 324 284 / 934 732 378 /
964 425 665
e-mail: geral@quintadeataide.pt
site: http://www.quintadeataide.pt

Casa do Casal do Carvalho

Rua do Carvalho, nº 76
4720-103 Barreiros Amares
GPS: N 41.616775 O -8.395103
tel. 253 908 323 / t/m. 911 891 920
e-mail: geral@casaldocarvalho.net
site: www.casaldocarvalho.com

Casa da Urze

Rua do Urjal
4720-730 Seramil Amares
GPS: 41.679038; W -8.312691
t/m. 919 332 522
e-mail: info@casadaurze.com
site: www.casadaurze.com

ARCOS DE VALDEVEZ

Eido do Carvalho

Lugar Carvalho – Jolda S. Paio
4970-630 Arcos de Valdevez
GPS: 41°47'47.8" N | 8°30'16.0" W
t/m. 918 153 295
e-mail:
eidodocarvalho.casadecampo@gmail.com

Moinho do Ázere

Caminho dos Fornos – Aldeia/ Couto
4970 -130 Arcos de Valdevez
t/m. 935 194 641
e-mail: geral@moinhodoazere.pt

Casa do Eiró

Eiró, nº 1 - Soajo
4970-660 Arcos de Valdevez
t/m. 963 708 986
e-mail: saberaoborrvalho@gmail.com

Casa João Fidalgo

Lugar da Torre - Soajo
4970-667 Arcos de Valdevez
tel. 258 576 662 / t/m.966 487 590
e-mail:
alexandrelaje1938@hotmail.com

Quinta do Fijó

Lugar de Fijó – Vilafonche
4970-740 Arcos de Valdevez
tel.258 515 320 / tlm. 962 836 318
e-mail: geral@quintadofijó.eu
site:www.quintadofijó.eu

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 Arícera-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@quintadaazenha.net
site: www.quintadaazenha.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 Silveiras

Lugar de Lapinha, São Cosmado
5110-587 Armamar
tel.: 254 614 126 / 934 262 584
e-mail: quintadesilveiras@gmail.com
site: www.quintadesilveiras.com
GPS: 41.058575, -7.635525

Casa Semarkinhas

Folgosa Velha
5110 Folgosa do Douro
tlm.: 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
tlm.: 968 082 157
e-mail: casadafonte.douro@gmail.com
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

Quinta do Tedo

Quinta do Tedo, Vila Seca
5110-548 Armamar
GPS: 41°09'24.3"N 7°38'21.3"W
tel./tlm. 254 789 165 / 933 428 398
e-mail: sara@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com

Gogim

R. das Fontainhas, 1, Gogim
5110-616 Armamar
GPS: 41°04'47.1"N 7°40'07.2"W
tel./tlm. +351 910 517 407
e-mail: gojmcasarural@gmail.com
site: www.gojmcasarural.com

Quinta BEMBOA - AG

Lugar da Silveira, Arícera
5110-051 Armamar
GPS: 41°05'55.9"N 7°39'47.7"W
tel./tlm. +351 254 858 245 +351
967 497 259 / +351 969 696 203
e-mail: info@quintabemboa.com
site: www.quintabemboa.com

Quinta dos Morangueiros - CC

Senhora da Guia, Aldeias
5110-012 Armamar
GPS: 41°06'25.9"N 7°42'58.4"W
tel./tlm. +351 917 225 576
e-mail: peter.costa@hotmail.com

AROUCA

Casa do Paúl

Espionca
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° 55' 22.1" N 08° 16' 28.3" 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
Arouca
tlm.: +351 927 322 542
e-mail: fer.almfer@hotmail.com

BAIÃO

Douro Royal Valley Hotel & Spa*****

Lugar Portela do Rio, Pala Ribadouro
(4640-400 Baião
GPS: N 41°6'5.652" W 8°5'25.79"
tel. +351 255 070 900
e-mail: reservas@douroroyal.com
site: www.douroroyal.com

Douro Palace Hotel Resort & Spa****

Lugar de Carrapatelo
– Santa Cruz do Douro
4640-433 Baião
GPS: N 41°6'34" W 8°0'29"
tel. +351 254 800 000
e-mail: reservas@douropalace.com
site: www.douropalace.com

Quinta de Marnotos

Lugar de Marnotos, EN 304-3
4640-252 Gestaçô - Baião
GPS: N 41° 09' 37" W -7° 56' 24"
tlm. +351 935 525 886
e-mail: info@marnotos.pt
site: www.marnotos.pt

BARCELOS

Casas do Rio
Travessa de Navio
4750-407 Cossourado BCL
GPS: 41°38'38.94" N 8°37'57.86" O
tel./t/m. 258 763 145 / 969 312 585
e-mail: geral@casasdoriobarcelos.com
site: www.casasdoriobarcelos.com

BOTICAS

Hotel Rio Beça
Estrada Nacional 311 n.º. 33
5460 - 125 Carreira da Lebre
GPS: N 41° 40' 54" O -7° 42' 9862"
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.albergariariobeca.com

Boticas Hotel Art & Spa
Rua Gomes Monteiro, n.º. 5
5460-304 Boticas
GPS: N 41° 41' 12" O 7° 40' 06"
tel./t/m: 276 414 330
e-mail: reservas@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com

Casa de São Cristóvão
Rua 5 de Outubro, n.º. 12
5460-304 Boticas
GPS: N 41,688172 W -7,665732
tel./t/m: 276 415 486
e-mail: info@ruralturismo.net
site: www.ruralturismo.net

Casa Pastoria Mourão
Rua Central Nº22
5460-370 Codessoso
GPS: N 41,660299 W -7,706397
tel./t/m: 276 414 032
e-mail:
casa.pastoria.mourao@gmail.com
site: www.casapastorimourao.com

Casa da Eira Longa
Rua Central, N.º9
5460-512 VILAR
GPS: N 41,685459 W -7,74634
tel./t/m: 276 415 979
e-mail: eiralonga@eiralonga.net
site: www.eiralonga.net

Casa de Paula
Rua da Eira, n.º. 2
5460-350, Virtelo, Cerdedo
GPS: N 41,648486 W -7,903281
tel./t/m: 253 659 206

Parque de Campismo Virgílio
António de Miranda
Av. Avelino Alves Miranda
5460-304 Boticas
GPS: N 41,692991 W-7,658618
tel./t/m: 924 431 696
e-mail: bombeiros.btc@sapo.pt

Residencial Ribeiralta
Rua Camilo Castelo Branco, n.º. 12
5460-305 Boticas
GPS: N 41,686578 W -7,67178
tel./t/m: 276 415 138

Boticas Parque Natur Houses
Estrada Nacional 311, n.º2
5460-513 Relva-Vilar, Boticas
GPS: 41°40'51.0"N 7°42'47.4"W
Tel./tim: 276 410 206
e-mail: aacceltiberus@gmail.com
site: www.boticasparque.com

BRAGA

Hotel do Parque
Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N 8° 22' 39.06" W
tel./t/m. 253 603 470
e-mail: parque@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Templo
Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N 8° 22' 39.06" W
tel./t/m. 2530 603 610
e-mail: templo@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Elevador
Bom Jesus do Monte
4715-015 Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N / 8° 22' 39.06" W
tel./t/m. 253 603 400
e-mail: elevador@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Lago
Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N / 8° 22' 39.06" W
tel./t/m. 253 603 020
e-mail: lago@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Vila Galé Collection Braga
Largo Carlos Amarante
4700-308 Braga
GPS: 41° 32' 56.139" N 8° 25' 24.336" W
tel./t/m. 253 146 000
e-mail: braga.reservas@vilagalé.com
site: www.vilagalé.com

Meliá Braga Hotel & SPA
Av. Gen. Carrilho da Silva Pinto, n.º 8
4715-380 - Braga
GPS: Lat. 41.55767 N, Long. 8.3952
tel./t/m.: 253 144 000
e-mail: melia.braga@meliaportugal.com
site: www.meliabraga.com

BRAGANÇA

Hotel Turismo São Lázaro
Av. Sabor n.º 2
5300-367 Bragança
GPS: 41.812559 |
6.7406559999999445
tel./t/m. 273 310 070 / 925 272 609
e-mail:
reservas.hsl@hotelsaolazaro.com
site: www.hotelsaolazaro.com

Hotel Restaurante Tic Tac
Rua Emídio Navarro, n.º 85
5300 Bragança
GPS: 41.80712 /
-6.7575180000000005
tel./t/m. 273 331 373
e-mail: reservas@hoteltictac.pt
site: http://hoteltictac.pt/pt

A. Montesinho
Rua Coronel Cepeda n.º1
5300-553 Gimonde
GPS: 41.80234 |
-6.6967009999999962
tel./t/m. 273 302 510
e-mail: geral@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt

Bragança Apartments
Rua Oróbio de Castro, 46
5300-220 Bragança
GPS: 41.8051401 |
-6.7553176999999978
tel./t/m. 273 302 510
e-mail: geral@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt

CAMINHA

Casa da Torre - Casas de Campo
Rua das Lajinhas, 43
4910-017 Ancora
GPS: 41°48'2.96"N 8°51'0.13"W
tel./t/m. 258 911 897 / 914 364 953
e-mail: casadatorre@sapo.pt
site: www.casadatorre.com.pt

Casa de Leiras - TH
Calçada da Escola
4910-111 Caminha
GPS: N 41.873849 O -8.839151
tel./t/m. 258 921 299 / 914 998 012
e-mail:
casadasleiras.geral@gmail.com
site: www.casadasleiras.pt

Hotel Meira - Restaurante Meira
Rua 5 de Outubro, 56
4910-386 Caminha
GPS: 41° 48' 51"N / 8°51' 48"W
tel./t/m. +351 258 911 111
e-mail: reservas@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com

Design & Wine Hotel
Praça Conselheiro Silva Torres, n.º 8
4910-122 Caminha
GPS: N 41.875684 O -8.838377
tel./t/m. +351 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.hotelportadosol.com

Hotel Porta do Sol
Av. Marginal, lote 1
4910-104 Caminha
GPS: 41°51'58"N 8°50'53"W
tel./t/m. +351 258 710 360
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./t/m. +351 919 847 131
e-mail: info@casadaeira.com
site: www.casadaeira.com

Apart. Turísticos Vila Praia
Rua Cândido dos Reis, 23
4910-460 Vila Praia de Ancora
GPS: N 41.813445 O -8.863283
tel./t/m. +351 258 950 050
e-mail:
geral@apartamentosvilapraia.com
site: www.apartamentosvilapraia.com

Rinoterra Minho
Rua da Costa, 15
4910-339 Seixas
GPS: N 41.8820992 O -8.8186798
tel./t/m. 258 724 442 / 963 373 912
e-mail: geral@rinoterra.com
site: www.rinoterra.com

Quintinha d'Arga - AG
Rua do Altinho
4910-188 Dem
GPS: 41.841303, -8.775057
tel./t/m. 258 958 397 / 966 275 591
e-mail: geral@quintinhadarga.pt
site: www.quintinhadarga.com

Orbitur Caminha - Parque de Campismo e Caravanismo
Mata do Camarido - E.N 13, Km 90
4910-180 Cristelo
GPS: 41°52'00"N 8° 51'30"W
tel./t/m. +351 258 921 295
e-mail: infocaminha@orbitur.pt
site: www.orbitur.pt

Amare Country House
Av. Bela Vista, 19 - Lugar do Facho
4910-342 Seixas
GPS: N 41.899282 O - 8.812109
tel./t/m. +351 917 337 136
e-mail:
amarecountryhouse@gmail.com
site: www.amarecountryhouse.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Hotel Casa do Tua
Av. Da Estação, n.º 5, 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

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

Seven Books House

Rua Capitão Francisco Amaral, n.º 123
5140 – 062 Carrazeda de Ansiães
GPS: 41.1437.7, -7 185.8
tel./t/m. 278 616 173
e-mail: info@sevenbookhouse.com
site: www.sevenbookhouse.com

CASTELO DE PAIVA

Hotel Rural Casa de São Pedro
Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'18.62" W 8°15'31.72"
tel./t/m. (+351) 255 689 468
e-mail: reservas@hotel-spedro.com
site: www.hotel-spedro.com

Douro41 Hotel & SPA****

EN 222, Km 41 – Vista Alegre - Raiva
4550-631 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'16.74" W 8°21'2.96"
tel./t/m. (+351) 255 690 160
e-mail: reservations@douro41.com
site: www.douro41.com

Casa do Villas

Eiró de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
GPS: N 41°01'55.2" W 8°17'17.3"
tel./t/m. 916 275 876 / 965 056 247
e-mail: casadovillas@gmail.com
site: www.casadovillas.com

Quinta de Vilar e Almarde

Vilar de Nojões - Real
4550-332 Castelo de Paiva
GPS: N 41°02'05" W 8°17'20.3"
tel./t/m. (+351) 916 365 381
e-mail: qvalmarde@gmail.com /
feelmaia@gmail.com
site: www.qvalmarde.pt

Quinta do Gildinho

Gildinho - Real
4550-670 Castelo de Paiva
GPS: N 40°58'28.6" W 8°18'36.0"
tel./t/m. 910 419 394 / 938 457 947
e-mail: manuelgildinho@gmail.com
site: www.quintadegildinho.com

Rio Moment's Country House Paiva Valley

Várzea - Bairros
4550-051 Castelo de Paiva
GPS: N 41°01'40.8" W 8°14'23.4"
tel./t/m. 962 343 496 / 962 781 868
e-mail: riomoments@gmail.com
site: www.riomoments.com

Solar & Guesthouse Olival da Vinha

Rua Emídio Navarro. 179 - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
GPS: N 41°02'21.8" W 8°16'33.0"
tel./t/m. (+351) 255 148 618
e-mail:
olivalcasadeturismo@gmail.com
site: www.olivalcasarural.pt

Flower Residence

Rua Dr. Sá Carneiro/Amaro da
Costa, 44
4550-120 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'23.96" W 8°16'14.28"
tel./t/m. (+351) 916 828 618
e-mail: flowerresidence@hotmail.com

Out of Town Hostel

Lugar de Talas - Fornos
4550-406 Castelo de Paiva
GPS: N 41°03'09.8" W 8°15'51.1"
tel./t/m. (+351) 934 374 846
e-mail: outoftownhostel@gmail.com
site: www.outoftown

Quinta de Curvite

Rua Teresa Taveira S/N – Curvite
Sobrado
455-151 Castelo de Paiva
GPS: N 41°02'51.4" W 8°16'30.0"
tel./t/m. 255 688 686 / 966 651 779
e-mail: castelopaiva@sapo.pt
site: FB/milhomens.quintadecurvite

Arrabia Guest Houses

Rua da Lousa – Quinta da Eira
4550-620 Castelo de Paiva
GPS: N 41°02'06.4" W 8°20'28.7"
tel./t/m. (+351) 918 849 568
e-mail: arrabiahotel@gmail.com
site: www.arrabia-guesthouse.com

Casa da Bichaca

Bichaca - Bairros
4550-010 Castelo de Paiva
GPS: N 41°01'52.4" W 8°14'56.3"
tel./t/m. (+351) 917 507 972
e-mail: casadabichaca@gmail.com
site: FB/CasaDaBichaca

Quinta da Arveolinha

EN 225 - Fornos
4550-412 Castelo de Paiva
GPS: N 41°03'25.0" W 8°14'23.8"
tel./t/m. (+351) 965 533 955
e-mail: ruifernandesgomes@gmail.com
site: https://guesthouse-douro.com/

Casa da Tia Palmira

Eiró de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
GPS: N 41°01'54.6" W 17°21.0"
tel./t/m. (+351) 918 998 192
e-mail: casadatapalmira@gmail.com
site: FB/casadiatapalmira

Casa dos Strecht's

Rua 5 de outubro, 46 - Sobrado
4550-109 Castelo de Paiva
GPS: N 41°02'24.2" W 8°16'10.3"
tel./t/m. (+351) 965 102 623
e-mail: paulo.r.teixeira@hotmail.com
site: FB/strecht52/

Casa S. Antão

Sá – Santa Maria de Sardoura
4550-764 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'14.754" W 8°18'29.246"
tel./t/m. (+351) 963 602 635
e-mail: ana.m.cardoso5@hotmail.com

Quinta das Vessadas

Vessadas - Fornos
4550-414 Castelo de Paiva
GPS: N 41°03'27.6" W 8°15'19.6"
tel./t/m. 255 688 548 / 963 330 232
e-mail: info@quintadasvessadas.com
site: www.quintadasvessadas.com

Canastro Country House

Gilde - Real
4550-669 Castelo de Paiva
GPS: N 40°58'44.011" W 8°17'28.594"
tel./t/m. 255 695 088 / 936 136 622
e-mail: lfcvalente@gmail.com

CELORICO DE BASTO

**Camélias de Basto
Casa do Pioleto**
Ribas
4890 Celorico de Basto
GPS: 41°26'37.6"N 8°02'50.9"W
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa de Barreiros

Ribas
4890 Celorico de Basto
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa da Boavista*

Gêmeos
4890 Celorico de Basto
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa das Vinhas*

Codeçoso
4890 Celorico de Basto
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa do Tanque

Codeçoso
4890 Celorico de Basto
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto Casa da Caneleira

Codeçoso
4890 Celorico de Basto
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Casa do Bentinho

Rua da Igreja n.º 24
4890-370 Uf Britelo
Gêmeos e Ourilho
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
tel./t/m. 915 693 293
e-mail:
ana.montez.moura@hotmail.com
site: FB/casaBentinho

Casa do Eido

Rua da Fonte Coberta n.º 472
4890-417 Uf Veade , Gagos e Molares
GPS: 41°24'53.1"N 7°59'41.6"W
tel./t/m. 966 178 514
e-mail: casadoeido@gmail.com
site: FB/Casas-do-eido

Flor do Campo

Travessa do Eido, n.º41
4890-141 Uf Canedo e Corgo
GPS: 41°26'37.2"N 7°57'55.1"W
tel./t/m. 965 484 904
e-mail:
monica_carvalho_96@hotmail.com
site: FB/casafordocampo

Quinta da Bouça

Rua Sampaio n.º170
4890-182 Uf Canedo e Corgo
GPS: 41°26'36.8"N 7°59'35.6"W
tel./t/m. 962 352 931
e-mail: junqueiraajose@gmail.com
site: sites.google.com/site/
quintadaboucafrutabio/

Quinta dos Mouras

Ribeira de Cima - Infesta
4890-396 Celorico de Basto
GPS: 41°23'39.3"N 8°02'47.9"W
tel./t/m. 255 364 193 / 963 159 455
e-mail: info@quintadosmouras.com
site: www.quintadosmouras.com

📍 Celorico Palace Hotel & Spa

Rua dos Combatentes de Ultramar, 100
Celorico de Basto
GPS: 41°23'33.1"N 8°00'14.6"W
tel./t/m. 255 320 030
e-mail: reservas@celoricopalace.com
site: www.celoricipalace.com

📍 Quinta das Escomeiras*

Lugar de Lourido
4890-055 Arnoia
GPS: 41.344285, -8.000001
tel./t/m. 255 322 785 / 935 322 786
e-mail: geral@quintadasescomeiras.com
site: www.quintadasescomeiras.com

📍 Quinta do Nascimento

Rua Geraldo da Cunha 522
4890-231
GPS: 41°23'05.5"N 8°00'19.6"W
tel./t/m. 967 874 848
e-mail: carlospeixoto1958@gmail.com
site: www.quintadonascimento.com/

Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira nº 91
4890-275 Celorico de Basto
GPS: 41°23'48.7"N 8°00'06.0"W
tel./t/m. 938 568 193
e-mail: amotamiranda@sapo.pt
site: FB/casa-do-outeiro-da-Ribeira-
Alojamento-Local

📍 Quinta da Chouza

Agroturismo e Enturismo
Travessa do Tornadouro, nº146
Fermil de Basto
4890-413 Celorico de Basto
GPS: 41.419067,-7.984310
tel./t/m. 914 002 657
e-mail: franciscopaulooliveiraghn@gmail.com

Casa do Campo

Molares
4890-414 Celorico de Basto
GPS: 41°24'48.4"N 7°59'22.6"W
tel./t/m. 967 079 075
e-mail: info@casadocampo.pt
site: casadocampo.pt/index2.htm

Pousada de Celorico de Basto

Rua Dr. Ernesto Faria Castro Leal, 64
4890-218 Celorico de Basto
GPS: 41°23'4,97"N | 8°0'0,49"W
tel./t/m.255 321 237 / 967 277 275
e-mail: pousadadejuventude@cm-celorico Basto.pt

📍 Parque de Campismo e

Caravanismo de Celorico de Basto
Rua Joaquim Narciso Bahia, 159
4890-293 Celorico de Basto
GPS: 41.39062 -8.00607
tel./t/m. 255 323 340 / 967 277 297
/ 965 662 334
e-mail: campismo@cm-celorico Basto.pt
site: www.campingceloricobasto.pt

📍 Retiro de Basto

Aldeamento da Bela Vista
Soutelo-Ribas
4890-506 Celorico de Basto
GPS: 41.446274, -8.042604
tel./t/m. 919 123 646 / 913 982 884
e-mail: geral@retirodebasto.pt
site: www.retirodebasto.pt

Casa do Engenho

Rua Dr. Álvaro Gonçalves Coutinho
Gêmeos
4890-371 Celorico de Basto
GPS: 41.386843, -8.014010
tel./t/m. 933 180 120
e-mail: licitamg@gmail.com

Quinta da Raiz

Rua da mó nº181, Sta. Luzia
Canedo de Basto
4890-141 Celorico de Basto
GPS: 41.446440,-7.962720
tel./t/m. 964 531 926
e-mail: chapinta@gmail.com

📍 Casa de Canedo

Rua Abelheiro de Baixo,110
4890-148 Canedo de Basto
GPS: 41.444515,-7.962262
tel./t/m. 255 361 293
e-mail: casadecanedo@meo.pt

📍 Casa Rural Terra de Basto

Trav. da Cruz das Almas 108, Veade
4890-565 Celorico de Basto
GPS: 41.411666, -7.977150
tel./t/m. 922 026 249
e-mail: josemachado78@yahoo.com

*Reservas Superiores a 2 noites

CHAVES

📍 Hotel Casino de Chaves - Solverde

Lugar do Extremo, Valdanta
5400-001 Chaves
GPS: 41.453795 N / 7.291870 W
tel./t/m. 276 309 600 / 937 625 117
e-mail: hotecasinochaves@solverde.pt
site: www.solverde.pt/hotel-casino-chaves

📍 Forte de S. Francisco Hotel****

Alto da Pedisqueira
Rua do Terreiro da Cavalaria
5400- 435 Chaves
GPS: N 41° 44' 33.48" (41.742635°) /
W 7° 28' 11.94" (7.469984°)
tel./t/m. 276 333 700 / 936 543 100
e-mail: reservas@fortesaofrancisco.com
site: www.fortesaofrancisco.com

📍 Hotel Premium Chaves Aque Flavie

Praça Brasil s/n
5400-123 Chaves
GPS: N 41° 44' 16.72" / W 7° 28' 28.7"
tel./t/m.+351 276 309 000
e-mail: reservas.chaves@hoteispremium.com
site: www.premiumchaves.com/

Hotel 4 Estações

Av. Eng. Duarte Pacheco, nº 102
5400 – 223 Chaves
tel./t/m. + 351 276333986
e-mail: info@hotel4estacoes.net
site: www.hotel4estacoes.net

📍 Solar de Oura

Rua do Olmo, 37
5425-206 Oura - Vidago
GPS: 41.617899, -7.563890
tel./t/m. 276 999 070 / 924 127 970
e-mail: info@solardeoura.pt
site: www.solardeoura.pt

Quinta de Santa Isabel

Santo Estêvão
5400-750 Chaves
GPS: 007 25' 10" O / 041 45' 31"N
tel./t/m. +351 937517407
e-mail: geral@quintasantaisabel.pt
site: www.quintasantaisabel.pt

Casas de Selhariz

Rua Eng. Veiga Sarmento 74
Selhariz
5425-272 Vidago
GPS: 41° 38' 08,3" N / 7° 32' 07,5" W
tel./t/m. +351 917 611 981
e-mail: isabel.sarmento@me.com

📍 Casa do Meio do Povo - TH

Rua Central, nº 13
Redondelo - Chaves
5400-729
GPS: 'N 41° 42'14.83" / W 7° 34'16.11"
tel./t/m. +351 938 360 091
e-mail: info@casadomeiodopovo.com
site: www.casadomeiodopovo.com

📍 Casa Grande do Seixo - TR

Seixo
5425-102 LOIVOS
GPS: 41.652883; -7.503749
tel./t/m. 276 341 106 / 939 858 482
e-mail: geral@casagrandedoseixo.com /
j.mlbotelho@hotmail.com
site: www.casagrandedoseixo.pt

📍 Quinta do Olival

RUA da Fonte, nº 4A
5425-502 Vilas Boas - Vidago
GPS: Lat 41.65191446 Long -7.52406836
tel./t/m. 276 999 237 / 914 655 136
e-mail: geralquintadoolival@gmail.com
site: www.quintadoolival.net

CINFÃES

📍 Quinta da Ventozela

Lugar do Casal
4690 – 019 CNF
GPS: 41.092486,-8.093396
tel. 255 561 236 / t/m. 913 561 088
e-mail: info@quintadaventozela.com
site: www.quintadaventozela.com

📍 Casa da Calçada

Oliveira do Douro
4690 – 420 CNF
GPS: 41.087642,-8.040895
tel. 255 563 210
t/m. 932 476 339 / 936 411 101
e-mail: geral@casacalcada.com
site: www.casacalcada.com

Cerrado dos Outeirinhos

Rua Major Monteiro Leite, 62
4690-031 CNF
GPS: 41.072143,-8.091054
tel. 255 561 574
t/m. 966 896 987 / 969 401 392
e-mail: geral@cerradodosouteirinhos.pt
site: www.cerradodosouteirinhos.pt

📍 Casas de Montanha da Gralheira

Rua Costa dos Moinhos
4690-300
GPS: 41.003513,-7.970494
tel. 255 571 159
t/m. 967 074 765 / 963 060 731
e-mail: casasmontanhagralheira@gmail.com
site: http://casasmontanhagralheira.webnode.pt/

ESPOSENDE

📍 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

📍 Apúlia Praia Hotel

Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
Tel: 253 989 290
Email: reservas@apuliapraia-hotel.com
GPS: N 41.4850695 W -8.7728605

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

Hotel Mira Rio

Rua Ponte D. Luís Filipe,113
4740-209 Gandra- Esposende
Tel: 253 964430
e-mail: geral@hotel-mirario.com
Site: www.hotel-mirario.com
GPS:41 31' 28" N5 46'33" W

FAFE

Hotel Comfort Inn Fafe

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
GPS: 41°26'45.5"N / 8°10'32.9"O
tel. +351 253 000 700
e-mail:
comfort.fafe@grupo-continental.com
site: www.choicehotels.com

Aldeia Turística do Pontido

Rua do Pontido, Queimadela
4820-560 Fafe
GPS: 41°30'26.68"N / 8°9'24.77"O
tel. 253 508 108 / tlm. 937 670 199
e-mail: geral@aldeiadopontido.com
site: www.aldeiadopontido.com

Casa Cimo de Vila

Rua de São Pedro, n.º132
4820-224 Fafe
GPS: 41°27'16.9" N / 8°9'15.7" O
tel. 253 038 060 / tlm. 962 326 675
e-mail: cimodevila.fafe@gmail.com
site: www.casacimodevila.com

Casa das Paredes

Avenida da Liberdade, n.º139 Medelo
4820-510 Fafe
GPS: 41°27'56.66"N / 8°09'35.66"O
tlm. +351 962 425 693
e-mail: info@casadasparedes.com
site: www.casadasparedes.com

Casa de Docim

Rua da Sangiva, n.º2 Docim - Quinchães
4820-577 Fafe
GPS: 41°26'35"N / 8°08'50"O
tlm. +351 960 173 388
e-mail: reservas@casadedocim.com
site: www.casadedocim.com

Casa de Fora

Rua do Ribeiro, n.º 13 Aboim
4820-001 Fafe
GPS: 41° 33'07.74"N / 8°06'11.85"O
tel. +351 253 495 100
tlm. 912 972 043 / 935 090 636
/ 962 024 260
e-mail: info@casadefora.com
site: www.casadefora.com

Casa de Mós

Rua do Ribeiro, Aboim
4820-001 Fafe
GPS: 41°33'10.2"N / 8°06'14.7"O
tlm. +351 938 248 332
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.com
site: www.casasnoparaisoalc.com

Casa do Gândio

Rua do Penedo, n.º7 Arões S. Romão
4820-764 Fafe
GPS: 41°27'16.1" N / 8°13'6.7" O
tlm. 933 785 589
e-mail: vania4ever@gmail.com
site: www.casadogandiao.pt

Casas do Ermo

Rua do Ermo, n.º335 Estorãos
4820-063 Fafe
GPS: N 40°28'36.4" / N 8.08'57.5" O
tlm. 962 449 135
e-mail: turismo@casasdoermo.com
site: www.casasdoermo.com

Le Jardim

Travessa de Ferreiros II, n.º275
Arões S. Romão
4820-738 Fafe
GPS: 41°27'43.871"N / 8°13'3.443"O
tlm. 967 615 459 / 936 366 967
e-mail: lejardinfafe@gmail.com
site:
http://lejardinfafe.wix.com/lejardin

Quinta do Minhoto

Rua de Paçô, n.º107 Fornelos
4820-421 Fafe
GPS: 41°28'6.8" N / 8°10'56.8" O
tlm. 965 242 514 / 961 858 189
e-mail: geral@quintadominhoto.com
site: www.quintadominhoto.com

Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, n.º150 Arões S. Romão
4820-764 Fafe
GPS: 41°26'54.11" N / 8°12'53.31" O
tel. +351 253 591 431
tlm. 936 178 221 / 933 333 266
e-mail: quintalamadecima@gmail.com
site: www.quintalamadecima.pt

Parque de Campismo da Barragem de Queimadela

Rua da Barragem, Revelhe
4820-630 Fafe
GPS: 41° 30' 12.42" N 8° 09' 43.33" O
tel. 253 700 400 / 253 504 049
e-mail: geral@cm-fafe.pt
site: www.cm-fafe.pt

FELGUEIRAS

4615 HOTEL****

Praça Dr. Eduardo Freiras, nº 54
4615-515 Lixa
GPS: 41.321244, -8.145297
tel.: 917 024 931
e-mail: dgeral@4615hotel.pt;
reservas@4615hotel.pt
site: www.4615hotel.pt

Hotel Albano**

Rua 25 de abril, nº 38, Margaride
4610-125 Felgueiras
GPS: 41.36553, -8.19997
tel.: 255 922 012 / telm.: 917 206 329
e-mail: reservas@hotelalbano.pt
site: www.hotelalbano.pt

Casa do Arcebispo - CC

Rua do Arcebispo
4650-529 Sousa
GPS: 41.347068559476, -8.2519742846489
tlm.: 933 472 919
e-mail: gvasconcelosp@gmail.com
site: FB/casadoarcebispo/

Casa Zen

Rua das Fontelas, n.º 669
4610-515 Penacova
GPS: 41.370990N -8.244359W
telm.: 966 707 056
e-mail: josefariamarinho@sapo.pt

Paço de Pombeiro - TH

Rua do Burgo, n.º 590
4610-619 Pombeiro
GPS: 41.38908, -8.22842
tel.: 255 926 523 / telm.: 917 244 435
e-mail: info@pacodepombeiro.pt
site: www.pacodepombeiro.pt

Quinta da Costa

Rua da Costa, S/N
4615-511 Lixa
GPS: 41.320998, -8.163693
telm.: 919 100 404
e-mail: a.costa74@hotmail.com
site: FB/beiraisquintadacosta/
casaribeiro@solaresdeportugal.pt

Village Minhoure

Rua de Minhoure, 396
4650-725 VARZIELA
GPS: 41.342555, -8.216735
Telefone: +351 967 413 777
e-mail: villageminhoure.iol.pt

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Quinta da Ferradosa

Estrada Nacional 221, km 84
5180-000 Freixo de Espada à Cinta
GPS: 41° 07' 40" N 6° 50' 5,4" W
tel./tlm. 279 653 293 / 937 653 293
e-mail: ferradosa@quintadaferradosa.pt
site: www.quintadaferradosa.pt

GUIMARÃES

Casa de Sezim

Nespereira - Apartado 2210
4811-909 Guimarães
GPS: N 41.442557 O -8.302907
tel./tlm.: 253 523 000 / 963 258 082
e-mail: geral@sezim.pt

Casa dos Pombais

Avenida de Londres
4835-066 Guimarães
GPS: N 41.442557 O -8.302907
tel./tlm.: 253 412 917 / 914 852 483
e-mail: casadospombais@hotmail.com

Casa do Ribeiro

Rua do Campinho
S. Cristovão de Selho
4810-316 Guimarães
GPS: N 41.417397 O -8.346916
tel./tlm.: (+351) 913 370 224
e-mail:
casaribeiro@solaresdeportugal.pt

Hotel da Oliveira

Rua de Santa Maria, Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães
GPS: 41°26'36.33"N | 8°17'32.46"W
tel./tlm.: (+351) 253 514 157
e-mail: reservas@hoteldaooliveira.com
site: www.hoteldaooliveira.com

Hotel de Guimarães

Rua Eduardo Manuel de Almeida, 202
4810-006 Guimarães
GPS: 41°26'9"N, 8°17'52"W
tel./tlm. 253 424800
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com
site: www.hotel-guimaraes.com

Hotel Toural

Largo. A. L. de Carvalho
4800-153 Guimarães
GPS: N 41.441942 O -8.294681
tel./tlm. 253 517 184
e-mail: reservas@hoteltoural.com
site: www.hoteltoural.com

Quinta Pedras de Baixo - AG

Rua de Santa Marta, nº 3262
4805-209 Longos - Guimarães
GPS: N 41,520592 N O -8,368011W
tel./tlm.:253 578 447 / 919 375 011
e-mail: geral@pedrasdebaixo.pt
site: www.pedrasdebaixo.pt

Santa Luzia ArtHotel

Rua Francisco Agra, 100
4800-157 Guimarães
GPS: N 41.446204 O -8.296617
tel./t/m.: (+351) 253 071 800
e-mail: geral@santaluziaarthotel.pt
site: www.santaluziaarthotel.pt

LOUSADA

Casa de Juste

Avenida do Rio, 14
4620-786 Torno - LSD
GPS: N 41°17'27.443" W 8°13'19.712"
tel. 255 821 626
e-mail: info@casadejuste.com
site: www.casadejuste.com

Casa de Marlães

Rua de Marlães, 64
4620-400 Nespereira - LSD
GPS: N 41°15'06.56" W 8°18'17.46"
tel. 255 815 171
e-mail: geral@casademarlaes.com
site: www.casademarlaes.com

Quinta de Lourosa

Estrada Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Sousela - LSD
GPS: N 41°17'38.381" W 8°18'12.357"
tel. 255 810 480
e-mail: info@quintadelourosa.com
site: www.quintadelourosa.com

Lousada Country Hotel

Variante de Vila Meã, 531
4620-426 Lousada - LSD
GPS: N 41°17'12.030" W 8°16'58.354"
tel. 255 8122 40/3
e-mail: geral@lousadacountryhotel.com
site: www.lousadacountryhotel.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@donaantonio.com
site: www.donaantonio.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.: +351 278 431 002
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

Hotel Alendouro **

Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 236
e-mail: geral@hotelalendouro.com
site: www.hotelalendouro.com

MAIA

Hotel Premium Aeroporto

Rua Simão Bolívar, 375
4470-214 Cidade da Maia
GPS: 41°14'07.1"N 8°37'32.0"W
tel. 229 435 650
e-mail: reservas.maia@hoteispremium.com
site: www.premiumaeroporto.com

Hotel Central Parque

Av. Visconde de Barreiros, 83
4470-151 Cidade da Maia
GPS: 41°13'57.4"N 8°37'27.0"W
tel. 229 475 563 | 229475565
e-mail: reservas@hotelcentralparque.com
site: www.hotelcentralparque.com/pt

MARCO DE CANAVEZES

Casa das Vendas

Rua Coronel Monterroso, 313
4635-498 Tabuado MCN
GPS: 41.18920000 / -8.11650068
tel./t/m. 916 719 681
e-mail: tourism@casadasvendas.net
site: www.casadasvendas.net/pt

Casa Senhora da Silva

Rua Senhora da Silva, 89
4575-048 Alpendorada, Várzea e Torrão
GPS: 41.082646 / -8.237582
tel./t/m. 925 003 843
e-mail: geral@casasenhoradasilva.pt
site: www.casasenhoradasilva.pt

Casa de Quintã

Rua de Quintã, 830
4630-726 Soalhães MCN
GPS: 41.15901898 / -8.12305332
tel./t/m. 255 391 838
e-mail: casadequinta@houtlook.com
site: FB/casadequinta

Hostel Albufeira

Rua Rainha D. Mafalda,
4630-432 Marco de Canaveses
GPS: 41.19424943 / -8.15696044
tel./t/m. 255 536 174
e-mail: albufeirahostel@gmail.com
site: FB/Hostel-Albufeira

Casas de Canavezes

Rua do Grangeeiro
4630-266 Marco de Canaveses
GPS: 41.185513 / -8.168011
tel./t/m. 917 327 890 / 916 172 468
e-mail: casasdecanevezes@gmail.com

Santa Maria

Rua Eng. Carneiro Gerales, 164 - 1.º
4630-206 Marco de Canaveses
GPS: 41.187320 / -8.147084
tel./t/m. 917 327 890 / 916 172 468
e-mail: casasdecanevezes@gmail.com

MATOSINHOS

Urban Hotel Amadeos

Rua Conde Alto Mearim, nº 1229
4450-036 Matosinhos
Tel.: +351 229 399 700
e-mail: amadeos@pateosdafoz.pt
site: www.urbanhotels.pt
GPS: - 41°10'53.2" / N 8°40'54.0"W

Hotel Holiday Inn Express Porto Exponor

Av. Dr. António Macedo, nº 163
4450-617 Leça da Palmeira
Tel.: +351 229 995 400
e-mail: hieportoexponor@newpalm.pt
site: www.hieportoexponor.pt
GPS: 41.1951104 | -8.6892544
PromoCode: FDS Gastronómicos

Hotel Porto Mar

Rua Brito Capelo nº 167/169
4450-073 Matosinhos
Tel.: +351 229 382 104
e-mail: hotelportomar@gmail.com
site: www.hotelportomar.net
GPS. 41°11'18"N / 8°41'36"W

Hotel Leça da Palmeira

Rua Dr. Albano Sá Lima, nº 222
4450-602 Leça da Palmeira
Tel.: +351 229 997 770
e-mail: geral@lecahotel.com
Site: www.lecahtel.com
GPS: 41.19219º / -8.697132

Sea Porto Hotel

Avenida D. Afonso Henriques, 354
4450-009 Matosinhos
Tel.: +351 220 973 151
e-mail: hotel@seaportohotel.com
Site: www.seaportohotel.com
GPS: 41.185759 / -8.684982

Axis Porto Business & SPA Hotel

Rua Maria Feliciano nº 100
4465-283 São Mamede Infesta
Matosinhos
Tel.: 229 052 000
e-mail: reservas@axisporto.com
site: www.axisshoteis.com
GPS. 41º 11' 16" N/ 8º 35' 51" W

Hotel Tryp Porto Expo

Restaurante Mercado
Rotunda da Exponor
4450-801 Leça da Palmeira
Tel.: + 351 229 990 000
Email: tpe@meliaportugal.com
Site: www.trypportoexpo.com
GPS: 41.157319 N / -8.602069W

MELGAÇO

Casa da Alagoa - CC

Lugar da Alagoa-Castro Laboreiro
4960 - 035 Melgaço
GPS: 41.994103 -8.171029
t/m.: 965 541 994 / 965 853 030
e-mail: castroalagoa43@sapo.pt
site: www.casa-alagoa-melgaco-pt.
book.direct/pt-br/

Casa da Bica - CC

Branda da Avelira- Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS.41.993249 -8.279142
t/m.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveira.com
GPS.41.992148 -8.278842

Casa da Cevidade - AG

Lugar da Cividade-Paderne
4960 - 223 Melgaço
GPS: 42.101147 -8.277661
t/m.: 962 903 470
e-mail: info@casadacevidade.com
site: www.casadacevidade.com

Casa da Costa - CC

Lugar de Cima-Cubalhão
4960 - 140 Melgaço
GPS.42.056067-8.242611
t/m.: 913 338 459
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

Casa da Fonte do Carvalhinho - CC

Branda da Avelira- Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS.41.992148 -8.278842
t/m.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveira.com

Casa da Macheta - CC

Portelinha-Castro Laboreiro
4960 – 081 Melgaço
GPS:42.053569 - 8.171481
tlm.: 931 691 272
e-mail: casadamacheta@gmail.com

Casa das Pesqueiras - CC

Granjas-Paços
4960 – 180 Melgaço
GPS:42.131534 - 8.222213
tlm.: 934 800 124
e-mail: info@casadaspesqueiras.com
site: www.casadaspesqueiras.com

Casa de Cabreiros - CC

Cabreiros- Roussas
4960 – 345 Melgaço
GPS: 42.114053 - 8.240548
tlm.: 962 851 205
e-mail: quintacabana@gmail.com

Casa de S. Marcos - CC

Lugar da Barqueira- Alvaredo
4960 – 010 Melgaço
GPS:42.101108 - 8.298153
tlm.: 966 320 872
e-mail:
carlos.cortesgomes@hotmail.com

Casa do Faval - CC

Lugar do Faval - Fiães
4960 – 150 Melgaço
GPS: 42.094411 - 8.187948
tlm.: 919 965 477
e-mail: casadofaval@gmail.com

Casa do Xisto - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 – 160 Melgaço
GPS:41.992148 - 8.278842
tlm.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa dos Barreiros - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 – 160 Melgaço
GPS: 41.993444 - 8.280742
tlm.: 935 399 512
e-mail: vilela_676@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa Fonte do Laboreiro - CC

Vila - Castro Laboreiro
4960 – 061 Melgaço
GPS:42.029546 - 8.159031
tel.: 251 465 133 / tlm.: 966 404 311
e-mail: geral@casafontedolaboreiro.pt
site: www.casafontedolaboreiro.pt

Hotel Boavista

Peso - Paderne
4960 – 235 Melgaço
GPS: 42.082474 - 8.286835
Tel: 251 416 350
e-mail: reservas@hotelboavista.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com

Hotel Monte Prado & Spa

Monte de Prado-Prado
4960 – 320 Melgaço
GPS: 42.120599 - 8.274410
Tel:+351 251 460 010
e-mail: geral@hotelmiracastro.com
site: www.hotelmiracastro.com

Melgaço Alvarinho Houses - AG

Lugar de Pinheiro- Paderne
4960 – 254 Melgaço
GPS: 42.086380 - 8.278209
tlm.: 918 685 595
e-mail:
geral@melgacoalvarinhohouses.com
site:
www.melgacoalvarinhohouses.com

Quinta de Remoães - AG

Cimo da Vila- Remoães
4960-330 Melgaço
GPS:42.10962 - 8.281286
4960 – 330 Melgaço
tlm.: 933 077 142 / 960 291 662
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com
site: www.quintaderemoaes.net

Quinta do Reguengo - HR

Peso- Paderne
4960 – 267 Melgaço
GPS:42.029546 - 8.289388
tel.: 251 410 150 / tlm.: 938 044 051
e-mail: geral@reguengodemelgaco.pt
site: www.reguengodemelgaco.pt

Casa do Castanheiro - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 – 160 Melgaço
GPS: 41.993441 - 8.280871
tlm.: 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Solar do Castelo - TH

Rua de Baixo nº11- Vila
4960 – 524 Melgaço
GPS: 42.113550 - 8.260000
tel.:251 418 191
e-mail: geral@osolardocastelo.com
site: www.osolardocastelo.com

Hotel Miracastro

Vila - Castro Laboreiro
4960 – 095 Melgaço
GPS: 42.027613 - 8.160799
Tel:+351 251 400130
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt
site: www.hotelmonteprado.pt

Casa do Piorno - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 – 160 Melgaço
GPS: 41.993444 - 8.280742
tlm.: 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Bungalows Camping das Termas do Peso - PCC

Peso- Paderne
4960 – 207 Melgaço
GPS: 42.105533 - 8.281794
tel.: 251418218 / tlm.: 967045763
e-mail: geral@campingmelgaco.com
site: www.campingmelgaco.com

Bungalows Campismo de Lamas de Mouro - PCC

Porto Ribeiro- Lamas de Mouro
4060 – 170 Melgaço
GPS: 42.035812 - 8.196102
tel.: 251 466 041 / tlm: 936 890 791
e-mail: geral@camping-lamas.com
site: www.camping-lamas.com

MIRANDA DO DOURO

Puial de L Douro

Rua da Igreja, Aldeia Nova
5210-170 Miranda do Douro
GPS:41 32'26"N 6 14'05"W
tel. +351 273 432 820
tln. 966 353 865 / 969 181 013
e-mail: info@turismodourorural.com
site: http://turismodourorural.com/

Hotel Parador Santa Catarina

Estrada da Barragem
5210 -183 Miranda do Douro
GPS:41 32' 48" N 6 16' 17" W
tel. 273 431 005
e-mail:
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site:
www.hotelparadorsantacatarina.pt

MIRANDELA

Hotel D. Dinis***

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
GPS: Latitude: 41° 29' 07.03"N
Longitude: 7° 11' 12.30"W
tel./tln. 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt
site: http://hoteldomdinis.pt/

Refúgio Casa de Campo dos Távoras

Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
GPS: Latitude: 41° 30' 53.08"N / 7° 09' 47.86"W
Tlm.: 962 002 617
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

Casas do Fantal

Av. São Sebastião
5370-660 Vale de Salgueiro
GPS: Latitude 41° 35' 22.52"N
Longitude 7° 14' 07.94"W
Telm.: 926 121 109
site: www.casadofantal.com

Dona Fina Guest House

Rua da República, 120
5370 - 347 Mirandela
GPS 41° 29' 15.20"N / 7° 10' 47.08"W
Tlm.: 912 397 118 / 278 249 392
e-mail:
donafinaguesthouse@gmail.com
site: FB/donafinaguesthouse

MOGADOURO

Casa das Arribas

Naturisnor - Turismo de Natureza do Nordeste - Cardal do Douro
5200-079 Bemposta
GPS: 41°18'20.26"N / 6°28'36.14"W
tln.: 963 425 680 / 917 648 156
e-mail: contacto@naturisnor.com
site: www.naturisnor.com

Casa das Quintas

Quintas das Quebradas
5200-150 Mogadouro
N41°14.652' // W6°46.564'
tel.: 279 599 435 / 966 776 015
e-mail: info@casadasquintas.com
site: www.casadasquintas.com

Casa da Cancela

Rua da Cancela, n.º 25
5300-300 Paradela
GPS: N41°-20'288//W6°-46'537
tel.: 279 343 132 / 967 093 381
e-mail: casadacancela@hotmail.com
site: www.casadacancela.com.pt

Hotel Trindade Coelho

Largo Trindade Coelho, n.º 27
5200-213 Mogadouro
GPS: 41°20'27.00"N // 6°42'59.91"W
tel.: 279 340 010
e-mail: htrindadecoelho@gmail.com
site: FB/HotelTrindadeCoelho/

MOIMENTA DA BEIRA

Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 Sever
Moimenta da Beira
GPS: 41.001342 - 7.706223
tln. 968 628 069
e-mail: casadomonge@gmail.com
site: www.casadomonge.com

Casa de Paradussa

Rua Firmino Ribeiro, 6
3620-200 Paradaça
Moimenta da Beira
GPS: 40.990642, -7.677778
tln. 914 820 423
e-mail: casa.de.paradussa@gmail.com

📍 Casa da Legião

Rua do Curcial
3620-408 Sarzedo
Moimenta da Beira
GPS: 41.011507 -7.658506
t.lm. 919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solardoscorreiaalves.pt/

📍 Moinhos da Tia Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-198 Leomil
Moimenta da Beira
GPS: 40.967976 -7.633113
tel. 254 588 095 / t.lm. 967 616 495
e-mail:
info@moinhostiaantoninha.com
site: www.moinhostiaantoninha.com

📍 Quinta Sul América

Estrada de Castelo – Lugar de S. Miguel
3620-317 Castelo
Moimenta da Beira
GPS: 41.006090, -7.618055
t.lm. 966 125 887
e-mail:
anselmo_mmoreira@hotmail.com

📍 Quinta da Regada do Moinho

Av. Álvaro Almeida,3
3620-490 Segões
Moimenta da Beira
GPS: 40.859839, -7.682090
t.lm. 968 700 924
e-mail:
geral@quintadaregadadomoinho.com

📍 Solar dos Correia Alves

Terreiro das Freiras
3620-356
Moimenta da Beira
GPS: 40.981435, -7.610715
t.lm. 919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solardoscorreiaalves.pt

📍 Hotel Verdeal

Quinta do Verdeal
3620 Moimenta da Beira
GPS: 40.966476, -7.599071
tel. 254 584 061/2 / t.lm. 934 501 320
e-mail: hotelverdeal@gmail.com
site: www.hotel-verdeal.com

MONÇÃO

📍 Convento dos Capuchos HR ****

Quinta do Convento dos Capuchos
4950-527 Monção
GPS: Lat: 42° 04' 37,91" N,
Long: 8° 28' 40,02" W (DMS)
tel. 251 640 090 / t.lm. 962 166 046
e-mail:
gerencia@conventodoscapuchos.com
site: www.conventodoscapuchos.com

📍 A Galiza Mail'O Minho ****

Endereço: Hotel Bienestar Termas
de Monção / Avenida das Caldas
Código postal: 4950-442 Monção
GPS: 42.078394° / -8.475153°
tel. 251 656 491
e-mail:
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site:
www.hotelbinestartermasdemoncao.pt

📍 Hotel Fonte da Vila ***

Avenida Porta de São Bento
4950-483 Monção
GPS: 42.077103° / -8.479956°
tel. 251 640 050
e-mail: hfontedavila@gmail.com
site: www.hotelfontedavila.com

📍 Hotel Dom Afonso **

Avenida Porta de São Bento
4950-483 Monção
GPS: 42.077494° / -8.472731°
tel. 251 656 187
e-mail: info@hoteldomafonso.pt
site: www.hoteldomafonso.pt

Solar de Serrade

Apt. 85 - Mazedo
4950-280 Monção
GPS: 42.057908° / -8.479281°
t.lm. 927 653 328
e-mail: casa.sra.do.campo@gmail.com
site:
www.altominho.wix.com/casa-sra-campo

📍 Casa Sra. do Campo

Rua Veiga do Outeiro, nº 805,
Lugar do Quinteiro
4950-279 Monção
GPS: 42.057889° / -8.492494°
t.lm. 927 653 328
e-mail: casa.sra.do.campo@gmail.com
site:
www.altominho.wix.com/casa-sra-campo

Casa do Real

Lugar de Cristelo
4950-643 Monção
GPS: 42.016028° / -8.504439°
t.lm. 965 513 380
e-mail: reservas@casadoreal.com
site: www.casadoreal.com

MONDIM DE BASTO

📍 Água Hotels Mondim de Basto

Rua de Paradela – nº 963
4880-162 Mondim de Basto
GPS: 41°23'46.55" N 17°58'13.26" O
tel. 255 389 040
e-mail: reservas@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt

Casa de Bromela

Bromela – Atei
4880 Mondim de Basto
GPS: 41°28'41.87" N 17°54'41.57" O
tel. 939 085 769
e-mail: matgpereira@gmail.com

📍 Quinta da Baldieira

Lugar da Baldieira - Vilar de Ferreiros
4880-302 - Mondim de Basto
GPS: 41,40813° N | 7,91106° O
tel. 926 914 757
e-mail: geral@quintadabaldieira.com
site: www.http://quintadabaldieira.com

MONTALEGRE

📍 Casa da Avó Chiquinha

Rua da Corujeira, nº 634
5470-219 Montalegre
GPS: 41°49'27.78"N - 7°47'34.84"W
tel. 276 512 274 / t.lm. 962 722 334
e-mail: geral@avochiquinha.pt
site: www.avochiquinha.pt

📍 Casa de Sudres

Rua do Avelar, nº 981
5470-235 Montalegre
GPS: 41°48'53.69"N - 7°47'37.13"W
t.lm. 919 562 720
e-mail: abrigodamontanha@gmail.com
site: www.abrigodamontanha.com

📍 Casa Fontes da Mijareta

Rua da Mijareta, nº 865
5470-226 Montalegre
GPS: 41°49'19.09"N - 7°46'59.36"W
tel. 276 512 258 / t.lm. 936 428 015
e-mail: casafontesmijareta@gmail.com
site: www.casafontesmijareta.com

📍 Casa Santa Catarina

Rua da Mijareta, nº 844
5470-226 Montalegre
GPS: 41°49'21.57"N - 7°46'59.51"W
tel. 276 512 477 / t.lm. 966 855 603

📍 Casa Zé Maria

Rua Dr. Vítor Branco, nº 10
5470-245 Montalegre
GPS: 41°49'26.47"N - 7°47'27.03"W
tel. 276 512 457
t.lm. 962 938 562 / 935 437 143
e-mail: casazemaria@gmail.com
site: www.casazemaria.com

📍 O Castelo - CC

Terreiro do Açougue
5470-245 Montalegre
GPS: 41°49'31.84"N - 7°47'29.18"W
tel. 276 511 237 / t.lm. 935 663 060
e-mail: geral@naturbarroso.net
site: www.termontalegre.net

📍 Hotel Rural S.ra dos Remédios

Rua da Portela, nº 5
5470-311 Mourilhe
GPS: 41°50'13.14"N - 7°50'37.56"W
tel. 276 510 260
e-mail: hotel_mourilhe@iol.pt
site: www.padrefontes.com

📍 Parque de Campismo de Penedones

Penedones
5470-040 Penedones
GPS: N 41.75717917518466,
O-7.80928373336792
t.lm. 965 898 040
e-mail: aquabarroso@gmail.com
site: www.aquabarroso.com

📍 Nomad Planet

Rua do Forno, nº 20
5470-151 Fiães do Rio
GPS: 41°46'32.62" N - 7°55'38.48" W
tel. 276 563 141 / t.lm. 936 799 141
e-mail:
info@nomadplanet-portugal.net
site: www.nomadplanet-portugal.net

📍 Casa Entre Palheiros

Rua Entre Palheiros, nº 28
5470-471 Sezelhe
GPS: 41°48'45.12"N - 7°52'31.04"W
tel. 276 518 125 / t.lm. 935 663 060
e-mail: geral@naturbarroso.net
site: www.termontalegre.net

📍 Hotel Rural Misarela

Rua da Pousada, nº 1
5470-122 Ferral
GPS: 41°50'13.14"N - 7°50'37.56"W
tel. 253 759 010
e-mail: misarela@misarela.com
site: www.misarela.com

📍 Casa da Laborada

Rua da Laborada, nº 1
5470-461 Vilar de Perdizes
GPS: 41°51'28" N 7°37'50" W
t.lm. 967 611 263
e-mail: geral@casadalaborada

📍 Casa Sebastião da Barca

Rua Sebastião, nº3
5470-013
tel. 253 750 069 / t.lm.930 419 419
e-mail:
c.sebastiãoadabarca@gmail.com
site: www.casasebastiãoadabarca.com

📍 Gerês Green Park - Camping

EN 308
5470-013
GPS: 41°42'30.13"N - 8° 2'26.65"W
tel. 253 659 860 / t.lm. 914 054 410
e-mail: geral@geresgreenpark.com
site: www.geresgreenpark.com

📍 Casa dos Braganças

Rua dos Braganças, nº 8-10
5470-490 Tourém
GPS: 41°54'18.68"N - 7°53'53.23"W
tel. 276 579 138 / t.lm. 919 869 300
e-mail: info@casadosbraganças.com
site: www.casadosbraganças.com

Casa D'Campo Ferreira

Rua de S. Gonçalo, n.º 45
5470-370 Pitões das Júnias
GPS: 41°50'31.55"N - 7°57'2.40"W
tel. 276 512 367 / tlm. 934 085 648
e-mail: pitoescasaferrera@gmail.com

Casa do Forno

Rua de S. Gonçalo, n.º 45
5470-370 Pitões das Júnias
GPS: 41°50'31.55"N - 7°57'2.40"W
tel. 276 512 367 / tlm. 934 085 648
e-mail: pitoescasaferrera@gmail.com

Casa do Preto

Largo Salgueiro, n.º 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Hotel Dighton

Rua Dr. Albino dos Reis
3720-241 Oliveira de Azeméis
GPS: 40°50'18,88"N 8°28'41,79" W
tel. 256 682 191
e-mail: info@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com

Quinta da Dinha

Rua da Covada, 429
3720-372 São Roque,
Oliveira de Azeméis
GPS: 40° 87'25.3"N 8°46' 58.48W
tel. 256 281 502 / tlm. 925 004 986
e-mail: quintadadinha@hotmail.com
site: www.quintadadinha.pt

Casa da Trapa

Rua Pio Verde, 137
3720-004 Ossela, Oliveira de Azeméis
GPS: 40°51'07.4"N | 8°26'02.2"W
tlm. 918 503 523
e-mail: info@casadatrapa.pt
site: www.casadatrapa.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: www.pacosferrarahotel.com
GPS: N 41.2762723 W -8.3740442

Hotel de Charme Q.ta 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: www.hotelquintadopinheiro.com
GPS: N 41.2978224 W -8.3408696

PARÉDES

Casa da Estrebuela

Av. da República, n.º 95
4580-193 Paredes
GPS: 41°12'22.6"N 8°19'43.6"W /
41.206275, -8.328789
tel. 255 777 543 / tlm. 962 360 466
e-mail: estrebuela@gmail.com

Casa de Louredo - CC

Lugar da Herdade, 8
4580-582 Paredes, Portugal
GPS: 41°14'10.3"N 8°20'45.0"W /
41.236197, -8.345822
tel. 255 780 900
e-mail: geral@casadelouredo.pt
site: http://www.cozinhadaterra.pt/
casadelouredo/apresentacao

Casa da Torre

Rua da Torre, 208-268
4580-752 Sobrosa
GPS: 41.015°03.6"N 8021°26.7"W
tel. +351 255 963 538
tlm. +351 931 736 357
e-mail: casadatorre@assp.pt
site: www.assp.pt

PARÉDES DE COURA

Casa da Cal

Arestim, Linhares
4940-371 Paredes de Coura
GPS: N 41.919719 O -8.615750
tlm.: +351 966 669 676
e-mail: mjbrandao@gmail.com
site: www.casadacal.pt

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216,
Aqualonga
4940-041 Paredes de Coura
GPS: N 41.888793 O -8.615332
tel.: 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.: 962 149 622 / 917 342 811
e-mail: aurooramariamata@gmail.com

Casa Paz do Outeiro

Venade, Ferreira
4940-263 Paredes de Coura
GPS: N 41.944869 O -8.565118
tel.: 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.casadeiro.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.: 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.: 251 783 543 / 966 669 676
e-mail: mjbrandao@gmail.com

Quinta da Gandra

Gandra, Aqualonga
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 Águias

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.: 251 948 055 / tlm.: 967 622 507
e-mail: quintadecasais@outlook.pt;
mariana.iacorreia@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

Valxisto

Rua Padres da Agostinha, 233
4560-195 Penafiel
tel.: 936 473 986
e-mail: geral.valxisto@gmail.com
site: www.valxisto.pt
GPS: 41º 8. 128'N 8º 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

PONDE DE LIMA

 Quinta de Luou
Rua da Tanquinha, 50
4990-640 Gandra
962 749 457
reservas@luou.pt
41º 47'08,40" N - 8º 29' 43,00" W"

Quinta do Magalhães

Rua da Portela, 89 Correlhá
4990-307 Ponte de Lima
91 9820016 / +351 917017723
geral@quintadomagalhaes.com

ARC MY OTEL

Largo da Alegria 9/24
4990-154 Ponte de Lima
258 900 150 / 966 506 744
info@arc-otel.pt
41.734631, -8.650111"

Quinta de Cartemil

Rua da Portelinha, n.º 29 - Gemieira
4990 - 645 Ponte de Lima
918 301 010 / 91 9 199 496
geral@quintadecartemil.com
41.77472, -8.513548

Pousada de Juventude de Ponte de Lima

Rua Papa João Paulo II, 815
4990-184 Ponte de Lima
258 751 321 / 963 344 304
pontelima@movijovem.pt
41º45'39,60"N 8º35'24,42"W"

Casa da Gaiba

Rua Capela de Santo Amaro, 601
Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
969 595 585
casasdomoinho@hotmail.com
41º47'04,60"N 8º38'33,70"W"

Casa do Tamanqueiro

Rua Capela de Santo Amaro, 503
Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
962 908 059
casasdomoinho@hotmail.com
41°47'03,10"N 8°38'30,90"W

Residencial S. João

Largo de S. João
4990-049 Ponte de Lima
258 941 288
alojamento_sjoao@sapo.pt

Old Village Hostel

Via do Foral Velho de D. Teresa, 1415
4990-012 Ponte de Lima
961 574 929
info@oldvillagehostel.pt
41°76'05,41"N 8°58'02,52"W

Guest House Solar das Arcadas

Largo do Barco, 62
4990-801 Ponte de Lima
964 968 892
solardasarcadas@gmail.com
41°44'02,00"N 8°39'11,50"W

Quinta de Albergaria

Caminho de S. Tiago, 3217 Facha
4990-604 Ponte de Lima
966 492 309
eugenioquintela@gmail.com
41°42'12,50"N 8°37'23,60"W

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, nº 45
4830-714 Sobradelo da Goma
tel.: 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.: 253 639 600 / 969 840 758
e-mail: info@mariafonte.com

Casa das Eiras de Carreira

Aldeia de Carreira - Sobradelo da Goma
tlm.: +351 96 50 60 233

Casa Moinho da Porta

Taíde - Póvoa de Lanhoso
tel.: 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
tel.: +3253 275 368
tlm.: 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
tel.: +351 253 275 368
tlm.: 968 881 402 / 936 711 575
e-mail: casa-do-outeiro@hotmail.com
site: www.casadoouteirofarmstay.com

Casa de Requeixo

Rua Central, 350
4830-216 Frades
tel.: 253 636 591 / 968 021 478
e-mail: casaderequeixo@sapo.pt
site: www.casaderequeixo.com

Casa de S. Vicente

Caminho de S. Vicente, 337
4830 - 313 Geraz do Minho
GPS: 41°35'49,89"N 8°18'24,53"W
tel.: 253 632 466 / 964 689 970
e-mail: info@quintasavicente.com
site: www.quintasavicente.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: www.vilajoaquina.com

Quinta da Lagarta

Lugar da Amareira - Calvos
tel.: +351 253 637 192
tlm.: 964 064 956 / 964 556 547
e-mail: mplago@quintadalagarta.pt
site: www.quintadalagarta.pt

Quinta de Caldeses

Rua de Caldeses
4830-435 Moure
GPS: 41°36'9"N 8°19'35"W
tel.: 253 992 134 / 917 323 262
e-mail: auroaneto@mail.telepac.pt

Quinta do Bobeiro

Taíde - Póvoa de Lanhoso
tel.: 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
tlm.: 926 725 708 / 969 475 325
e-mail: info@quinta-do-rego.com
/ reservas@quinta-do-rego.com
site: 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

Caldas de Aregos
4660-013 Moimães
GPS: 41.100391 | -8.010406
tel. 254 870 700
e-mail: geral@douroparkhotel.com
site: www.douroparkhotel.com

Vald' Aregos

Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
GPS: 41.091946 | -7.989888
tel. 254 874 176 / tlm. 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: 41.101701 | -8.010074
tel. 254 874 105 / tlm. 925 454 069
e-mail: geral@hotelcomercio.pt
site: www.hotelcomercio.pt

Quinta de Casal Mato

Rua de Casal Mato, 212
Cimo de Resende
4660-202 Resende
GPS: 41.106869 | -7.945021
tel. 254 871 693 7 tlm. 967 374 928
e-mail: cjmatureira@hotmail.com

Quinta das Lamas e Salgueirinhos

Rua das Lamas, 2022
4660-308 S. Cipriano
GPS: 41.061096 | -8.0004870
tel. 254 010 209 / tlm. 926 619 730
e-mail: quintalmmas@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

Quinta Manhãs D'Ouro

Rua do Valado, s/n
5060 Provesende
GPS: N 41.217722 O -7.566895
tel./tlm. 254 731 041 / 939 100 406
e-mail: geral@manhasdouro.pt
site: www.manhasdouro.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
4520-506 Santa Maria da Feira
GPS:40°57'01.60 N -8-30'48.73 W
tel./tlm. + 351 256 920 350
e-mail: info@hotelpedrabela.com
site: www.hotelpedrabela.com

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

Hotel Oásis

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.1239188 W 7.4712355
tel. +351 254 821 532
e-mail: ajprior@gmail.com

Casa Grande do Serrado

Rua do casal, 16
Sanhoane
5030-358 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.203266 W -7.798861
tel. + 351 254 822 253
tlm. 918 291 012 / 968 327 627
e-mail:
casagrandedoserrado@gmail.com
site: www.casagrandedoserrado.com

Quinta Sr^o da Graça

São João de Lobrigos
5030-429 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.6833 W -7.3833
tel. +351 254 811 609
t/m. 916 651 639 / 916 651 640
e-mail:
quintassenhoradagraça@live.com.pt

Casal Agrícola do Cever

Quinta do Pinheiro - Sarnadelo
5030-569 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.226811 W 7.781853
tel. 254 811 274 / t/m. 936 884 644
e-mail:
geral@casalagri8coladecever.com
site: www.casalagricoladecever.com
Nota: Só efetua 20% de desconto na reserva das 2 noites.

Quinta da Cumieira

Lugar da Capela nº 926
Cumieira
5030-079 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.54375 W -8.019133
t/m. 939 615 934 / 936 407 807
e-mail: lluispeixoto@sapo.pt
site: www.quintadacumieira.com

Quinta das Chaquedas

Laurentim
5030-458 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.2098015 W 7.7841376
Tel. 254 828 069 / T/m. 968 362 832
e-mail: paulafilipecastro@hotmail.com

SANTO TIRSO

Hotel Cidnay

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784-909 SANTO TIRSO
GPS: 41.340731,-8.472234
tel./t/m. 252 859 300
e-mail: reservas@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel-cidnay.pt

Hotel Santo Thyrso

Praça Conde S. Bento, 29 A
4780-538 SANTO TIRSO
GPS: 41.340452,-8.476400
tel./t/m. 252 830 420
e-mail: geral@santothyrsohotel.com
site: www.santothyrsohotel.com

Zé da Rampa Hotel

Avenida de Poldrães, 272
4795-006 Vila das Aves
GPS: 41.363310,-8.397900
tel./t/m. 252 941 517 / 919 669 759
e-mail: zedarampa@hotmail.com
FB / zedarampa.hotel

Casa de Vilela - TH

Travessa de Vilela, 37
4795-758 S. Tomé de Negrelos
SANTO TIRSO
GPS: 41.348319,-8.410437
tel./t/m. 252 941 336 / 938 189 810
e-mail: ccoutinhom@gmail.com
site: www.casadevilela.com

Quinta da Picaria - TR

Rua da Picaria, 194
4825-195 Guimarães
GPS: 41.303931,-8.490815
tel./t/m. 252 891 297 / 913 465 096
e-mail:
quintadapicaria@mail.telepac.pt
site: www.solaresdeportugal.pt

Quinta das Leiras - TR

Rua N. Senhora da Assunção, 264
4780-700 Couto (S. Miguel)
GPS: 41.326331,-8.450594
tel./t/m. 918 737 585
e-mail: quintadasleiras@gmail.com

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Hotel As
Praça Luis 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/ashoteis

Central Suites

Rua António José de Oliveira Júnior,
nº 54 - 3º Andar
3700-206 S. João da Madeira
GPS: 40.89974, -8.49282
tel. 936 206 777
e-mail: central@centralsuites.pt
site: www.centralsuites.pt

TABUAÇO

Hotel Casa Cimeira

Rua Cimo do Povo
5120-503 Valença do Douro
GPS: 41°09'26.18"N 7°33'10.67"W
tel./t/m. 254 732 320 / 914 550 477
e-mail: geral@casacimeira-douro.com
site: www.casacimeira-douro.com

Casa da Bivó Mafalda

Av. António da Silva Barradas, nº2
5120-284 Pinheiros, Tabuaço
GPS: 41° 06' 09.14" N / 7° 36' 42.20" W
tel./t/m. 933 530 715
e-mail:
casadabivomafalda@gmail.com
site: www.casadabivomafalda.com

Casa da Tia

Rua Eduardo Osório nº31
5120-393 Tabuaço
GPS: 41° 07' 03.59" N / 7° 33' 54.82" W
tel./t/m. 919 688 408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Hotel Casa do Braço

Rua Macedo Pinto
5120-418 Tabuaço
GPS: 41° 7' 0.94" N / 7° 33' 58.47" W
tel./t/m. 254 780 040 / 927 966 182
e-mail: casadobrasao@gmail.com
site: www.casadobrasao.pt

Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, nº 32
5120-398 Tabuaço
GPS: 41° 07' 1.2" N / 7° 34' 2.9" W
tel./t/m. 914 758 244 / 969 625 911
e-mail: geral@casadosruis.com
site: www.casadosruis.com

Hotel Douro INN

Avenida Marechal Carmona
5120-385 Tabuaço
GPS: 41°07'0" N, 7°34'9" W
tel./t/m. 254 782 392 / 936 729 073
e-mail:
reservations@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com

Hotel Plácido Douro

Quinta de S. Plácido
5120 Tabuaço
GPS: 41° 07' 09.74" N / 7° 36' 23.62" W
tel./t/m. 254 780 140/8
e-mail: geral@hoteldourotabuaco.com
site: www.hoteldourotabuaco.com

Quinta da Avelreira

Quinta da Avelreira
5120-443 Távora, Tabuaço
GPS: 41° 05' 27" N / 7° 31' 25.2" W
tel./t/m. 968 251 265 / 963 682 154
e-mail: info@quintadaaveleira.com
site: www.quintadaaveleira.com

Quinta da Côrte

Quinta da Côrte
5120-491 Valença do Douro, Tabuaço
GPS: 41° 09' 43.00"N / 7° 32' 46.82"W
tel./t/m. 254 732 328 / 964 536 200
e-mail:
enoturismo.reservas@quintadacorte.com
site: www.quintadacorte.com

Quinta da Padrela

Quinta da Padrela, Barcos
5120-082 Barcos, Tabuaço
GPS: +41° 07' 42.21" | -7° 35' 00.35"
tel./t/m. 969 625 911 / 914 758 244
/ 916 087 133
e-mail: geral@quintadapadrela.com
site: www.quintadapadrela.com

Quinta de Santo António

Quinta de Santo António
5120-011 Adorigo, Tabuaço
GPS: 41° 9' 9" N / 7° 35' 1.8" W
tel./t/m. 962 993 227
e-mail: info@quintasantoantonio.pt
site: www.quintasantoantonio.com

Quinta do Pégo

Estrada Nacional 222
5120-493 Valença do Douro, Tabuaço
GPS: N 41.161680 / W -7.571034
tel./t/m. 254 730 070 / 919 190 174
e-mail: info@quintadopego.com
site: www.quintadopego.com

Refúgio d' Anita

Rua do Pelourinho, nº5
5120-070 Barcos, Tabuaço
GPS: 41° 07' 19.74"N / 7° 36' 03.81"W
tel./t/m. 966 131 622
e-mail: j.oliva1977@gmail.com

TERRAS DE BOURO

Hotel Adelaide
Rua de Arnaçó, 45, Gerês
4845-063 Gerês
GPS: N 41,72601, O -8,16467
Tel: 253 390 020 / 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt

Hotel Águas do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa, 136
4845-067 Gerês
GPS: N 41,434368, O -8,094331
Tel: 253 390 190 / 962 376 600
e-mail: hotel@aguasdogeres.pt
site: www.aguasdogeres.pt

Hotel Baltazar

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, nº 6
4845-067 Gerês
Tel: 253 391 131 / Telm: 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com
GPS: N 41.73042, O -8.16179

Hotel EcoSalvador

Alqueirão, 620, Vilar da Veiga
4845-062 Vilar da Veiga
GPS: N 41°40'45.2, O -8°10'29.0
Tel: 253 391 507
e-mail: geral@hoteleosalvador.pt
site: www.hoteleosalvador.pt

Hotel S. Bento

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
Seara
4845-026 Rio Caldo
GPS: N 41,41232, O -8,12142
Tel: 253 141 580/ Telm: 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: 253 390 220 / 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt

Casa de Covide

Lugar de Fujaco, 52, Covide
4840-080 Covide
GPS: 41°44'18.5"N 8°12'59.9"W
Telm: 967 816 875
e-mail: casadecovide@gmail.com
site: www.casadecovide.com

Casa do Postigo

Rua da Igreja, 398, Covide
4840-080 Covide
GPS: N 41.44230, O -8.125075
Tel: 253 353 122 / Telm: 912 421 517
e-mail: casadopostigo@hotmail.com
site: www.casadopostigo.webnode.pt

Casinhãs do Gerês

Rua Miguel Torga cci 102
4845-063 Gerês
GPS: N 41°42'48.5", 8°10'01.6" W
Tel: 253 391 336 / Telm: 961 761 201
e-mail: geral@casinhasdogerres.com
site: www.casinhasdogerres.com/pt/adega-do-ramalho

Casa Grande Carlota

Casal de Cima, 182, Ribeira
4840-120 Ribeira
GPS: N 41° 41'51 50", W 8° 20'05 95"
Telm: 919 500 149
e-mail: arnaudbaldaia@hotmail.com
site: www.homeaway.pt/arrendamento-ferias/p1175527

Quinta do Bárrio

Bárrio, 77, Chorense
4840-060 Chorense
GPS: N 41.710898, O -8.308385
Tel: 253 107 660/ Telm: 924 072 307
e-mail: ricardo_alves33@hotmail.com
site: www.quintadobarrio.pt

Villas do Agrinho

Assento, Rua 1, CCI 101, Valdosende
4845-040 Valdosende
GPS: N 41,391661, O -8,124524
Telm: 960 149 812
e-mail: info@villasdoagrinho.com
site: www.villasdoagrinho.com

Parque de Campismo Cerdeira

Rua de Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
GPS: N 41,45479, O -8,11251
Tel: 253 351 005 / 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com

TORRE DE MONCORVO

Casa Dona Maria Luiza

Rua Vasco Da Gama N.43
5160-297 Torre De Moncorvo
GPS: 41.1739398 / -7.0506873
tel. 279 254 086 / tlm. 932 490 986
e-mail:
reservas@casadonamarialuiza.com
site: www.casadonamarialuiza.com

Residencial Artur

Lugar do Rebentão, nº 5
5160-909 Carviçais, Torre de Moncorvo
GPS: 41.18502-6.876116
tel. 279 039 184 / 279 098 000
tlm. 926 819 563
e-mail: arturgordete@ventagreste.pt

Quinta da Terrincha

Estrada Nacional 102
5160-002 Adeganha
GPS: 41.236472-7.085266
tel./tlm. 914889730
e-mail: geral@quintadatterrincha.pt
site: www.quintadatterrincha.pt

Casa D'Avó

Rua Manuel Seixas, nº 12
5160-290 Torre de Moncorvo
GPS: 41.1738905 / -7.0519805
tel. 279 253 087 / 925509124
e-mail: info@casaavo.com
site: www.casaavo.com

Residencial Popular

Rua Tomás Ribeiro, 66
5160-294 Torre de Moncorvo
GPS: 41.17593-7.05312
tel. 279 252 337
e-mail: arturgordete@ventagreste.pt

Casa do Ti Lateiro

Rua da Igreja
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
GPS: 41.13878 / -7.04085
tlm. 938 618 623
e-mail: info@casadotilatoeiro.pt
site: www.casadotilatoeiro.pt

Quinta dos Baldo

Quinta dos Baldo, Martim Tirado,
Carviçais
5160-063 Torre de Moncorvo
GPS: 41.99071 / -6.50110
tlm. 962 557 275
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com
site: www.quintadosbaldo@gmail.com

Quinta do Valbom

Quinta do Valbom
5160-290 Torre de Moncorvo
GPS: 41.16132 / -7.07053
tel. 279 252 596 / tlm. 936 424 961
e-mail: quintavalbom@hotmail.com
site: www.quintavalbom.no.sapo.pt

Casa do Padre Coxo

Rua do Cabo dos Tapados
5160-068 Carviçais
GPS: 41.185469 / -6.879306
tlm. 918 971 359 / 916 225 945
e-mail: info@casadopadrecoxo.com
site: www.casadopadrecoxo.com

Desafios da Horta

Rua da Igreja, n.9
5160-171 Souto da Velha
GPS: 41.20864787 lat;
-6.93509955 long
tel . 279 258 300 / tlm. 966 496 668
e-mail: info@desafiosdahorta.com
site: www.desafiosdahorta.com

Olhares do Douro

Rua Nossa Senhora da Guia Nº 137
5160-000 Foz do Sabor
GPS: 41.180030 / -7.113774
tlm. 938 385 231
e-mail: olharesdodouro@gmail.com
site: www.olharesdodouro.com

Casa do Retiro

Rua Bairro dos Barreiros nº27
5160-078 Felgar, Torre De Moncorvo
GPS: 41.208699/ - 6.957684
tel. 279 252 671 / tlm. 932 897 817
e-mail: retiro.felgar@gmail.com

Residencial Caçula

Rua Das Amoreiras Nº4
5160-290 Torre de Moncorvo
GPS: 41.1744 / -7.05308
tel. 279 253 079

Casa de Santa Cruz

Rua Cimo do Lugar, nº 1
5160-072 Felgar, Torre de Moncorvo
GPS: 41.21047 / -6.95764
tel. 279 928 060/1 / tlm. 919 191 545
e-mail: mail@casadesantacruz.com
site: www.casadesantacruz.com

VALENÇA

Hotel Valença do Minho

Av. Miguel Dantas
4930-678 Valença
tlf. 251 824 392 / 251 824 211
Email:
geral@hotelvalencadominho.com
Site: www.hotelvalencadominho.com

Pousada de São Teotónio

Rua da Gaviarra
Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
tlf. 251 800 260
Email: recepcao@pousadavalenca.pt
Site: www.pousadavalenca.pt

Hotel Padre Cruz

Estrada Nacional 13, nº. 1253
São Pedro da Torre
4930-515 Valença
tlf. 251 830 040
Email: hotelpadrecruz@sapo.pt
Site: http://hotelpadrecruz.com/

Casa da Eira – CC

Lugar de Laços, 6
Gondomil
4930 Valença
tlf. 251 921 905
Email: mail@casaeira.net
Site: http://www.casaeira.com/pt-br/

Hotel Val Flores

Av. dos Bombeiros - Edifício Val Flores
4930-593 Valença
tlf. 251 824 106
email: hotelvalflores@gmail.com

VALONGO

Hotel Portas de Santa Rita

Av. Eng.º Duarte Pacheco, 2185
4445-416 Ermesinde
GPS: 41.207407, -8.532152
tel./tlm. 229 774 800
e-mail:
geral@hotelportasdesantarita.pt
site: http://hotelportasdesantarita.pt

VALPAÇOS

Casa Agrícola d'Alagoa

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrizado de Montenegro
tlm.: 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.: 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.: 278 789 382 / 960 001 635
e-mail: info@quintarotadoliveira.com
site: www.quintarotadoliveira.com

Hotel Cândido

Rua do Tramagal, 2
5430-466 Valpaços
GPS: N 41.60422424071618 O
-7.310459911823273
tel.: 278 729 232 / tlm.: 915 108 065
e-mail: hotelcandido@hotmail.com
site: http://www.hotelcandido.pt/

📍 Parque de Campismo do Rabaçal

Ponte de Vale Telhas
Lugar do Taxo Possacós
5430-191 Valpaços
GPS: 41.625994, -7.264371
tel.: 278 759 354
e-mail: clube.campismo@hotmail.com
site: www.campismocaravanismovalpacos.com

VIANA DO CASTELO

📍 Pousada de Viana do Castelo

Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
GPS: 41.703645, -8.835674
tel. 258 800 370
e-mail: rececao.mluzia@pestana.com
site: www.pousadas.pt

📍 Hotel Flôr de Sal

Avenida de Cabo Verde, n.º 100
4900-568 Viana do Castelo
GPS: 41.692283, -8.848128
tel. 258 800 100 / tlm. 937 476 855
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: 41.7025, -8.819444
tel. 258 802 000 / tlm. 924 185 012
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisshoteis.com

📍 Hotel Feelviana

Rua Brás de Abreu Soares, n.º 222,
Praia do Cabedelo
4935-159 Viana do Castelo
GPS: 41°40'52.2"N, 8°49'47.9"W
tel. 258 330 330 / tlm. 967 013 660
e-mail: info@hotelfeelviana.com
site: www.hotelfeelviana.com

📍 Hotel Rali Viana

Av. Afonso III, 180
4900-477 Viana do Castelo
GPS: 41.697213 -8.826238
tel. 258 829 770 / tlm. 967 384 685
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com

📍 Hotel Jardim Viana

Alameda 5 de Outubro
4900-550 Viana do Castelo
GPS: 41.691597, -8.827480
tel. 258 828 915
e-mail: hjardimviana@gmail.com
site: www.hoteljardimviana.pt

📍 Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
GPS: 41.691832, -8.831991
tel. 258 407 336 / tlm. 919 836 577
e-mail: info@casamanuelespregueiraoliveira.com
site: www.casamanuelespregueiraoliveira.com

📍 Casa da Raina

Caminho do Pardinheiro, n.º 122
Chafé
4935-592 Viana do Castelo
GPS: 41.652516, -8.787090
tel. 258 351 882 / tlm. 925 001 161
e-mail: geral@casadareina.com
site: www.casadareina.com

VIIEIRA DO MINHO

Aldeia Turística de Louredo

Rua de Louredo
4850-214 Vieira do Minho
tlm.: 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.: 253 656 881 / tlm.: 969 574 572
e-mail: info@casacanceladarenda.com

Casa da Cerca

Rua da Nespereira, n.º 309
4850 Vieira do Minho
tel.: 253 377 627 / tlm.: 916 845 575

Casa da Batoca

Rua da Batoca, Mosteiro
4850-528 Vieira do Minho
tel.: 253 647 641 / tlm.: 914 874 621
e-mail: marialuciaantunes53@gmail.com

Casa da Gaiteira

Aldeia de Espindo, n.º 153
4850-333 Vieira do Minho
tel.: 253 658 169 / tlm.: 964 615 231
e-mail: anacasagaiteira@hotmail.com
site: www.casadagaiteira.pt

Casa Mindinha

Rua de Salgueiros, n.º 202
4850-245 Vieira do Minho
tel.: 253 647 252

Casa Dentro Capitão-Mor

Rua do Capitão Mor, n.º 1
4850-242 Vieira do Minho
tlm.: 253 658 117 / 968 466 363
e-mail: casadedentro@gmail.com
site: www.casadedentro.com

Casa dos Gaios

Rio Longo - Mosteiro
4850-242 Vieira do Minho
tlm.: 964 434 475
e-mail: cardocely@gmail.com

Casa da Choqueira

Choqueira, cp. 232
4850-213 - Vieira do Minho
tlm.: 968 678 173
e-mail: casadachoqueira@gmail.com
site: www.casadachoqueira.com

Casa de Campo do Ermal

Rio Longo - Mosteiro
4850-242 Vieira do Minho
tlm.: 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.: 253 647 369
e-mail: mariajosecardoso1962@gmail.com

Casa de São Paio

São Paio - Eira Vedra
4850 Vieira do Minho
tel.: 253 647 431 / tlm.: 919 062 203

Casa do Barreira

Travessa do Barreira, n.º 4
4850-271 Vieira do Minho
tel.: 253 646 185 / tlm.: 919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadobarreira.com

Casa do Calado

Rua da Costa n. 299
4850-042 Vieira do Minho
tlm.: 961 918 413
e-mail: casadocalado@gmail.com
site: www.casadocalado.com

Casa do Cruzeiro do Ave

Rua de Agra, n.º 1549
4850-281 Vieira do Minho
tel.: 253 656 768 / tlm.: 932 829 717
e-mail: reservas@casadocruzeirodoave.com
site: www.casadocruzeirodoave.com

Casa do Mercador

Real - Tabuaças
4850 Vieira do Minho
tel.: 219 232 676 / tlm.: 912 353 232
e-mail: noemiapedregal@hotmail.com

Casa Nascente do Ave

Rua Dr Boaventura Fernandes, n.º 28
4850-281 Vieira do Minho
tel.: 253 656 119

Casa Tadeu

Portela - Anjos
4850-027 Vieira do Minho
tel.: 253 647 001 / tlm.: 966 360 798
e-mail: casatadeu@hotmail.com
site: www.casatadeuanjos.webnode.com.pt

Casa da Lage

Lugar de Crasto
4850-122 Vieira do Minho
tlm.: 918 242 567
e-mail: casadalage.geres@gmail.com
site: www.casa-da-lage.blogspot.pt

Casa da Benda

São Miguel - Caniçada
4850-503 Vieira do Minho
tlm.: 933 744 801

Casa da Eira

Rua Central de Espindo, n.º 454
333-4850 Ruivães
tlm.: 968 201 081
e-mail: casadaeiraespindo@gmail.com

Quinta Brasão da Caniçada

Avenida do Cibrão, n.º 1356,
4850-052 Caniçada, Vieira do Minho
tel.: 253 645 160 / tlm.: 967 770 378
e-mail: reservas@quintabrasaodacanicada.com
site: www.quintabrasaodacanicada.com

Quinta Cercas da Costa

Côvelo de Cima - Rossas
4850 Vieira do Minho
tlm.: 914 667 658 / 916 827 238
e-mail: quintacercasdacosta@gmail.com
site: FB/cercasdacosta

Quinta da Mouta

Salgueiros, n.º 569
4850- Vieira do Minho
tlm.: 924 391 076
e-mail: contact@quintadamouta.com
site: www.quintadamouta.com

Quinta da Travessa

Rua do Cruzeiro, n.º 22
4850-148 Vieira do Minho
tel.: 253 647 430 / tlm.: 919 773 755
e-mail: geral@quintatravessa.com
site: www.quintatravessa.com

Quinta de Calvelos

Avenida de Calvelos, n.º 336
4850-381 Vieira do Minho
tel.: 253 647 582 / tlm.: 919 502 538
e-mail: geral@quintadecalvelos.com
site: www.quintadecalvelos.com

Quinta de São Simão

Real, n.º 365
4850 Tabuaças
tel.: 253 648 270 / tlm.: 934 090 077
e-mail: geral@quintadesaosimao.com
site: www.quintadesaosimao.com

Quinta do Emigrante

Rua do Emigrante - Pinheiro
4850-273 Vieira do Minho
tel.: 252 912 562 / tlm.: 932 747 006
e-mail: quintadoemigrante@gmail.com

Quinta do Barbedo

Rua do Barbedo n. 435
4850-045 Vieira do Minho
tlm.: 962 675 863
e-mail: geral@quinta-barbedo.com
site: www.quinta-barbedo.com

Quinta do Negral

Rua da Ponte, nº 701
4850-451 Vieira do Minho
tlm.: 917 630 088
e-mail: reservas@quintadonegral.com.pt
site: www.quintadonegral.com.pt

Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, nº 120
4850-281 Vieira do Minho
tel.: 253 656 331
tlm.: 934 484 585, 934 384 744
e-mail: geral@quintadosmartinhos.com
site: www.quintadosmartinhos.com

Quinta do Grilo

Rua de Bouças, nº 391
4850-451 Ventosa
tlm.: 253 640 363, 961 477 390
e-mail: geral@quintadogrilo.pt
site: www.lindoverde.pt

Lindo Verde

Rua de Bouças, nº 391
4850-451 Ventosa
tlm.: 253 640 363, 961 477 390
e-mail: geral@quintadogrilo.pt
site: www.lindoverde.pt

Quinta dos Vieira

Outeiro - Tabuaças
4850 - 425 Vieira do Minho
tel.: 253 647 327 / tlm.: 964 202 330
e-mail: geral@quintadosvieiras.com
site: www.quintadosvieiras.com

VILA DO CONDE

Hotel 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

Villa C Boutique Hotel ****

Av. Mouzinho de Albuquerque
4480-151 Azurara
GPS: 41.34644; -8.73798
tel. 252 240 420
e-mail: geral@villacboutiquehotel.com
site: www.villacboutiquehotel.com

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Turismo do Minho

Estrada Nacional 13 - Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
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)

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.: +351 251 002 080
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

Vila's House

Praça 9 Abril, 208
4760-109 V.N.Famalição
GPS: 41°24'28.3"N 8°31'16.6"W
tel./tlm. 914 607 828
e-mail: vilashouse@gmail.com
site: www.vilas-house.com/pt/

Villa Prime

Rua Barão da Trovisqueira, 338
4760-126 Vila Nova de Famalição
GPS: 41°24'22.0"N 8°31'32.1"W
tel./tlm. 252 104 603
e-mail: info@villaprimehotel.com
site: www.villaprimehotel.com/pt

Casa do Laranjal

Rua Sobrado, 205
4770-719 Telhado, V. N. Famalição
GPS: 41°27'15.1"N 8°26'51.0"W
tel./tlm. 962 470 421
e-mail: s_fonseca@outlook.pt
site: https://www.airbnb.pt/rooms/4013518

Vitoria's House

Rua Duque Loulé, 531
4760-333 Telhado, V. N. Famalição
GPS: 41°22'58.8"N 8°32'28.9"W
e-mail: vitoriashouse.vnf@gmail.com
site: www.booking.com/hotel/pt/vitoria-39-s-house-vila-nova-de-famaliacao-pt-pt.html

VILA NOVA DE GAIA

Hotel Solverde SPA & Wellness Center ****

Avenida da Liberdade, 212
São Félix da Marinha
4410-154 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 338 030
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt
Site: www.solverde.pt
GPS: N 41 0' 21,93" | W 8 38' 32,01"

Golden Tulip Porto Gaia

Hotel & Spa ****

Rua da Bélgica, 96 - Canidelo
4400-044 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 727 418
E-mail: sales@goldentulipportogaia.com
Site: www.goldentulipportogaia.com
GPS: N 41 0' 7" 51,13" | W 8 40' 5,28"

Hotel Black Tulip ****

Av. da República, 2038 - Mafamude
4430-195 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 748 020
E-mail: geral@hotelblacktulip.pt
Site: www.hotelblacktulip.pt
GPS: N 41 0' 7" 24,97" | W 8 36' 21,66"

Hotel Holiday Inn Porto Gaia ****

R. Diogo de Macedo, 220 - Mafamude
4400-107 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 747 500
E-mail: info@hiportogaia.com
Site: www.hiportogaia.com
GPS: N 41 0' 7" 25,88" | W 8 36' 53,43"

Novotel Porto Gaia ****

Rua Mártir São Sebastião - Afurada
4400-499 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 728 700
E-mail: h1050@accor.com
Site: www.novotel.com
GPS: N 41° 8' 38,47" | W 8° 38' 27,59"

Hotel Íbis Porto Gaia **

Rua Mártires de S. Sebastião, 247
Afurada
4400-499 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 728 201
E-mail: h1274-am@accor.com
Site: www.ibis.com
GPS: N 41° 8' 9,21" | W 8° 37' 59,48"

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.: 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.: 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.: 259 323 986 / 933 202 326
e-mail: geral@quintasaomartinho.com
site: www.quintasaomartinho.com

VILA VERDE

Casa na Ramalha "Quintinha D'avó"

Rua 1 da Ramalha, 28-30
4730-475 Vila de Prado
GPS: 41.613771 | -8.457552
tel./tlm. 253 927 111 / 966 906 369
e-mail: quintinhadavo.minho@gmail.com
cristina.2011.ferreira@gmail.com
20% desconto

Casa da Torre

Rua de Sepedelos, 139
4730-030 U. de Freguesias do Vade
GPS: 41.716428 | 8.410082
tel./tlm. 961 620 860 / 961 620 870
e-mail: casadorre.ataes@gmail.com
site: www.casadorreataes.com
15% desconto

Casa de Férias Parque da Peneda Gerês

Avª de Cabaninhas
4730-610 Valdreu
GPS: 41.745839 | -8.316558
tel./tlm. +351 965 856 415
e-mail: aldanelas@netcabo.pt
15% desconto

Hotel Bom Sucesso

Largo Antunes Lima, 5
4730-450 Vila de Prado
GPS: -41.597609 | -8.465315
tel./t/m. +351 253 929 070
e-mail: geral@bomsucesso.com
site: www.bomsucesso.com
15% desconto

Quinta dom José

Rua de S. Miguel n.º44
4730-246 Lage
GPS: 41.620635 | 8.488438
tel./t/m. 253 925 220 / 931 193 388
e-mail: quintadomjos@gmail.com
site: www.quintadomjose.com
15% desconto

Torre de Gomariz Wine & Spa - HR

Av. Sobral Castelo n.º76
4730-102 Cervães
GPS: 41. 351945 | -8.320966
tel./t/m. +351 253 929 160
e-mail: reservas@torredegomariz.com
site: www.torredegomariz.com
15% desconto

Casa de Fundevila

Rua Fundevila n.º1
4730-579 Soutelo
tel./t/m. 253 321 480 / 917 765 212
e-mail: geral@casafundevila.com
site: www.casafundevila.com
15% desconto

VIMIOSO

Hotel Rural Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-000 Vimioso
GPS: 41.568512, -6.533179
tel. 273 518 000 / 933 190 047
e-mail: info@hotelruralvimioso.com
site: www.hotelruralvimioso.com

Hotel A Vileira

Avenida de Alcanices, 1
5230-380 Vimioso
GPS: GPS: 41.583476, -6.532168
tel./t/m. Tel: 273 511 133

VINHAIOS

Casa da Floresta - CC

Travanca
5320-180 Travanca VNH
GPS: N 41.889064, O -7.010677
tel./t/m. 273 326 002 / 273 324 413
e-mail: ogeadas@hotmail.com

Casa da Fonte - CC

Travanca
5320-180 Travanca VNH
GPS: N 41.892246, O -6.998430
tel./t/m. 273 695 014 / 933 289 612
e-mail: geral@casadafonte.com
site: www.casadafonte.com

Casas de Casares - CC

Casares
5320-082 Montouto VNH
GPS: N 41.942175, O -7.033181
e-mail: casasdecasares@gmail.com
site: www.casas-de-casares.pt

Casa do Pedro - CC

Sobreiró de Baixo
5320-163 Sobreiró de Baixo VNH
GPS: N 41.831372, O -7.055058
tel./t/m. 938 459 072 / 938 460 201
e-mail: lobo_santos@msn.com

Quinta dos Castanheiros - CC

Rua da fonte nº 1
5320-023 Negreda
GPS: Lat. 41.720488, Long. -6.958130
tel./t/m. 273 989 014 / 962 044 060
e-mail:
info@quinta-dos-castanheiros.com
site: www.quintadoscasbanheiros.com

Casa de Brito - AG

Brito de Lomba
5320- 031 Edral
GPS: Lat. 41.855082, Long. -7.169441
tel./t/m. 939 096 512 / 933 578 410
e-mail: geral@casadebrito.com
site: www.casadebrito.com

Casa dos Valdarmeiros - AG

Bairro do Campo
5320-306 Vinhais
GPS: N 41.827462, O -7.006915
tel./t/m. 273 772 589 / 934 892 115

Varandas da Capela - AG

Tuizelo
5320-198 Tuizelo
GPS: N 41.893315, O -7.057005
tel./t/m. 273 695 150 / 934 272 001
e-mail:
varandasdacapela@gmail.com

Casa do Tear

Gestosa
5320-261 Vilar Seco de Lomba
GPS: N 41.883213, O -7.150167
tel./t/m. 919 449 526
e-mail: info.casadotear@gmail.com

Casa do Regadio

Gestosa
5320-261 Vilar Seco de Lomba
GPS: N 41.883213, O -7.150167
tel./t/m. 919 449 526
e-mail: info.casadoregadio@gmail.com

Refúgio Sublime

Avenida Brasil nº 17
5335-102 Rebordelo
GPS: N 41.734525, O -7.160141
tel./t/m. 278 369 382 / 962 368 481



informação turística

Posto de Turismo de Alfândega da Fé

Largo de S. Sebastião, s/n
5350 – 013 Alfândega da Fé
279 462 739
turismo.alfandegafe@gmail.com
www.cm-alfandegadafe.pt

Posto de Turismo de Alijó

Avenida 25 de Abril
5070 – 011 Alijó
259 950 095
turismo@cm-alijo.pt
http://turismo.cm-alijo.pt/

Loja Interativa de Turismo de Amarante

Largo Conselheiro António Cândido
4600 – 552 Amarante
255 420 246
turismo@cm-amarante.pt
www.cm-amarante.pt/turismo/

Loja Interativa de Turismo de Amares

Av. Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, 211
4720 – 249 Amares
253 368 540
geral@municipioamares.pt
www.cm-amares.pt

Posto de Turismo de Arcos de Valdevez

Junta de Freguesia – Lugar do Eiró
4970 – 660 Arcos de Valdevez
258 576 747
jf-soajo@freguesiasdeportugal.com
www.cmav.pt

Loja Interativa de Turismo de Arcos de Valdevez

R. Prof. Dr. Mário Júlio Almeida Costa
4970 – 606 Arcos de Valdevez
258 520 530
pit.arcosvaldevez@portoente.pt
www.cmav.pt

Loja Interativa de Turismo de Armamar

Av. Dr. António Oliveira Salazar
5110 – 122 Armamar
254 850 807
turismo@cm-armamar.pt
www.cm-armamar.pt

Loja Interativa de Turismo de Arouca - Geopark

Rua Abel Botelho, 4
4540 – 114 Arouca
256 940 258
turismo@aroucageopark.pt
www.cm-arouca.pt

Loja Interativa de Turismo 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. José Novais, 27
4750 – 310 Barcelos
253 811 882
turismo@cm-barcelos.pt
www.cm-barcelos.pt

Loja Interativa de Turismo de Boticas

Rua Gomes Monteiro, 3
5460 – 304 Boticas
276 410 200
turismo@cm-boticas.pt
www.cm-boticas.pt

Loja Interativa de Turismo 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

Av. Cidade de Zamora
5300 – 111 Bragança
273 381 273
turismo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

Loja Interativa de Turismo de Bragança

Rua Abílio Beça, 104
5300 – 011 Bragança
Tel. 273 240 020
turismo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

Posto de Turismo de Cabeceiras de Basto

Praça da Republica, 203
4860 – 355 Cabeceiras de Basto
253 669 100 / 253 669 070
pturismo@cabeceirasdebasto.pt
http://cabeceirasdebasto.pt

Loja Interativa de Turismo de Caminha

Praça Conselheiro Silva Torres
4910 – 122 Caminha
258 921 952
turismo@cm-caminha.pt
www.caminhaturismo.pt

Loja Interativa de Turismo de Carrazeda de Ansiães

Praça do CITICA
5140 – 085 Carrazeda de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

Loja Interativa de Turismo de Castelo de Paiva

Largo do Conde
4550 – 102 Castelo de Paiva
255 689 500
turismo@cm-castelo-paiva.pt
www.cm-castelo-paiva.pt

Loja Interativa de Turismo de Celorico de Basto

Praça Cardeal D. António Ribeiro
4890 – 220 Celorico de Basto
255 323 100
lojaturismo@cm-celoricodebasto.pt
www.mun-celoricodebasto.pt

Posto de Turismo de Chaves

Praça de Camões
5400-150 Chaves
276 340 500 / Ext. 416
municipio@chaves.pt
www.chaves.pt

Posto de Turismo de Vidago

Estrada Nacional 2, nº 23-25
5425 – 038 Vidago
info@vidagustermas.com
www.chaves.pt

Loja Interativa de Turismo de Cinfães

Capitão Salgueiro Maia – Q.ta do Aido
4690 – 038 Cinfães
255 561 051
turismo@cm-cinfaes.pt
www.cm-cinfaes.pt
www.redescobrircinfaes.pt

Loja Interativa de Turismo de Espinho

Alameda 8
Centro Comercial Solverde II
4500 – 901 Espinho
224 901 316
turismo@cm-espinho.pt
www.cm-espinho.pt

Loja Interativa de Turismo 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 Turismo de Fafe

Praça 25 de abril
4820 – 142 Fafe
253 504 294 / 962 118 946
geral@cm-fafe.pt
www.cm-fafe.pt

Loja Interativa de Turismo de Felgueiras

Casa das Torres
- Av. Dr. Magalhães Lemos, 23
4610 – 106 Felgueiras
255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

Posto de Turismo de Freixo de Espada à Cinta

Praça Jorge Álvares
- Edifício Biblioteca Municipal
5180 – 125 Freixo de Espada à Cinta
279 653 480
turismo@cm-fec.pt
www.cm-freioxespadacinta.pt

Loja Interativa de Turismo de Gondomar

Trav. da Convenção de Gramido, 41
4420 – 416 Gondomar
224 664 310
turismo@cm-gondomar.pt
www.cm-gondomar.pt

Loja Interativa de Turismo de Guimarães

Praça de S. Tiago
4810 – 300 Guimarães
253 421 221
info@guimaraesturismo.com
www.guimaraesturismo.com

Loja Interativa de Turismo de Lamego

Rua Regimento de Infantaria, 9
5100 – 147 Lamego
254 609 600
lojaturismo@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

Loja Interativa de Turismo de Lousada

Praça D. António Meireles, 18
4620 – 130 Lousada
255 820 580
turismo@cm-lousada.pt
www.cm-lousada.pt

Posto de Turismo de Macedo de Cavaleiros

Casa Falcão
Largo Manuel Pinto de Azevedo
5340 – 218 Macedo de Cavaleiros
278 426 193
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt
www.cm-macedodecavaleiros.pt

Maia Welcome Centre Loja Interativa de Turismo

Parque Central da Maia
1º Piso - Loja 19 - Rua Simão Bolívar
4470 – 214 Maia
229 444 732
turismo@cm-maia.pt
www.visitmaia.pt

Loja Interativa de Turismo de Marco de Canaveses

Alameda Dr. Miranda da Rocha
4630 – 219 Marco de Canaveses
255 538 800
loja.turismo@cm-marco-canaveses.pt
www.marcodecanaveses.pt

Loja Interativa de Turismo de Matosinhos

Av. General Norton de Matos
4450 – 208 Matosinhos
229 392 412
turismo@cm-matosinhos.pt
www.cm-matosinhos.pt

Posto de Turismo de Leça da Palmeira

Rua Hintze Ribeiro, 13
4450 – 690 Leça da Palmeira
229 392 413
turismo@cm-matosinhos.pt
www.cm-matosinhos.pt

Loja Interativa de Turismo de Melgaço

Praça da República, 133
4960 – 567 Melgaço
251 402 440
turismo@cm-melgaco.pt
www.cm-melgaco.pt

Posto de Turismo de Mesão Frio

Av. Cons. José Maria Alpoim, 432
5040 – 310 Mesão Frio
933 911 043
turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

Posto de Turismo de Miranda Douro

Lgo do Menino Jesus da Cartolinha
5210 – 191 Miranda do Douro
273 431 132
turismo@cm-mdouro.pt
www.cm-mdouro.pt

Posto de Turismo de Mirandela

Rua D. Afonso III
(junto ao edifício da Estação da CP)
5370 – 408 Mirandela
278 203 143
postodeturismo@cm-mirandela.pt
www.cm-mirandela.pt

Loja Interativa de Turismo de Mogadouro

Avenida dos Comandos
5200 – 206 Mogadouro
279 340 501
turismo@mogadouro.pt
www.cm-mogadouro.pt

Loja Interativa de Turismo de Moimenta da Beira

Terreiro das Freiras
3620 – 304 Moimenta da Beira
254 520 103
posto-turismo@cm-moimenta.pt
www.cm-moimenta.pt

Loja Interativa de Turismo de Monção

Praça Deu-la-Deu Martins
4950 – 452 Monção
251 649 013
turismo@cm-moncao.pt
www.cm-moncao.pt

Loja Interativa de Turismo de Mondim de Basto

Praça do Município
4880 – 236 Mondim de Basto
255 389 370
turismo@cm-mondimdebasto.pt
www.municipio.mondimdebasto.pt

Loja Interativa de Turismo de Montalegre

Ecomuseu de Barroso
– Espaço Padre Fontes
Terreiro do Açougue, 11
5470 – 250 Montalegre
276 510 205
turismo@cm-montalegre.pt
www.cm-montalegre.pt

Posto de Turismo de Murça

Alameda 8 de Maio
5090 – 142 Murça
259 510 120
geral@cm-murca.pt
www.cm-murca.pt

Loja Interativa de Turismo de Oliveira de Azeméis

Rua. Dr. Ernesto Soares dos Reis, 156
3720 – 256 Oliveira de Azeméis
256 674 463
turismo@cm-oaz.pt
www.cm-oaz.pt

Posto de Turismo de Paços de Ferreira

Praça Dr. Luís
4590 – 527 Paços de Ferreira
300 400 014
cit@cm-pacosdeferreira.pt
www.cm-pacosdeferreira.pt

Loja Interativa de Turismo de Paredes

Largo da Estação, 227
4580 – 196 Paredes
255 788 952
turismo@cm-paredes.pt
www.cm-paredes.pt

Loja Interativa de Turismo de Paredes de Coura

Largo Visconde de Moselos - Ap. 6
4940 – 909 Paredes de Coura
251 780 100
contacto@cm-paredes-coura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

Loja Interativa de Turismo de Penafiel

Largo Padre Américo
4560 – 002 Penafiel
255 710 702
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt
www.cm-penafiel.pt

Loja Interativa de Turismo de Penedono

Praça 25 de Abril
3630 – 246 Penedono
254 508 174 / 925 200 170
turismo@cm-penedono.pt
www.cm-penedono.pt

Loja Interativa de Turismo de Peso da Régua

Avenida Douro
5050 – 061 Peso da Régua
254 320 230
cmregua@cmpr.pt
www.cm-pesoregua.pt

Loja Interativa de Turismo de Ponte da Barca

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, 9
4980 – 626 Ponte da Barca
258 455 246
pit.pontedabarca@portoenoeste.pt
www.cmpb.pt

Loja Interativa de Turismo de Ponte de Lima

Torre da Cadeia Velha,
Passeio 25 de Abril, 29
4990 – 058 Ponte de Lima
258 240 208
lojaturismo@cm-pontedelima.pt
www.cm-pontedelima.pt

Posto de Turismo do Porto (Centro)

Rua Clube dos Fenianos, 25
4000 – 172 Porto
223 393 472
visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

Posto de Turismo do Porto (Sé - Casa da Câmara)

Rua Clube dos Fenianos, 25
4000-407 Porto
300 501 920
visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

Porto Welcome Centre

Praça Almeida Garrett, 27
4000 – 069 Porto
258 820 270
loja.pwc@portoenoeste.pt
www.portoenoeste.pt

Aeroporto Sá Carneiro Loja Interativa de Turismo

Aeroporto do Porto
Pedras Rubras
4470 – 558 Maia
229 420 496
loja.aeroporto@portoenoeste.pt
www.portoenoeste.pt

Posto de Turismo da Póvoa de Lanhoso

Largo Barbosa e Castro
4830 – 517 Póvoa de Lanhoso
253 639 708
turismo@mun-planhoso.pt
www.mun-planhoso.pt

Loja Interativa de Turismo de Póvoa de Varzim

Largo do Passeio Alegre
4490 – 428 Póvoa de Varzim
252 090 190
pturismo@cm-pvarzim.pt
www.cm-pvarzim.pt

Loja Interativa de Turismo de Resende

Rua José Pereira Monteiro
4660 – 228 Resende
254 871 031
geral@cm-resende.pt
www.cm-resende.pt

Posto de Turismo de Ribeira de Pena

Praça do Município
4870 – 152 Ribeira de Pena
259 490 500
geral@cm-rpena.pt
www.cm-rpena.pt

Loja Interativa de Turismo de Sabrosa

Rua do Loreto
5060 – 328 Sabrosa
259 937 130
turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

Loja Interativa de Turismo 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 Turismo de Santa Marta de Penaguião

Rua dos Combatentes
5030 – 477 S. Marta de Penaguião
254 810 130
geral@cm-smpenaguiao.pt
www.cm-smpenaguiao.pt

Loja Interativa de Turismo de Santo Tirso

Lgo Coronel Batista Coelho, 54
4780 – 373 Santo Tirso
252 830 411
turismo@cm-stirso.pt
www.cm-stirso.pt

Loja Interativa de Turismo de São João da Madeira

Torre da Oliva, R. Oliveira Júnior, 591
3700 – 204 São João da Madeira
256 200 204
turismoindustrial@cm-sjm.pt
www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

Loja Interativa de Turismo de São João da Pesqueira

Avenida Marques de Soveral, 79
5130 – 321 São João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe

Av. Doutor Oliveira Serrão, 6
3640 – 240 Sernancelhe
254 598 300
sasc@cm-sernancelhe.pt
www.cm-sernancelhe.pt

Loja Interativa de Turismo de Tabuaço

Rua Conde Ferreira
5120 – 400 Tabuaço
254 789 049
pturismotabuaco@iol.pt
www.cm-tabuaco.pt

Loja Interativa de Turismo de Tarouca

Av. Prof. Leite Vasconcelos
3610 – 022 Tarouca
254 781 461
turismo@cm-tarouca.pt
www.tarouca.pt

Posto de Turismo de Terras de Bouro

Av. Dr. Paulo Marcelino, 33
4840 – 100 Terras de Bouro
253 351 404
turismo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Loja Interativa de Turismo de Torre de Moncorvo

Rua dos Sapateiros, 15
5160 – 278 Torre de Moncorvo
279 252 289
turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

Loja Interativa de Turismo de Trofa

Rua Padre Joaquim Augusto da
Fonseca Pedrosa, Fórum Trofa XXI, 92
Parque N. Sra. das Dores
e Dr. Lima Carneiro
4785 – 419 Trofa
252 409 869
turismo@mun-trofa.pt
www.mun-trofa.pt

Loja Interativa de Turismo de Tarouca Vale de Cambra

Av. Camilo Tavares de Matos, 458
3730 – 901 Vale de Cambra
256 420 510
geral@cm-valedecambra.pt
www.cm-valedecambra.pt

Posto de Turismo de Valença do Minho

Paiol do Campo de Marte,
Coroada – Praça Forte de Valença
4930 – 702 Porta do Sol
251 823 329 / 251 823 374
turismo@visitvalenca.com
www.visitvalenca.com

Loja Interativa de Turismo de Valongo

Rua de S. Mamede, s/n
4440 – 597 Valongo
222 426 490
turismo@cm-valongo.pt
www.cm-valongo.pt

Loja Interativa de Turismo de Valpaços

Av. Engº Luís de Castro Saraiva
5430 – 472 Valpaços
278 710 130
turismo@valpacos.pt
www.valpacos.pt

Viana Welcome Center

Posto de Turismo de Viana do Castelo
Praça do Eixo Atlântico
4900 – 040 Viana do Castelo
258 098 415
vvc@vivexperiencia.pt
www.facebook.com/vivexperiencia.pt

Loja Interativa de Turismo de Vieira do Minho

Praça do Bombeiro Voluntario
4850 – 526 Vieira do Minho
253 649 240
postodeturismo@cm-vminho.pt
www.cm-vminho.pt

Loja Interativa de Turismo de Vila do Conde

Rua Cais das Lavandeiras
4480 – 789 Vila do Conde
252 248 445
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

Posto de Turismo de Vila do Conde

Rua 25 de Abril, 103
252 248 473
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

Posto de Turismo de Vila Flor

Largo Doutor Alexandre de Matos
5360 – 325 Vila Flor
278 512 373
geral@vilafior.pt
www.cm-vilafior.pt

Loja Interativa de Turismo 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 Turismo de Vila Nova de Famalicão

Praça D. Maria II
4760 – 114 Vila Nova de Famalicão
252 320 900
camaramunicipal@vilanovadefamalicao.org
www.vilanovadefamalicao.org

Centro de Informação Turística de Vila Nova de Foz Côa

Av. Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, 9/13
5150 – 610 Vila Nova de Foz Côa
279 760 329
turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Gaia

Av. Diogo Leite, 135
4400 – 111 Vila Nova de Gaia
223 758 288
turismo@cm-gaia.pt
www.cm-gaia.pt

Loja Interativa de Turismo de Pedras Salgadas - Vila Pouca de Aguiar

Av. Lopes Oliveira – Pedras Salgadas
5450 – 140 Bornes de Aguiar
259 439 000 / 961 537 588
turismo@cm-vpaguiar.pt
www.cm-vpaguiar.pt

Loja Interativa de Turismo de Vila Real

Av. Carvalho Araujo, 94
5000 – 657 Vila Real
259 308 170
geral@cm-vilareal.pt
www.cm-vilareal.pt

Loja Interativa de Turismo de Vila Verde

Praça da República, 133
4730 – 732 Vila Verde e Barbudo
253 310 500 / 961 317 896
posto.turismo@cm-vilaverde.pt
www.cm-vilaverde.pt

Posto de Turismo de Vimioso

Largo Mendo Rufino
5230 – 314 Vimioso
273 518 120
gi.cmv@cm-vimioso.pt
www.cm-vimioso.pt

Posto de Turismo de Vinhais

Praça do Município
5320 – 326 Vinhais
273 770 309
turismo@cm-vinhais.pt
www.cm-vinhais.pt

Loja Interativa de Turismo de Vizela

Rua Dr. Alfredo Pinto, 42 - Caldas
4815 – 397 Vizela
253 489 644
turismo@cm-vizela.pt
www.vizela.pt

Loja Interativa de Turismo de Santiago de Compostela

Rua do Vilar, 30-32 - Baixo D
15705 Santiago de Compostela
0034 981 565 590
loja.santiago@portoenorste.pt
www.portoenorte.pt

Ficha Técnica

coordenação geral

Isabel Castro

coordenação técnica

Paula Reis

equipa técnica

Agostinho Peixoto

textos e fotografias

Municípios representados

CVRVV

IVDP

CVRTM

CVRTV

QUALIFICA / oriGIn Portugal

José Alberto Pereira

Nuno Rodrigues

Olívia da Silva, ESMAE/IPP
in "Photo Challenges"

design

Cristina Lamego

paginação

Pedro Botelho

impressão

Gráfica Maiadouro

edição

tpnp©2018



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



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



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}

