



FINIS DE SEMANA GASTRO NÓMICOS

29 NOVEMBRO '19
A 29 NOVEMBRO '20

XII 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



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

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2019/2020

Os Fins-de-Semana Gastronómicos afirmam-se como o evento por Excelência do Porto e Norte de Portugal no âmbito da dinamização do Produto Estratégico Gastronomia e Vinhos. Uma saborosa partilha que traça uma viagem pela nossa cultura na preservação de uma memória, que atribui novos significados à palavra Gastronomia, na busca de renovados contributos que inspirem renovados caminhos para a construção de um autêntico Turismo de Qualidade.

Estamos perante o exemplo de uma peculiar iniciativa, que só é possível acontecer porque trabalhamos em equipa e edificamos um projeto transversal que se distingue pelo facto de ser o evento gastronómico nacional que conjuga um maior número de Municípios (78) e um maior número de Restaurantes (mais de 1000). Uma palavra muito particular para os Restaurantes, primeiros responsáveis pelo sucesso dos Fins-de-Semana Gastronómicos. Envolvi-

dos num espírito de autenticidade e de busca constante de fazer cada vez melhor, oferecem-nos uma diversificada panóplia de sabores que revelam a riqueza gastronómica e vitivinícola do Porto e Norte de Portugal. Um excelente Cartão de Visita que nos vai abrir o apetite para (re)visitarmos cada um dos 78 Municípios, para sentirmos o sabor das iguarias gastronómicas, dos bons vinhos, da cultura, da animação e da festa dos sentidos.

Que no cumprimento desta missão, os Fins-de-Semana Gastronómicos sejam, sobretudo, um momento de partilha de exaltação dos sabores em autênticos saberes. Fica assim marcado, um expressivo encontro para cada um dos Fins-de-Semana Gastronómicos, para celebrarmos a autenticidade da nossa cultura e da nossa vivência em proximidade com os sabores e com os aromas que definem a memória coletiva do Porto e Norte de Portugal.

- 29, 30 NOV. e 1 DEZ**
10 **MESÃO FRIO**
Marrã
Leite Creme Queimado
- 12 **VILA VERDE**
Pica-no-chão
Pudim Abade Priscos
- 6, 7 e 8 DEZ**
16 **BAIÃO**
Pastelão de Ovos com Salpicão
Arroz de Favas
com Frango Alourado
Creme de Água
- 18 **PAÇOS DE FERREIRA**
Capão à Freamunde
Rochas da Citânia
e Brisas do Pilar
- 20 **PÓVOA DE VARZIM**
Cambitos de Raia
Pescada à Poveira
Rabanada à Poveira
- 13, 14 e 15 DEZ**
22 **MACEDO DE CAVALEIROS**
Grelas com Enchidos
(Alheira, Linguiça, Salpicão,
Cápsulas Secas com Butelo)
Javali no Pote
Pudim de Castanha
- 3, 4 e 5 JAN.**
26 **PESO DA RÉGUA**
Tripas
Leite-creme
- 10, 11 e 12 JAN.**
28 **AMARANTE**
Cogumelos
Cabrito Assado
Doces Conventuais - Lérias
- 24, 25 e 26 JAN.**
30 **MONTALEGRE**
Presunto e Alheira
Cozido à Barrosã
Rabanadas com Mel
- 31 JAN., 1 e 2 FEV.**
34 **CHAVES**
Pastel de Chaves IGP
e/ou Presunto de Chaves
Feijoadà à Transmontana
Rabanadas
- 36 **PONTE DE LIMA**
Rojões à Minhota
Arroz de Sarrabulho
à Moda de Ponte de Lima
Leite Creme
- 14, 15 e 16 FEV.**
38 **AMARES**
Pataniscas de Bacalhau
Papás de Sarrabulho
- 40 **MIRANDA DO DOURO**
Tabafeia Assada na Brasa
Posta à Mirandesa
Bola Doce Mirandesa
- 42 **PENAFIEL**
Pataniscas
Arroz de Lampreia
Bolinhos de Amor
- 44 **SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**
Pataniscas de Bacalhau
e Fritas de Castanha
Arroz de Troncha com Moira
Leite-Creme
- 46 **VALENÇA**
Caldo Verde
Bacalhau à São Teotónio
Borrachinhos de Valença

- 21, 22 e 23 FEV.**
48 **BRAGANÇA**
Tábua de Enchidos
Butelo com Casulas
Pudim de Castanha
- 50 **CABECEIRAS DE BASTO**
Cozido
Miguelitos
- 52 **PENEDONO**
Enchidos Tradicionais
(Chouriças, Moiras e
Farinheiras), Assados na Brasa
Marrã
Pudim de Castanhas
- 54 **SANTO TIRSO**
Tábua de Queijo com Presunto
Arroz Pica no Chão
Pudim Condessa Aldara
- 56 **VILA DO CONDE**
Petinga Frita
Arroz de Polvo
Doçaria Conventual
- 28, 29 FEV. e 1 MAR.**
58 **CAMINHA**
Pataniscas de Bacalhau
Robalo do Mar da Ínsua
Leite Creme Queimado
- 60 **ESPOSENDE**
Lampreia
Clarinhãs de Fão
- 62 **MONÇÃO**
Arroz de Lampreia
à Moda de Monção
Roscas de Monção
- 64 **VILA NOVA DE FOZ COA**
Amêndoas com Azeite
e Omelete de Espargos
Galo Amendoado
Bolo de Amêndoa
- 6, 7 e 8 MAR.**
68 **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
- 70 **BARCELOS**
Papás de Sarrabulho
à moda de Barcelos
Galo assado à moda
de Barcelos
Doces de Barcelos
- 72 **GONDOMAR**
Arroz de Lampreia
Mimo D'Ouro
- 74 **MIRANDELA**
Alheira de Mirandela
Pudim de Azeite
- 76 **RIBEIRA DE PENA**
Milhos
Chila no forno
- 78 **SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**
Cozido à Portuguesa
Leite-creme
- 80 **TORRE DE MONCORVO**
Folhado de Borrego da Churra
Borrego Terrincho
Bolo de Amêndoa
- 82 **VIEIRA DO MINHO**
Chouriça assada
Couves com Feijão
Pêra Bêbada
- 13, 14 e 15 MAR.**
84 **FREIXO DE
ESPADA À CINTA**
Pataniscas de Bacalhau
Polvo com Cebolada
e Batata a Murro
Amor dos Homens
- 86 **PÓVOA DE LANHOSO**
Cabrito à S. José
(assado no forno)
Rochas do Pilar
- 88 **VIZELA**
Bacalhau à Zé do Pipó
Bolinhol de Vizela
- 20, 21 e 22 MAR.**
90 **LOUSADA**
Cozido à Portuguesa
Leite-creme Queimado
- 92 **MELGAÇO**
Bifes de Presunto
Cabrito do Monte
Assado no Forno
Bucho Doce
- 94 **PAREDES**
Tremoço
Cabrito Assado
no forno a lenha
Sopa Seca Doce
- 96 **TERRAS DE BOURO**
Pataniscas de Bacalhau
Cozido de Couves
com Feijão à Terras de Bouro
Aletria

- 27, 28 e 29 MAR.**
98 **OLIVEIRA DE AZEIS**
Petisco "Sabores de Azeis"
Arroz de Ossos da Suã
Rabanadas de Pão de Ul
(vinho ou leite)
- 100 **VILA REAL**
Covilhete (mini)
Tripas aos Molhos
Crista de Gato (Conventual)
- 3, 4 e 5 ABR.**
104 **FELGUEIRAS**
Presunto com Broa
Bacalhau à Felgueiras
Pão de Ló de Margaride
- 106 **VIANA DO CASTELO**
Patanisca de Bacalhau
Bacalhau à Viana
Torta de Viana
- 10, 11 e 12 ABR.**
108 **CARRAZEDA DE ANSIÃES**
Alheira Assada
Cabrito Assado no Forno,
acompanhado por Batata
Assada e Arroz Branco.
Doces de Maçã e Arroz Doce.
- 24, 25 e 26 ABR.**
110 **ARMAMAR**
Peixinhos do Rio
com Molho de Escabeche
Cabritinho de Armamar
Leite Creme em cama
de Maçã Cozida
- 112 **CINFÃES**
Arroz de Aba
(de Vitela Arouquesa)
Bolos de Manteiga
- 114 **MATOSINHOS**
Pataniscas de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite-creme
- 1, 2 e 3 MAI.**
118 **AROUCÁ**
Entradas com Produtos
Locais e Tradicionais.
Carne de Vitela Assada
no Forno, acompanhada
de Batata e Arroz
Doçaria Conventual
e Regional de Arouca
- 120 **GUIMARÃES**
Caldo Verde
Bacalhau Recheado
Leite Creme Queimado
- 122 **MARCO DE CANAVEZES**
Verde / Bazulaque
Anho Assado
com Arroz de Forno
Fatias do Freixo
- 124 **MONDIM DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado
com Arroz de Forno
Pão de Ló Húmido
- 126 **TABUAÇO**
Fumeiro e Carnes Fumadas
Bife de Lombo com Molho
de Vinho do Porto
Arroz Doce
- 128 **VILA NOVA DE CERVEIRA**
Sável de Escabeche
Debulho de Sável do Rio Minho
Biscoito de Milho
- 8, 9 e 10 MAI.**
130 **MAIA**
Bola de Cebola
Bacalhau à Lidador
Toucinho do Céu Maiato
- 132 **MURÇA**
Cozido à Portuguesa
Toucinho do Céu de Murça
- 134 **PAREDES DE COURA**
Cozido à Moda de Coura
Formigos/Rabanadas de Coura
- 136 **VILA NOVA DE FAMALICÃO**
Bolinhos de Bacalhau
Rojões
Leite Creme
- 15, 16 e 17 MAI.**
138 **FAFE**
Vitela Assada à Moda de Fafe
Doces de Gema
- 140 **SÃO JOÃO DA MADEIRA**
Indústria à Mesa – A Cartola
Coelho à caçador
Delícia de cenoura
- 22, 23 e 24 MAI.**
142 **BOTICAS**
Salpicão de Boticas
Trutas à moda de Boticas
Leite Creme à Barrosã
- 144 **PONTE DA BARCA**
Pataniscas de Bacalhau
Posta Barrosã
Rabanadas de Mel
- 146 **RESENDE**
Diversos Petiscos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende
- 29, 30 e 31 MAI.**
148 **SABROSA**
Favas com Chouriço
Bolo Borrachão
- 150 **SANTA MARIA DA FEIRA**
Tapas de Queijos Feirenses
Menus IMAGINARIUS
Tigelada de Fogaça
com Mirtilos
- 5, 6 e 7 JUN.**
154 **VILA NOVA DE GAIA**
Tripinha Enfarinhada
e cubinhos de Broa de Avintes
com Molho de Francesinha
Filetes de Polvo
com Arroz do Mesmo
Velhotes com Compota
de Vinho do Porto
- 12, 13 e 14 JUN.**
156 **MOIMENTA DA BEIRA**
Tábua de Enchidos (Alheiras,
Chouriças, Salpicão)
Cabrito Assado no Forno
- 11, 12 e 13 SET.**
160 **ALIJO**
Bacalhau Frito à Lavrador
Massa à Lavrador
Filhoses da Vindima
- 162 **CASTELO DE PAIVA**
Fumeiro Tradicional
Bife à Romaria
Sopa Seca
- 23, 24 e 25 OUT.**
166 **BRAGA**
Bolinhos de Bacalhau
Bacalhau à Moda de Braga
Pudim Abade de Priscos
- 168 **VINHAIS**
Alheira Assada
Cozido à moda de Vinhaís com
fumeiro de Vinhaís e Carnes
Fumadas de Porco Bísaro.
Pudim de castanha.
- 6, 7 e 8 NOV.**
172 **MOGADOURO**
Torrada com Setas de Cardo
Sopa: Gravações
com Cogumelos
Posta à Mogadourense
com Boletus
Requeijão de Cabra
com Compotas
- 174 **VALPAÇOS**
Fumeiro à Valpaciense
Lombo de Porco com
Castanhas e Arroz de Passas
Bolo de Castanha
- 176 **VILA POUCA DE AGUIAR**
Miscarada - Cogumelos
Silvestres Estufados
Cabrito à Serrana Assado
no Forno
Pudim de Castanha
- 178 **VIMIOSO**
Cogumelos Silvestres
Salteados com Castanhas
Posta Mirandesa
acompanhada
de Cogumelos Silvestres
Pudim de Castanhas
- 13, 14 e 15 NOV.**
180 **ARCOS DE VALDEVEZ**
Alheira de Carne da Cachena
Carne da Cachena
com Arroz de Feijão Tarrestre
Charutos dos Arcos
- 182 **SERNANCELHE**
Caldo de Castanha
Cabrito no Forno com
Castanha, Arroz de Miúdos
e Verdes Salteados
Tarte de Castanha
- 27, 28 e 29 NOV.**
184 **CELORICO DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado no Forno
Pão de Ló
- 186 **RESTAURANTES**
- 242 **VINHOS**
Denominação de Origem
- 248 **VINHOS**
Castas Típicas
- 254 **COISAS DO VINHO**
Locais a Visitar
- 256 **PRODUTOS QUALIFICADOS**
- 264 **DOÇARIA TRADICIONAL**
E CONVENTUAL
- 268 **AZEITES A NORTE**
DE PORTUGAL
- 271 **ENOTURISMO**
- 278 **ALOJAMENTO**
- 311 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**



novembro

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

provérbio popular



www.cm-mesaofrio.pt

Como toda a gastronomia Duriense, rica e variada, Mesão Frio, não foge à regra. Não fossemos nós, um país de sabores mediterrâneos. O cabrito com arroz e batatas, assados no forno a lenha, adquiriram o lugar de maior relevo na cozinha mesaofriense, que a par com a marrã, refletem a história deste povo e deliciam os seus visitantes. Para beber, terá à sua escolha excelentes vinhos produzidos em Mesão Frio, brancos e tintos, Douro DOC, Vinhos de Mesa, Vinhos Regionais Durienses e Vinhos do Porto.



Marrã

Ingredientes (para 4 pessoas):
750 g de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou sovente),
3 colheres de sopa de banha, 1 copo grande de vinho tinto, sal, pimenta.
Preparação: corta-se a carne em pedaços pequenos deixando o coiro agarrado. Frita-se a carne na banha bem quente e tempera-se com sal e pimenta. Quando a carne estiver bem loira, rega-se com vinho tinto e deixa-se ferver até apurar. Acompanha com batatas cozidas.



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
29, 30 NOV. e 1 DEZ.



www.cm-vilaverde.pt

Quem visita Vila Verde não fica indiferente à cozinha tradicional servida nos restaurantes, tabernas, feiras e romarias, no alojamento turístico do espaço rural, bem como no aconchego familiar. Os legados gastronómicos de Vila Verde, marcados pelas raízes do Minho, pela diversidade e riqueza culturais, refletem-se na sua criatividade gastronómica, com velhos sabores e paladares únicos, que surpreendem pela sua autenticidade e suculência que irão certamente marcar a experiência gustativa de quem o visita. Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a

ter lugar de 29 de novembro a 1 de dezembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes 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
narotadascolheitas.blogspot.pt
 facebook: 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. Ingredientes: 1 frango caseiro com cerca de 1.200 kg, 0,5 kg arroz, 1 cebola, salsa, 2 dentes de alho, pimenta, 3 colheres de sopa de azeite, 1 folha de louro. Sangue do frango com 2 colheres de sopa de vinagre de vinho ou 3 colheres de sopa de vinho tinto.

Pudim Abade Priscos

Ingredientes: 500 g de açúcar, 50 g 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 g de açúcar (para o caramelo). Preparação: misture 500 g de açúcar e água, na qual introduziu o toucinho, a casca de limão e a canela. Leve ao forno e quando 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 e leve ao forno para cozinhar em banho-maria.

Animação

- Animação Tradicional nos restaurantes aderentes
 - Mostra "Doces e Sabores da nossa

VILA VERDE
 29, 30 NOV. e 1 DEZ.

Terra "- Pastelarias Aderentes:
 "Vila de Prado", "Vila", "Bábab",
 "Luená", "Letícia", "Pau de Canela",
 Chocolateira - Chocolate com
 Pimenta
 - Museus e outros Espaços a Visitar:
 Espaço Namorar Portugal
 - www.namorarportugal.pt
 Centro de Dinamização Artesanal-
 Aliança Artesanal - 351 253 322 462
 Casa do Brinquedo e da Brincadeira
 - www.adol.pt
 Museu do Linho - +351 253 381 219
 +351 919 625 131
 Casa do Conhecimento
 - www.casadoconhecimento.pt
 Museu de Terras de Regalados -
museuterrasderegados.blogspot.com



dezembro

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

provérbio popular



www.visitbaiao.pt
www.cm-baiao.pt

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

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

Pastelão de Ovos com Salpicão

Ingredientes: 6 ovos, 8 fatias de salpicão tradicional.



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

Arroz de Favas com Frango Alourado

Ingredientes: Arroz, cebola, alhos, favas.

Preparação: Picar a cebola e os alhos para um tacho, juntar azeite e levar ao lume. Quando começar a alourar, 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 e 1 pedacinho de casca de limão

Preparação: Leve um litro de água a ferver com o pauzinho de canela e a casca de limão. Deixe ferver por uns breves minutos e deixe repousar durante uns dez minutos. Entretanto, bata as gemas com

BAIÃO 6, 7 e 8 DEZ.

o açúcar e a farinha. Junte os 7,5 dl de água restantes (esta deve estar a uma temperatura tépida). Mexa bem. Coe a água fervente e junte à mistura de gemas, mexendo sempre. Leve o preparado de gemas a lume brando e, sem parar de mexer, deixe espessar. Retire do lume, coe por um passador de rede fina e distribua o creme por taças individuais. Deixe arrefecer. Mantenha no frigorífico até ao momento de servir. Nessa altura, polvilhe de açúcar e queime com um magarico de cozinha ou ferro em brasa.

Animação

- Visita gratuita ao Mosteiro de Santo André de Ancede (sábado dia 7 de dezembro, 2019, 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 7 de dezembro 2019, visita das 15h30 a quem mencionar a adesão à iniciativa).



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 á Freamunde*" como grande anfitrião do saber fazer da nossa gente, acompanhado com Batata Assada e grelos.

O Capão mereceu atenção de vários autores como Gil Vicente, D. Francisco Manuel de Melo, Camilo Castelo Branco e Eça de Queirós, referindo-o nas suas obras como "Manjar dos Reis". Confeccionado "À Freamunde", coleciona apreciadores

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



Capão à Freamunde (receita tradicional)

Ingredientes e preparação:

Embraga-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 qb.. 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, 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
Feira de Santa Luzia / Feira dos Capões 13 de Dezembro



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». Visite-nos e desfrute dos Sabores Poveiros!

Cambitos de Raia

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



Pescada à Poveira

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

Rabanada à Poveira

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

PÓVOA DE VARZIM
6, 7 e 8 DEZ.

Animação

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



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 á 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-líbris do fumeiro transmontano a «Trindade Nacional do Reino»: presunto, alheira, salpicão. Daí a nossa sugestão: Grellos com salpicão, o prato mais típico do Entrudo Transmontano. É para este reino dos sabores e dos saberes que vos convidamos."



Grellos com enchidos (alheira, linguça, 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 linguça 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, 500g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes,

azeite, sal e pimenta, 200g de tomates bem maduros, 2 folhas de louro. Preparação: refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1 Kg de Castanhas, 7 dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300g açúcar; Caramelo líquido q.b. Preparação: depois de descascadas e cozidas faz-se um puré. Leve o

MACEDO DE CAVALEIROS
13, 14 e 15 DEZ.

Animação

Visite o Museu de Arte Sacra, O Museu Martim Gonçalves de Macedo e o Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo.



janeiro

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

provérbio popular



www.cm-pesoregua.pt

Situado em plena Região Demarcada  **Tripas** 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.

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 rodela. 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
3, 4 e 5 JAN.

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.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 aroquesa 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).

Celebre também o arroz de frango, vulgarizado pelas monjas de Santa Clara, advogada das pessoas com dificuldades de fala, a quem eram oferecidas, em pagamento de promessas, inúmeras aves de capoeira. Os ovos desempenham igualmente um papel importante na confeção da doçaria. As gemas para os doces, as claras para a clarificação do próprio vinho... A doçaria nasce conventual, mas as Invasões Francesas, obrigando à retirada das clarissas, precipitam a sua difusão pelas famílias da vila e pelas lojas próximas do rio. Uma referência especial às pastelarias, que continuam a garantir a amarantinos e sobretudo a viajantes os deliciosos papos de anjo, foguetes, lérias e brisas do Tâmega que rivalizam em fama (diz-se em Amarante) com o convento e a ponte, sem esquecer, num passado não muito longínquo, Alcino dos Reis e a sua confeitaria "Casa das Lérias". O pão tem também a sua especialidade: o pão de Padronelo,



de farinha moída nos moinhos do rio e cozido em fornos a lenha de carqueja que superabunda na região. Finalmente o vinho. Estamos numa sub-região do vinho verde. Muita da vinha é de enforcado, conferindo à paisagem agrária amarantina um ar que a aproxima de certas regiões minhotas.

Cogumelos

Sempre de grande interesse promover um produto que tem vindo a fazer parte das mesas dos comensais da Região.

Cabrito Assado

Desde os caminheiros fatigados de outros tempos aos amantes

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

Doces conventuais - Lérias

Ingredientes: 1 kg de amêndoas, 1 kg de açúcar escuro, 200 gr de farinha, 2 dl de água, 500 gr 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 rodela. Espalmam-se as rodela 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

AMARANTE

10, 11 e 12 JAN.

de água até fazer ponto de espadana. Passam-se as Lérias por açúcar e secam-se em redes.

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. - Convidamos todos para visitar o Museu Municipal Amadeo de Souza-Cardoso, a Igreja de S. Domingos e a Casa da Granja. (Entrada gratuita). - Sugerimos 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.



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.

Presunto e Alheira

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 e Tripas de porco.

Preparação: Lavam-se as tripas do porco, muito bem lavadas, em água corrente (preferencialmente) e reserva-se. Cozem-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.



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 chouriço, 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 batata de Montalegre, cozida com água de Montalegre.

Rabanadas com mel

Ingredientes: 1 l 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

MONTALEGRE 24, 25 e 26 JAN.

o preparado para demolhar o pão. 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 e 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.



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 a Feijoada à Transmontana, confeccionado com os melhores enchidos, 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. Preparação: 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.

Feijoada à Transmontana

De véspera coloca-se o feijão branco de molho. Coze-se com a própria água de demolhar e só se junta o sal quando estiver quase cozido. Cozem-se à parte carnes de porco: pé de porco, orelha, cabeça do porco e enguião.

Rabanadas

Corta-se o pão de forma, ou cacete, duro, em fatias médias. Mergulham--se em leite morno

Faz-se um estrugido com azeite, cebola e dentes de alho picado, deita-se um salpicao às rodelas e uma linguica, vai-se mexendo para não agarrar. Acrescenta-se com um pouco do caldo da cozedura. Junta-se-lhe o resto das carnes, bem partidas, uma colher de chá de colorau e louro. Verificam-se os temperos. Deixa-se apurar e em seguida parte-se uma couve portuguesa e acrescenta-se-lhe. Quando esta estiver pronta junta-se-lhe o feijão branco e mexe-se tudo.

CHAVES

31 JAN., 1 e 2 FEV.

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 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 XV edição do evento "Sabores de Chaves". O programa pode ser consultado no site do município de Chaves em www.chaves.pt
- Museus com entrada gratuita



www.visitepontedelima.pt

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 rodelas 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 rodelas 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 guarnecidas as travessas com limão às rodas e salsa em ramo. (Receita para 8 pessoas de D. Belozinda Varela)

Leite Creme

Ingredientes: 2l de leite, 8 colheres de sopa de farinha (tipo branca de neve), 12 colheres de açúcar, 6 gemas de ovo. Preparação: Juntar tudo em frio e mexer. Colocar ao lume a ferver, durante cerca de 10 minutos, em

PONTE DE LIMA 31 JAN., 1 e 2 FEV.

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
- XII Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho



www.cm-amares.pt

O Município de Amares recebe "O Fim de Semana Gastronómico" entre os dias 14, 15 e 16 de Fevereiro de 2020, 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,

AMARES 14, 15 e 16 FEV.

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 concelho de Amares, com fortes raízes na Música Tradicional / Popular Portuguesa, oferece aos seus visitantes um programa de animação com o mais representativo do nosso concelho.
- A complementar este programa de animação, o concelho de Amares coloca à disposição do visitante, na "Galeria de Artes e Ofícios", localizada na Praça do Comércio – Ferreiros, uma exposição de Artesanato emblemático do concelho.
- Museu do Santuário da Nª Sr.ª da Abadia - (Bouro Santa Maria) (visita sujeita a marcação prévia)
Real Confraria de Nossa Senhora da Abadia – tlf 351 253 371 197 / 253 377 994



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; 1,250 Kg de farinha de trigo; 100 g de fermento de padeiro; 700 g de açúcar; 1 dl de azeite; 0,5 l 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 do tabuleiro, unindo à última

MIRANDA DO DOURO
14, 15 e 16 FEV.



Animação

Animação com grupos de gaiteiros, pauliteiros e pauliteiras de Miranda durante todo o fim de semana nas ruas da cidade de Miranda do Douro. O Festival de Sabores Mirandeses decorre nesses mesmos dias.



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

Pataniscas

Ingredientes: 400 g bacalhau, 3 ovos, 300 g farinha sem fermento, 1 dl de água, 1 ramo salsa, 1 cebola, pimenta q.b., Sal q.b., óleo para fritar.

Preparação: desfia-se o bacalhau previamente demolidado, 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 homogênea. 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 penafidense, ou seja, a lampreia e o sável são exemplos categóricos. Em Penafiel, os pratos mais típicos são o cabrito ou o anho assado com arroz de forno, o cozido, o sável frito ou de escabeche e ainda a lampreia à bordalesa ou arroz de lampreia à moda de Entre-os-Rios, tudo bem acompanhado com o excelente vinho verde da região. Na doçaria, são os doces de feira os que mais se consomem, sobretudo



Arroz de Lampreia

Ingredientes: Lampreia; Alho, Vinagre de Vinho tinto; Sal; Pimenta; Azeite; Arroz, Cebola e 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. Deliciem-se! **Tortas de S. Martinho** Para a receita, picam-se carnes brancas e vermelhas e refogam-se em azeite e cebola fininha, com salsa e temperam-se com piripiri e sal. Deixa-se arrefecer e depois recorta-se a massa folhada ou

PENAFIEL
14, 15 e 16 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-smpenaguiao.pt

Em SANTA MARTA de Penaguião terá a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que os caracteriza. Das variadas iguarias que aqui se preparam merece especial atenção o famoso Cabrito Assado no Forno com Batatas e Arroz de Forno, o Arroz de Cabelo, a Massa à Lavrador e o Arroz de Feijão cozinhado no pote. Este ano temos para especial destaque o Arroz de Troncha com Moira. Venha passar o fim-de-semana connosco e deliciar-se com a verdadeira tradição duriense, finalizando este banquete com um doce leite-creme. Quem faz estas delícias em SANTA MARTA de

Penaguião tem um segredo especial – o carinho de mostrar o que é único e do seu concelho.

Pataniscas de bacalhau e Fritas de castanha

Ingredientes: bacalhau, ovos, farinha, salsa e cebola, sal e pimenta q.b.
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. A farinha de castanha bem amassada, com sal e uns pedaços generosos de carne gorda, é depois colocada a fritar em pequenos salgados que fazem crescer água na boca.

Arroz de troncha com moira

Preparação: Faz-se um fundo com azeite, cebola, alho picado e folha de louro. Quando o refogado estiver alourado adiciona-se a água de cozedura da moira (realizado previamente), vai-se mexendo e junta-se a couve lombarda cortada grosseiramente em juliana. Quando estiver a ferver junta-se o arroz.

Leite-Creme

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas de ovo, 12 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres de farinha maizena, 1 casca de limão e açúcar para queimar a superfície.
Preparação: Ferver o leite com a casca de limão. Bater as gemas com o açúcar e a farinha, juntar ao leite quente e levar ao lume mexendo sempre até engrossar. Colocar em taças para arrefecer.

**SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**
14, 15 e 16 FEV.

Animação

Na altura de servir, polvilhar com açúcar e queimar com o ferro em brasa.

- Noite de Fados dia 15 de Fevereiro.



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 do 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 – Uma das sete maravilhas gastronómicas

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 da restaurante batata frita às rodelas). Decorar com gomo 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, escorre-se-lhes o óleo e deitam-se num tacho. Cobrem-se com o vinho, junta-se a casca de limão, o pau de canela e o açúcar. Deixa-se ferver, durante 30 minutos, para encharcarem.

VALENÇA
14, 15 e 16 FEV.

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-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 servidas as típicas tábuas com 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 pezuinhos 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 o concelho ainda mantém bem vivos em datas

BRAGANÇA
21, 22 e 23 FEV.

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

A edição 2019/2020, dos Fins-de-Semana Gastronómicos decorrerá, em Cabeceiras de Basto, no fim de semana que antecede o Carnaval, ao mesmo tempo que decorre nesta vila a XXIV Festa da Orelheira e do Fumeiro. No recinto do evento os nossos visitantes poderão adquirir produtos genuínos de sabores autênticos, fruto do trabalho do homem e da sua relação com a terra.

Nos restaurantes aderentes o visitante poderá deliciar-se com as diversas especialidades gastronómicas de que se destacam, como pratos principais, o cozido, a vitela assada, o cabrito assado, o polvo no forno, o bacalhau com

batatas a murro e nas sobremesas, entre outras, as cavacas, as compotas, as rabanadas ou pão de ló.

Importa mencionar, ainda, os produtos de qualidade certificados como as carnes "barrosã" e "maronesa", as carnes de porco de raça bísara, o cabrito das Terras Altas do Minho, o vinho verde e o mel.



Cozido

Ingredientes: Pé de porco, entrecosto, chispe, toucinho salgado e fumado, orelheira fresca e fumada, como presunto, chouriço, salpicão e chouriça de sangue - (as carnes de porco devem ser de preferência



de porco de raça bísara) e couve portuguesa (penca) e/ou coração; cenouras, batatas, sal, azeite, alho e cebola.

Preparação: Comece por cozer todas as carnes numa panela grande com o alho e a cebola. As carnes que forem mais salgadas devem ficar de molho umas horas antes de se colocarem a cozer. Regue a água da cozedura com um fio de azeite e tempere a gosto. Por ordem de cozedura mais rápida, vão-se tirando os enchidos e depois as carnes de porco. Aproveitando a mesma água da cozedura das carnes, coloque as verduras e os legumes a cozer. Quando estes estiverem cozidos, retire a panela do lume. Para servir,

corte as carnes, disponha numa travessa com as respetivas verduras e legumes.



Miguelitos

"Docinho é o Miguelito, de feijão é o meu pastel, umas gotas de vinho verde e uma pitada de mel".

Ingredientes: farinha, feijão amarelo, ovos, mel e vinho verde.

Preparação: 'enrolados' bem crocantes, feitos com farinha, feijão amarelo, vinho verde, recheio de ovos e mel.

Receita de Alice Alves que venceu o Concurso 'Doce Cabeceirense' que a Câmara Municipal organizou em 2019, com o doce que batizou de "Miguelito".

CABECEIRAS DE BASTO

21, 22 e 23 FEV.



Animação

Integrado na XXIV Festa da Orelheira e do Fumeiro, certame de grande relevância, o programa de animação apresenta-se com uma forte componente cultural e lúdica onde se destacam: grupos de cantares populares, cantares ao desafio, tocatas de concertinas, acordeão, cavaquinhos, entre outros.

- O Mosteiro de S. Miguel de Refojos e o Núcleo de Arte Sacra, na vila de Cabeceiras de Basto
- A Casa do Tempo, na vila de Cabeceiras de Basto
- O Núcleo Ferroviário de Arco de Baúlhe, na vila do Arco de Baúlhe
- A Casa da Lã, em Bucos



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 vinculada 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.

 **Enchidos tradicionais (chouriças, moiras e farinheiras), assados na brasa**
 Ingredientes: farinha, moira, chouriça de carne, etc.
 Preparação: Feita a seleção dos enchidos a colocar na mesa, são assados nas brasas e servidos bem quentes.



 **Marrã**

Ingredientes: Aproximadamente 750gr de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou 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 e legumes da época.

 **Pudim de Castanhas**

Ingredientes: castanha martainha da zona de Penedono que é mais doce, leite e ovos.
 Preparação: Misturam-se todos os ingredientes e bate-se tudo junto até formar um creme esbranquiçado, coloca-se um pouco de caramelo no fundo da lata e vai a cozer ao forno em banho-maria. Desenforma-se depois de frio.

PENEDONO
 21, 22 e 23 FEV.

 **Animação**

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



vinho verde, o único e singular Licor (Singeverga), o apaladado e afamado pastel jesuíta, os pratos tradicionais da cozinha portuguesa, e, muito mais, apelam aos sentidos e à visita demorada. Oferecemos o melhor... brinde em nome de uma salutar e profícua experiência gastronómica!

Tábua de queijo com presunto

Queijo produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, com maturação entre 15 a 30 dias, pasta semi-mole, sabor suave ligeiramente acidulado, sem resistência ao corte, casca natural amarelo palha.

Arroz Pica no Chão

Ingredientes: Frango, Azeite, Vinagre, Toucinho, Louro, Arroz carolino, Sal, Pimenta, Cebola, Alho, Salsa.

Preparação: Num tacho refugar com azeite a cebola e os dentes de alho picados, a folha de louro e o toucinho. Juntar o frango cortado em pedaços, tempera com 1 colher de sopa de sal e deixar cozinhar, com o tacho tapado, durante cerca de 10 minutos, em lume brando. Adicionar a água quente até cobrir o frango, tapar e deixar ferver suavemente durante mais 20 minutos.

Acrescentar um pouco mais de água a ferver de modo a ficar com cerca de três vezes e meia o volume do arroz. Retificar os temperos, se for necessário, e assim, que retomar fervura introduzir o arroz. Mexer

www.cm-stirso.pt

Santo Tirso é terra e é gente. Da terra diz-se muito... experimenta-se e entranha-se. Da gente, de 'ontem' e de hoje, um tributo constante à vida e à superação. Inovação e empreendedorismo...; Estima e consideração pela tradição...; Capacidade de execução...; São atributos reconhecidos e méritos confirmados e comprovados. O património gastronómico fez-se, e faz-se, todos os dias nas cozinhas dos espaços da restauração, nas adegas, na casa da 'Tia Chica' e nas escolas da especialidade. Capitaliza-se o legado e inova-se para perpetuar o ofício. O bom



e tapar. Passados 13 minutos, acrescentar o sangue, previamente dissolvido com o vinagre. Misture bem e deixe ferver mais um a dois minutos. Retirar do lume e servir de imediato polvilhado com salsa picada.

Pudim Condessa Aldara

Sobremesa oficial da edição 2019 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 benemerita 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 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.

SANTO TIRSO
21, 22 e 23 FEV.

Animação

DIAS DA CAMÉLIA
(mostra da flor de inverno)
BelVinho (salão de vinhos)
Museu Municipal Abade Pedrosa
Museu Internacional de Escultura Contemporânea
Parque Urbano Sara Moreira (longas caminhadas)
Parque Urbano de Geão (observação da avifauna)
Parque Urbano do Ribeiro do Matadouro (escutar sons da natureza)
Miradouro do Santuário Mariano
Mosteiro de São Bento
Mosteiro de Singeverga (ENTRADAS GRATUITAS)



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.

VILA DO CONDE
21, 22 e 23 FEV.

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.



www.cm-caminha.pt

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

mãos corajosas e agrestes do bravo pescador. Pela enorme dificuldade em pescá-lo o pescador paga, não raras vezes, com a própria vida, a ousadia de enfrentar a rebentação das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha. Ao robalo fresco, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas do mar fazem o resto. Acompanha com batatas a murro e pelos deliciosos legumes salteados, constitui um manjar único e digno dos mais requintados palatos. Para coroar este repasto, deliciamo-nos com o nosso tradicional leite creme queimado, capaz de fazer as delícias



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

Pataniscas de Bacalhau

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

Robalo do Mar da Ínsua

Ao robalo fresco, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas

do mar fazem o resto. Acompanha com batatas a murro, os deliciosos legumes salteados ou se preferirem a fusão cria-se à medida da escolha do cliente.

Leite Creme Queimado

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

Animação

Consultar programa específico em www.cm-caminha.pt
- Museu Municipal de Caminha,
Rua Dr. Luciano Amorim e Silva

CAMINHA
28 e 29 FEV. e 1 MAR.

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
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-esposende.pt

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

engarrafadores 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 2h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa. No tacho coloca-se a cebola



picada, água, chouriço e os toros da lampreia escorridos. Refoga 10min. Retira-se a lampreia e acrescenta-se a calda com água. Quando ferver, lança-se o arroz e quando estiver quase pronto deita-se o sangue. Ao ir para a mesa junta-se a lampreia. Deixa-se ficar um "arroz a fugir".

Clarinhas de Fão

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 reбуçado, seguidamente deita-se chila e depois de estar em ponto leve, retira-se do lume e mistura-se

as gemas necessárias (6 gemas aproximadamente). Massa Tenra: põe-se uma porção de farinha num 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".

ESPOSENDE
28 e 29 FEV. e 1 MAR.

Animação

Consultar programa específico em:
www.visitesposende.com



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.



Roscas de Monção

Ingredientes: farinha, 12 ovos, 4 colheres de sopa de manteiga; semente de funcho; açúcar em ponto de pérola.
Preparação: batem-se os ovos com a mão aberta e junta-se-lhes a manteiga batendo sempre até derrete por completo. Torra-se no forno uma pequena quantidade de funcho e junta-se à massa deitando em seguida a farinha e mexendo sempre até poder tender. Forma-se uns rolinhos de vinte centímetros de comprimento, unem-se formando argolas e cozem-se no forno. Depois de frias cobrem-se com açúcar em ponto de pérola e unem-se rapidamente em grupos de seis

roscas. Também se podem colocar separadas.

Animação

Dia 29 de Fevereiro
20h30 – Rali à Lampreia
– Prova de Qualificação Noturna
– Praça Deu-la-Deu
Dia 01 de Março
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
28 e 29 FEV. e 1 MAR.



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. Começamos pelo vinho que é o requinte da mesa. Vinho branco ou tinto, encorpado ou forte, como todos os maduros genuínos do Douro, não esquecendo o afamado Vinho Fino. De acordo com a revista WineSpectator, dos quatro dos melhores vinhos do mundo, três são produzidos em Foz Côa, revelando, deste modo, que este concelho pode ser apelidado de Capital do Vinho do Douro Superior.

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

**VILA NOVA
DE FOZ COA**
28 e 29 FEV. e 1 MAR.

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.



Animação

XXXIX Festa da Amendoeira em flor e dos patrimónios mundiais (fevereiro a março de 2020)

 **Amêndoas com Azeite e Omelete de Espargos**

 **Galo Amendoado**

 **Bolo de Amêndoa**



março

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

provérbio popular



www.cm-alfandegadafe.pt

Produtos de excelência e sabores únicos unem-se num só lugar, Alfândega da Fé! Para além dos produtos locais que nos 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. Receitas que sabem a Alfândega da Fé Quem mergulha nestes sabores,

que Alfândega da Fé oferece, volta sempre, querendo de novo sentir o aroma da terra, da memória e tradição.

Empada de caça com cogumelos silvestres

Ingredientes: 100 g de perdiz ou pombo, 100 g de coelho ou lebre, 100 g de javali, 120 g de mistura de cogumelos silvestres, 1 cebola, 1 cenoura, 5 dentes de alho, 80 g 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 g cordeiro ou cabrito, 400 g de batata, 3 dentes



Doces tentações de Alfândega da Fé

Pudim de castanhas

Preparação: Colocar num tacho, 1 l de leite, 400 g de castanhas, 1 pau de canela, casca de limão e 4 colheres de açúcar. Levar ao lume a cozer as castanhas. Bater 8 ovos com o 300 g 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

ALFANDEGA DA FÉ 6, 7 e 8 MAR.

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.

Gelado artesanal de Cereja de Alfândega da Fé

As cerejas dão corpo a este gelado artesanal que me 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-barcelos.pt

Localizado no coração do Minho e no epicentro do caminho Português de Santiago, Barcelos, é um território vivo e criativo, de fortes tradições gastronómicas reunindo o melhor que a Serra e a Ribeira Minhota tem para oferecer. Uma gastronomia de Festa, Tradição e Saber Popular de onde despontam iguarias confeccionadas com o bacalhau, com a lampreia, com o polvo, os rojões, as inconfundíveis papas de sarrabulho à moda de Barcelos, a vitela assada, o Arroz Pica no Chão e o Galo assado à moda de Barcelos que rememora o Galo da "Lenda do Galo", entre outras iguarias que definem um território de excelência gastronómica, onde não falta o

melhor da Doçaria Minhota, a leveza, o odor e a frescura da Casta Loureiro e dos vinhos verdes em geral. Argumentos ímpares para uma experiência gastronómica para mais tarde recordar e a Barcelos sempre voltar.

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 **Doces 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.

Em Barcelos existe uma variedade de saberes e sabores da doçaria conventual e rural que confere aos doces de Barcelos uma singularidade única e uma qualidade de excelência. Nesta diversidade de sabores destacam-se os famosos doces de romaria, as laranjinhas doces, os bolos caseiros, as queijadinhas de Barcelos, os sonhos, os doces da casa, os peitos de galo, o Bolo das Cruzes entre muitos outros, que são um verdadeiro convite a visitar Barcelos. Barcelos Doce, um mundo encantado da doçaria a descobrir...

BARCELOS
6, 7 e 8 MAR.

Animação

Animação Musical, Provas de vinho e Rotas Turísticas
Dia 8 de Março (domingo): Procissão do Senhor dos Passos – Centro Histórico de Barcelos
- 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



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.



Mimo D'Ouro

Ingredientes: nabo, limão, açúcar e canela, raspa de laranja, ovos, farinha, vinho do porto sal q.b., margarina, noz

Preparação: Doce de nabo - Descascar e cortar os nabos em pequenas tiras. Colocar em água juntamente com limão e deixar repousar. Escorrer e colocar num tacho; juntar açúcar, canela e raspa de laranja e deixar ferver ate ficar em compota, retirar do lume e deixar arrefecer.

Bolo noz - Bater os ovos com açúcar, acrescenta-se noz moída grosseiramente e farinha, acrescentar um pouco de vinho do porto e cozer a 180º cerca de 20 minutos.

www.turismo.cm-gondomar.pt

A gastronomia de Gondomar expressa os recursos naturais do território e retrata os usos, costumes e tradições de um povo, numa conjugação perfeita entre a boa mesa e o bem receber. A gastronomia é valorizada, preservada e transmitida às gerações atuais e vindouras, uma herança de sábios cozinheiros que apuraram com sabedoria os aromas da terra e os sabores do rio. Nos braços do rio Douro, emoldurado por uma paisagem de beleza inigualável, Gondomar espera por si no mês de Março em que decorre o Festival do Sável e da Lampreia, convidando-o a saborear os sabores tradicionais da nossa Gastronomia.



Cobertura - Juntar farinha, uma pitada de sal, margarina e água q.b. até ficar uma massa homogénea; esticar numa mesa e barrar com margarina para folhados, voltar a laminar e deixar repousar. Montagem - Cortar em quadrados de massa folhada acrescentar o recheio (bolo de noz e doce de nabo) e levar ao forno.



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 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.

GONDOMAR

6, 7 e 8 MAR.

- 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

- Lugar do Desenho | Fundação Júlio Resende

Rua Pintor Júlio Resende, 346 -

Valbom

4420-534 Gondomar

Tel.: 224 649 061/2

Email: info@lugardelesenho.org

Horário: segunda a sexta: das 09h00 às 12h30 e 14h30 - 18h30

sábado e domingo: 14h30 - 17h30

Oferta: Entrada gratuita para visita às exposições patentes.



www.cm-mirandela.pt
www.visitmirandela.com

A gastronomia local é uma prática cultural, onde o concelho de Mirandela oferece ao visitante a harmonia dos seus pratos tradicionais e o acolhimento em visitar a oferta cultural. O concelho de Mirandela oferece um vasto leque de opções gastronómicas e de produtos endógenos, onde a Alheira de Mirandela representa a identidade do povo, tornando-se num Símbolo local.



Alheira de Mirandela

Enchido tradicional fumado, feito de carnes diversas (de porco e de aves, podendo levar carne de caça, de vaca, salpicão ou presunto) cozidas e condimentadas (sal, alho e colorau doce e/ou picante), azeite de Trás-os-Montes e pão regional de trigo. Tem formato de ferradura, cilíndrico e cor alaranjada. O comprimento é variável (20 a 25 cm), o diâmetro vai de 2 a 3 cm e o peso de 150 a 200g; o invólucro é constituído por tripa seca de vaca ou de porco. A carne deve constituir pelo menos 60% e o pão um máximo de 25% do total de matérias-primas. O sabor é característico destacando-se a condimentação com alho que estará



na origem da sua designação de alheira. A fumagem é feita com lume brando de madeira de oliveira, ou de quercíneas, durante um período inferior a oito dias.



Pudim de Azeite

Numa terrina bate-se 10 ovos, junta-se 1,5 l de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 g de açúcar, 1 cálice de vinho do porto, raspa de uma laranja e uma colher de farinha Maizena; mistura-se tudo com uma varinha. Derreter 300 g 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.

MIRANDELA
6, 7 e 8 MAR.



Animação

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



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

Preparação: Cozer a galinha em água e sal, bem como todas as carnes depois de bem limpas. Quando estiverem cozidas,



introduzem-se na mesma panela os chouriços e o salpicão. Para os milhos: põe-se a lume com água, uma panela de fundo espesso. Ao ferver, juntam-se os milhos bem lavados e isentos de casca. Vão-se mexendo com uma colher de pau para não colar no fundo. Quando estiverem quase cozidos e se apresentarem espessos, acrescenta-se a água das carnes. Numa frigideira, faz-se o refogado com azeite, o alho e a cebola, podendo juntar uma colher de vinagre. Depois de apurado, juntam-se os milhos, retifique os temperos e serve-se num prato coberto com alguns pingos de limão.

Chila no forno

Ingredientes: 800 gramas de chila, 1 almofadeira de água, 1 almofadeira 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.

RIBEIRA DE PENHA
6, 7 e 8 MAR.

Animação

Entradas gratuitas nos museus (Museu Municipal da Venda Nova, Casa Museu de Camilo, Museu do Linho e Museu da Escola). Entrada gratuita no Parque Ambiental de Ribeira de Pena onde encontra as espécies cinegéticas do concelho.

Contactos uteis:
www.ecomuseu-rpena.pt /
www.penaaventura.com.pt /
www.natourtracks.pt



www.sjpesqueira.pt

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

Cozido à Portuguesa

Ingredientes (6 pessoas): 600 g de chambão de vaca, 600 g de entrecosto, 600 g de entremeada, 2 orelhas de porco, 1/2 frango, 1 chouriço de carne, 1 chouriço de sangue, 1 morcela pequena, 1 farinheira, 1 lata grande de feijão vermelho, 400 g de arroz, 6 peras, 6 batatas pequenas, 3 cenouras, 1 couve lombarda pequena, 1 couve portuguesa pequena, 1 cebola, 2 dentes de alho, 0,5 dl de azeite, 2 folhas de louro, Sal e pimenta em grão q.b.,
Preparação: Arranje as carnes, tempere as carnes de porco com sal e deixe repousar no frio de um dia para o outro. No dia, passe-as



por água e leve-as a cozer com as restantes carnes, o frango em pedaços, o chouriço de carne, a morcela e a farinheira em água temperada com sal, as folhas de louro e grãos de pimenta. Retire e reserve à medida que forem ficando cozidas.
Arranje e lave as couves, descasque e lave as cenouras, as batatas e as peras, corte-as ao meio, leve a cozer todos estes ingredientes na água de cozer as carnes e retire. Aproveite depois 8 dl do caldo, retifique os temperos, coza o chouriço de sangue e retire. Adicione o feijão vermelho ao mesmo caldo, deixe aquecer e retire.
Descasque e pique a cebola e os

alhos, deite num tacho, junte o azeite, leve ao lume e deixe refogar um pouco. Adicione o arroz, envolva bem, regue com o caldo de cozer o chouriço de sangue, mexa, tape e deixe cozinhar, em lume muito brando, durante 16 minutos. Sirva as carnes e os enchidos cortados em pedaços com os legumes, as peras, o arroz e o feijão.

Leite-creme

Ingredientes (6 pessoas): 30 g de farinha maisena, 200 g de açúcar, 1 l de leite, 6 gemas, 1 pau de canela, 1 casca de limão, açúcar demerara q.b.
Preparação: Leve ao lume o leite com a canela e a casca de limão

**SÃO JOÃO
DA PESQUEIRA**
6, 7 e 8 MAR.

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

Animação

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



www.torredemoncorvo.pt

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

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

Folhado de Borrego da Churra

Ingredientes: (+/-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 180°. Pincela-se a massa folhada,



depois de fechada, com gema de ovo batido. 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 g de amêndoa; 300 g de açúcar; 200 g de farinha; 1 cálice de vinho do Porto; canela q.b. e uma colher de chá de fermento. Creme: 600 g 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 160°, em forma bem untada. Quando cozido, cobre-se

TORRE DE MONCORVO

6, 7 e 8 MAR.

ou abre-se ao meio e recheia-se com o creme.

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

Animação

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-vminho.pt
www.vieiraminhoturismo.com

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...

Chouriço assada

Em Vieira do Minho, o fumeiro é rei, não podendo faltar à mesa dos restaurantes Vieirenses uma boa chouriço 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



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, chouriço de carne e chouriço 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

Pêra Bêbada

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

VIEIRA DO MINHO
6, 7 e 8 MAR.

Animação

Casa Museu Adelino Ângelo
(entrada gratuita)



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, mel, queijo e o fumeiro são alguns desses produtos,

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



FREIXO DE ESPADA À CINTA

13, 14 e 15 MAR.

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 30m, 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 (15m), 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. e coco ralado (a gosto).

Preparação: batem-se as natas bem firmes e junta-se o leite condensado e volta-se a bater. Bate-se a mousse conforme indicação do fabricante. Faz-se café bem forte. Num prato fundo despõem-se uma camada de natas, seguida de uma camada de bolachas molhadas em café, e polvilha-se com o coco ralado, repete-se o mesmo processo até terminar os ingredientes, no final polvilha-se com o coco ralado.

Animação

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



www.povoadelanhoso.pt

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



Cabrito à S. José (assado no forno)

Ingredientes: Cabrito (5 a 5,5kg), vinho branco de qualidade (q.b.), cebola (2) um generoso fio de azeite, Sal (q.b.), folha de louro, pitada de pimenta, dentes de alho (8). Batatas. Preparação: Prepare o cabrito e tempere com o vinho branco, alho, pimenta, louro, sal e azeite. Deve preparar-se e deixar na marinada de véspera. Numa assadeira, fazer cama com as cebolas cortadas às rodelas e colocar o cabrito, compor com batatas para o acompanhamento. Envolver a marinada. O cabrito deve ir ao forno, de preferência a lenha, por 90 a 120 minutos.



Rochas do Pilar

As Rochas do Pilar são uma especialidade criada por pasteleiro no concelho. É feita exclusivamente de ovos, gemas, açúcar, coco, amêndoa e baunilha.



Animação

Este fim-de-semana gastronómico insere-se nas festas do concelho, em honra de São José. Conta com um programa diversificado que compõe as festividades, desde o monumental cortejo etnográfico, passando pelos concursos de gado, concertos de música e animação.

PÓVOA DE LANHOSO
13, 14 e 15 MAR.



www.vizela.pt

A oferta gastronómica de Vizela é diversificada. Destaca-se o Bolinhol, doce único em Portugal. Nos restaurantes desfrutam-se de refeições que são autênticas experiências da gastronomia regional. O Bacalhau à Zé do Pipo é representativo da história gastronómica de Vizela. Criado em 1940 no Porto, chegou depois a Vizela quando Carlos Alberto Cabral (2º Conde de Vizela, que concebeu a Casa e o Parque de Serralves) e Delfim Ferreira (2º proprietário da Casa de Serralves) recrutaram para Vizela um cozinheiro, para confeccionar este prato.



Bacalhau à Zé do Pipo

Ingredientes: Bacalhau (para 4 pessoas): 1 posta de bacalhau de bom calibre, 300 g de cebola em meias luas, 20 g de alho, 100 ml de azeite, 2 folha de louro, sal e pimenta q.b., 300 g de maionese, 20 g de mostarda, 100 g de pimento vermelho assado. Puré: 750 g de batatas em puré, azeitonas pretas, 1 kg de batatas, 75 g de manteiga, 1,5 dl de leite, sal, pimenta noz-moscada.

Preparação: Corta-se o bacalhau em postas. Depois as cebolas e levam-se com azeite, louro, sal e pimenta ao fogo moderado. Juntar os alhos picados e deixar refogar levemente. A cebola deve ficar branca e macia



e nunca loura. Passar a posta de bacalhau por farinha, escorre-se o bacalhau e coloca-se num recipiente de barro coberto de cebola. Deita-se o resto da cebola sobre as postas de bacalhau e cobre-se completamente com a maionese misturada com a mostarda. Coloca-se tiras de pimento vermelho. Contorna-se com o puré de batata passado pelo saco e leva-se a gratinar. Forno a 250°C durante 15 min. Enfeita-se com azeitonas pretas e ramos de salsa.



Bolinhol de Vizela

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

as claras com o açúcar até obter um preparado espesso e quase branco. Juntar a farinha que foi peneirada várias vezes. Deve apenas misturar sem bater. Forrar formas retangulares ou quadradas com cartolina. Distribuir a massa pelas formas e levar a cozer em forno pré-aquecido a 220°. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer o pão-de-ló. Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer. Com os 200 g de açúcar fazer uma calda forte e trabalhar o pão-de-ló molhando uma colher de pau na calda, fazendo movimentos de vaivém em cima do pão-de-ló até a calda se tornar opaca. Depois de seco é embrulhado em papel

VIZELA

13, 14 e 15 MAR.



Animação

Visita às Capelas e Miradouros do Santuário de S. Bento das Peras (visita livre)
Visita ao Parque das Termas e Zona Ribeirinha (visita livre)
Visita ao Museu dos Bombeiros Voluntários de Vizela. Horário: sexta-feira: das 09h00 às 17h00; sábado e domingo: das 09h00 às 12h00 (entrada gratuita)



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 rojoad com arroz de sarrabulho, a generosa feijoada ou o original bazulaque, guisado de fígado e bofes de carneiro.

O cabrito assado, que também pode ser substituído por anho com o mesmo efeito saboroso,

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



Cozido à Portuguesa

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

Leite-creme Queimado

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

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

LOUSADA
20, 21 e 22 MAR.

Animação

XI Festival Internacional de Camélias de Lousada – 21 e 22 de março de 2020



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 rodela

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

Bucho Doce

Ingredientes (para um bucho médio): 2 cacetes de pão duro; 250 g 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 no Solar do Alvarinho e de visitação às adegas e vinhas da Rota do Alvarinho: (marcações prévias até 17 de março) - Solar do Alvarinho telef. 251 410 195, Adega Castaboa tlm 96548901, Adega Quintas de Melgaço tlf 251 410020, Adega Quinta de Soalheiro tlf 251 416 769, Adega Quinta do Reguengo tlm 937551061

- REDE MELGAÇO MUSEUS

Entrada gratuita na Rede Melgaço Museus

- 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 I

MELGAÇO 20, 21 e 22 MAR.

bonecas com trajes típicos

Provas de bucho doce

tlf +351 251 402 133 I 919 921 363

- PORTA DO PNPG DE LAMAS DE MOURO*

Telf. 251 465 010

- *RAFTING NO RIO MINHO I TRILHOS I SALTO PENDULAR I RAPEL (desconto de 20% td atividades)

Telf. 251 402 155

- Telm. 967 00 63 47

- *PASSEIO COM PASTORES I

TURISMO ACTIVO (desconto de 30% em todas as atividades)

Telf.:251 466 041

- Telm.: 936 890 791

- *TERMAS DE MELGAÇO

Saúde e Bem Estar - 20% de desconto** em todas as massagens **não acumulável com outras

promoções em vigor

Telf. 251 404 404 / 910 506 579

- VISITA ÀS TERMAS DE MELGAÇO

- Provas das Águas Terapêuticas, Morada: Peso-Paderne 4960 - 207 MLG, Email: raquel.santos@ocram.pt

*Sujeito a marcação prévia



servidas pelos estabelecimentos de restauração aderentes. Este ano vamos valorizar o tremçoço, com vista a promover a tradição dos paredenses conhecidos como tremçoceiros. Surpreenda-se!

Tremçoço

Voltamos a valorizar o tremçoço, com vista a promover a tradição dos paredenses conhecidos como tremçoceiros.

Cabrito assado no forno a lenha

Ingredientes: Cabrito, batatas, arroz, alhos, sal grosso, cebola, vinagre, colorau, pimenta, banha, louro. Preparação: Na véspera, esfolia-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, uma 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

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 nossas paisagens e da riqueza do nosso património. Prevista para o fim-de-semana de 20,21,22 de março de 2020, esta edição terá o Cabrito Assado no forno a lenha acompanhado de arroz e a sopa seca como iguarias selecionadas nas refeições



um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. Arroz: Faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e banha. Junta-se a este refogado, água, o presunto, os miúdos do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozer. Introduce-se açafraão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodelas, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se

Sopa seca doce

Ingredientes: Pão, mel, água, açúcar loiro, pau de canela, folhas de hortelã. Preparação: 1/2 l de água; 250 g de mel; 1/2 kg de açúcar loiro; 2 paus de canela; 5 pães com dois dias; 6 folhas de hortelã por camada; Açúcar loiro para intercalar entre as camadas; canela em pó. Num recipiente coloca-se a água, o mel, a canela em pau e o açúcar loiro. O pão é partido e embebido nesta calda. Depois colocam-se num alguidar de barro, polvilhado com açúcar, canela em pó e folhas de hortelã em camadas até encher o alguidar. Depois ao forno de lenha, cerca de 30 minutos.

PAREDES 20, 21 e 22 MAR.

Animação

Durante este fim de semana vai decorrer o evento Primavera festival da Flor, que procura dar a boas vindas à primavera e a todo um novo ciclo de luz e vida. Durante este fim de semana o visitante tem ao seu dispor um programa diversificado de animação com um mercado a flor, momentos de leitura de poesia, prova de produtos confeccionados com camélias entre muitas outras novidades. Tudo isto vai decorrer na Casa da Cultura e seus jardins.

- Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil mediante marcação prévia (4 dias)
- Visita guiada ao Parque da Sr.ª do Salto em Aguiar de Sousa, mediante marcação prévia (4 dias)
- Visita ao circuito de Arte Pública de Paredes (4 dias)
- Visita à Casa da Cultura de Paredes (4 dias)
- Visita aos Monumentos da Rota do Românico em Paredes – Mosteiro de Cête, Ermida da Sra. do Vale em Cête, Capela da Quintã em Baltar, Torre do Castelo de Aguiar de Sousa e Torre dos Alcoforados em Lordelo (5 dias)



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 confeção, as couves são cozidas juntamente com as diversas carnes e fumeiro, cuja gordura e o tempero necessário para lhe dar paladar. O feijão amarelo e cozido a parte, juntando-se tudo na mesma travessa que vai ser posta na mesa.

 **Aletria**
Deita-se 1kg de aletria a cozer em água com 1 colher de sopa de azeite. Quando estiver meia cozida, retira-se e vai a acabar de cozer em leite com açúcar. Logo que cozida, retira-se e põe-se a escorrer. Em panela a

TERRAS DE BOURO
20, 21 e 22 MAR.

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. 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-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 contamos a história de Oliveira de Azeméis, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos pelo pão de Ul, passamos pelo arroz, provamos as papas de São Miguel e detemo-nos no prato que marca a diferença: o arroz de ossos da suã. Para terminar da melhor forma, temos 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

Ingredientes: ossos de suã, arroz carolino, sal, cebola, azeite, banha, vinho branco, alho, salsa, pimenta, couve branca ou galega. 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)

Ingredientes: Pão de Ul, leite ou vinho, açúcar, casca de limão, gemas de ovo, óleo, canela. 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
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
As visitas estão sujeitas a marcação prévia através:
telf: 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
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
Rua da Ponte da Igreja
3720-604 Ul OAZ
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 18h
Tel: (+351) 256 683 170 | 925 661 458
Site: <http://ptm.cm-oaz.pt>
FB: <https://www.facebook.com/moinhosptm>
- Parque de La Salette
Informações úteis
Oliveira de Azeméis
Horário das visitas
- Berço Vidreiro
De quarta a domingo e feriados

OLIVEIRA DE AZEMEIS 27, 28 e 29 MAR.

Horário de Inverno: das 10h às 12h30 e das 14h30 às 18h*
Horário de Verão: das 10h às 12h30 e das 14h30 às 19h
*altera-se o horário de Inverno para o de Verão com a mudança da hora
Encerrado às segundas e terças.
Entrada gratuita.
Tel: 963 630 797
- Santuário de N.ª Sr.ª La Salette
Aberto todos os dias
Horário de Inverno: das 9h às 12h e das 14h às 17h
Horário de Verão: das 9h às 12h e das 14h às 18h
Entrada gratuita.
Paróquia de Oliveira de Azeméis
Tel: 256 682 773
Site: <http://www.lasalette.pt/>

Entrada gratuita a quem referir os Fins de Semana Gastronómicos (sem prova do pão).



Covilhete (mini)

Ingredientes: Massa: 400 g de farinha, água, sal, manteiga.
Recheio: 400 g carne de vaca, 50 g presunto, salsa, 1/2 cebola, 3 colheres de sopa de azeite, 1 colher de chá de farinha, sal.
Preparação: Amasse a farinha c/ água e sal. Estenda a massa c/ um rolo. Barre com a manteiga derretida formando um rolo. Corte o rolo c/ 0,5cm de largura. Forre a forma c/ a massa das pontas do rolo, recheie c/ picado de carne e cubra com rodela de massa indo ao forno brando. Coza as carnes, faça um refogado com cebola picada e azeite, misture a carne e a farinha, tempere com sal e deixe apurar. O picado só se aplica quando estiver frio.

Tripas aos Molhos

Ingredientes - 1Kg bucho de vitela (estômago), 150 g presunto, 1dl azeite, 3 cebolas grandes, Tripa fina de vaca, 35 g banha, 1 ramo salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 1 colher de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2 dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, piri-piri e sal.
Preparação: Limpe muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lave bem a tripa de vaca, abra ao meio, lave em várias águas, raspe toda a parte inferior e esfregue com sumo de limão e sal.

www.cm-vilareal.pt

Visitar Vila Real é descobrir uma riqueza ímpar de olfatos e sabores através de produtos que já constituem uma Marca Gastronómica de referência, reafirmando-se nos concursos públicos das 7 Maravilhas à Mesa em 2018 e 7 Maravilhas Doces em 2019, nos quais foram eleitos ícones gastronómicos autênticos, como os Covilhetes, as Tripas aos Molhos, a Maronesa – DOP, os seus vinhos brancos e tintos e com especial destaque para a eleição da Crista de Galo, sem esquecer a forte presença da Doçaria Tradicional como: o Cavacório, o Pito de Stª Lúzia e a Gancho de S. Brás entre muitos outros ex-libris do Concelho que são reconhecidíssimos por todo o país.



Crista de Galo (Conventual)

Ingredientes (p/ 3 dúzias): Massa: farinha (atual nº65), manteiga 150 g, 2/3 ovos, sal, banha para untar e açúcar para polvilhar.
Recheio: 100 g amêndoa, 8 Ovos (6 gemas e 2 inteiros), açúcar 250 g, 1 pedaço de toucinho gordo, canela para polvilhar, água.
Preparação: Deite a farinha numa taça onde se misturam os ovos e uma pitada de sal. Junte manteiga derretida, sem que ferva. Misture tudo e deixe a massa descansar 1h. M. P. **Recheio:** Ponha ao lume o açúcar com pouca água e o toucinho, quando atingir o ponto de pérola junte a amêndoa descascada e moída, deixe ferver bem, junte

Corte o estômago aos quadrados (cerca de 10cm). Corte o presunto às tiras e em cada quadrado coloque uma tira de presunto e um raminho de salsa. Enrole e ate com a tripa fina bem apertada com dois ou três nós. Cubra o fundo do tacho com a cebola cortada às rodela grossas, os dentes de alho picados, a polpa de tomate, o vinho, a aguardente e a folha de louro, por cima coloque os molhos e cubra com a restante cebola. Em seguida, junte o azeite, banha, colorau e piri-piri. Tape o tacho e deixe estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanhe com arroz de forno.

VILA REAL
 27, 28 e 29 MAR.

os ovos e deixe cozer um pouco mais. Tire o preparado do lume, retire dele o toucinho e polvilhe com canela. Da massa, faça bolas que se estendam até uma folha muito fina, deite o recheio na massa, perfure a parte que se vai dobrar, dobre e faça pressão sobre os bordos para aderir a massa cortando em meia-lua com uma carrilha. Após, junte os pastéis assim obtidos com banha e polvilhe com açúcar. Coza em tabuleiro untado com manteiga.

Animação

Teatro de Vila Real
 – consultar programação (www.teatrodevilareal.com),
 Capela de S. Brás, Capela Nova, Igreja de S. Pedro, Jardim Botânico da UTAD, Jardim da Carreira, Museu da Vila Velha, Museu de Arqueologia e Numismática, Museu do Som e da Imagem, Parque Corgo, Parque Natural do Alvão, Santuário de Panoias, Sé de Vila Real, Torre de Quintela.

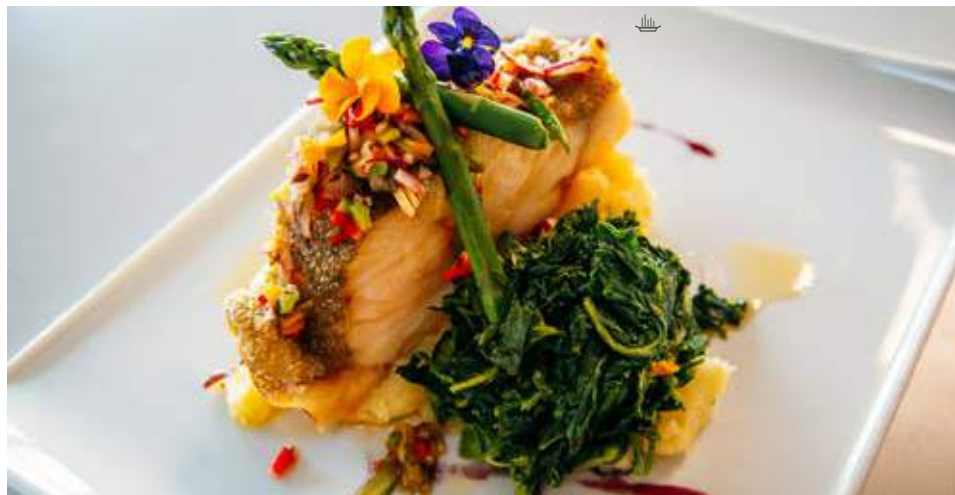
Entrada gratuita.



abril

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

provérbio popular



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



Presunto com broa

A produção tradicional do presunto e da broa resultam num petisco muito apreciado em Felgueiras. Ingredientes: presunto e broa



Bacalhau à Felgueiras

A eleição do bacalhau como base para o prato identitário da gastronomia de Felgueiras resultou de uma pesquisa aprofundada. Faltava um prato identitário, que harmonizasse a tradição com a inovação, inspirado e criado pelo orgulho, vocação e talento felgueirense, o “Bacalhau à Felgueiras”! Ingredientes: Receita para 4 pessoas. 4 postas de bacalhau



de 200 g / 300 g; 1 kg de batata; 100 g de cebola branca; 30 g de cebola roxa; ½ l de azeite; 400 g de grelos; 50 g de alho; 50 g de salsa; ¼ l de vinho de Felgueiras (vinhão); 1 colher de mel de Felgueiras; 20 g de pimento amarelo; 20 g de pimento verde; 20 g de pimento vermelho; 200 ml de vinagre de vinho tinto de Felgueiras; 100 g de espargos verdes frescos de Felgueiras; 20 g de kiwi (desidratado) de Felgueiras; sal; pimenta; 2 amores-perfeitos. Preparação: levar ao forno as 4 postas de bacalhau sobre uma camada de cebola, com azeite e alho em forno a 170 graus durante 10 a 12 minutos. Descascar a batata e

levar a cozer, escorrer e esmagar. Juntar azeite e salsa e retificar o tempero. Cozer e saltear os grelos em azeite e alho. Reduzir o vinhão com o mel e deixar arrefecer. Fazer o vinagrete com azeite, vinagre, pimentos, cebola, alho em cubinhos (brunese), juntar espargos laminados na diagonal e retificar os temperos.



Pão de Ló de Margaride

Ingredientes para 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

FELGUEIRAS

3, 4 e 5 ABR.



Animação

FESTIVAL DO PÃO DE LÓ – 11.ª MOSTRA INTERNACIONAL DE DOCES TRADICIONAIS – 04 e 05 de abril 2020 na Praça Dr. Machado de Matos, cidade de Felgueiras: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria nacional e internacional, showcookings, vinhos e licores; ateliers de artes, concertos e espetáculos infantis; visitas guiadas às rotas do românico e do turismo empresarial, entre outras “experiências” que lhe dedicamos!



Patanisca de Bacalhau

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

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

Numa tigela, mexa os ovos e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau; acrescente um pouquinho de água se vir que está uma massa muito consistente.

Mexa bem e depois junte o bacalhau já desfiado, a salsa, a cebola e tempere com sal e pimenta. Numa frigideira larga, leve a aquecer o azeite ou o óleo. Depois de estar quente, deite colheradas de massa separadas umas das outras. Espalme-as com um garfo e vire-as quando estiverem louras para fritarem do outro lado. Depois de fritas retire-as e escorra-as em papel absorvente e frite mais até acabar a massa.

Bacalhau à Viana

Ingredientes: 220 g de bacalhau em posta, 30 g de cebola, 2 dentes de alho, pimentão-doce / colorau q.b., 150 g de batata, 100 g couve portuguesa,

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 bacalhoad.

www.cm-viana-castelo.pt



1 fatia de broa, ½ l de azeite. **Preparação:** Confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua e alho picado e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite). Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (às rodela grossas). Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite. Saltear a couve cozida em azeite e alho. Dispor no prato ou travessa com disposição adequada. Decorar com azeitona (pasta de azeitona) e salsa.

Torta de Viana

Ingredientes: 10 gemas, 4 ovos inteiros, 200 g de açúcar, 170 g de farinha, aroma de laranja ou limão. **Preparação:** Batem-se as gemas

com o açúcar e deita-se a raspa de limão ou laranja, conforme o gosto. Batem-se também as claras em castelo e junta-se à massa. A seguir, deita-se a farinha, que deve ser peneirada, bate-se levemente, e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar. **Recheio:** 4 gemas, 100 g de açúcar. O açúcar é posto em ponto brando, deita-se nas gemas já batidas e vai ao lume a levantar fervura. Desenforma-se a massa sobre um pano polvilhado com açúcar pilé. Recheia-se a torta com o doce de ovos e enrola-se cuidadosamente.

VIANA DO CASTELO 3, 4 e 5 ABR.

Animação

Na manhã de Sábado, dia 4 abril, realiza-se na Praça da República, entre as 10h00 e as 17h00, o Feirão da Patanisca, onde poderá saborear, 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 e agenda cultural 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 salpão 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 do Tua. Outros pratos regionais estão ao dispor do turista, como batata assada no forno com famosos bacalhau e polvo cozidos acompanhados de 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

Também neste concelho a famosa alheira gravita na oferta gastronómica dos restaurantes.

Cabrito assado no forno, acompanhado por batata assada e arroz branco.

Ingredientes: cabrito, sal, maçãs, alho, louro, malagueta, colorau, banha, azeite e água. Preparação: lava-se e retiram-se as gorduras do cabrito, pica-se o cabrito com um espeto e põe-se a marinar em água e juntamente com maçãs cortadas em quatro partes e deixar assim durante 24 horas. De seguida retira-se o cabrito da marinada e limpa-se o mesmo muito bem. Ao mesmo



CARRAZEDA DE ANSIÃES 10, 11 e 12 ABR.

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 em lume brando e a meio da cozedura é transferido para uma caçarola de barro que vai ao forno de lenha, cortam-se pedaços de cabrito e colocam-se por cima da caçarola de barro com uma grelha para o arroz ficar mais suculento.

Doces de maçã e arroz doce.

Preparação: Leva-se ao lume uma panela com água até ferver onde se lhe junta sal e o arroz. Entretanto noutra panela põe-se o leite a ferver com a canela em pau e uma casca de limão. Vai-se deitando aos poucos o leite. Deixa-se cozer destapado em lume brando. Retira-se do lume e adiciona-se o açúcar. Mexe-se rapidamente e junta-se as gemas e um bocadinho de manteiga. Coloca-se o arroz sobre lume muito brando durante uns minutos sem deixar ferver. Por fim deita-se o arroz nos recipientes e pulverizam-se com canela.

Animação

- Animação prevista para a Feira do Folar que irá decorrer entre 9 a 11 de Abril de 2020.
- Museus com entradas gratuitas: Museu da Memória Rural do Vilarinho da Castanheira, Centro Interpretativo do Castelo de Ansiães, Lagar de Azeite da Lavandeira e Museu da Telha.



www.cm-armamar.pt

Armamar possui uma gastronomia variada, enriquecida pelos sabores e saberes transmitidos de geração em geração. O melhor cartaz da gastronomia do município é o célebre cabritinho. Acompanhado com os excelentes vinhos do Douro, esta iguaria é, por si só, motivo para uma visita a Armamar. A finalizar o repasto, impõe-se provar algumas delícias gulosas, também características, acompanhadas de um cálice do verdadeiro néctar dos deuses, o Vinho do Porto. Se preferir fruta, o cardápio concelhio propõe-lhe a maçã, símbolo da produção agrícola de Armamar, com qualidade reconhecida.



Peixinhos do rio com molho de escabeche

Ingredientes: Peixes do rio, alho, louro, vinagre de vinho tinto, colorau, salsa, sa, azeite para fritar.
Preparação: Amanhe o peixe e tempere-o com sal. Coloque uma frigideira ao lume com azeite e frite o peixe. Depois de frito, retire-o. Junte ao azeite de fritar o alho laminado, o louro, o vinagre de vinho tinto e uns pozinhos de colorau. Mexa e deixe apurar. Deite o molho por cima do peixe frito e salpique com folhinhas frescas de salsa. Sirva quente ou frio.



Cabritinho de Armamar

Ingredientes para o tempero do Cabrito - Cabrito: 1 pequeno, Alho: 4 dentes, Azeite: 1 dl. Salsa: 1 raminho; Sal: q.b.; Colorau: q.b.; Hortelã: q.b.; Vinho Branco: 2 copos; Louro: 3 folhas
Preparação: Junte o alho, a salsa, o azeite, o sal, o colorau e o vinho branco e tempere o cabrito com esta mistura. No fim coloque a hortelã e o louro. Deixe repousar durante 2 horas.
Ingredientes para o recheio: azeite: 1 dl, cebola: 1, alho: 2 dentes, miúdos do cabrito, batatas cortadas em cubos, azeitonas, sal, pimenta e um pouco de noz-moscada.
Preparação: Leve ao lume um recipiente com o azeite, 1 cebola e 2 dentes de alho picados, deixe



refogar, introduza os miúdos do cabrito cortados aos bocadinhos, batatas cortadas em cubos e as azeitonas. Deixe refogar, tempere com sal, pimenta e um pouco de noz-moscada e salpique com vinho branco. Deixe cozinhar. Recheie o cabrito com o estufado de miúdos, costure-o e perfure-o em vários lugares com um espeto. Coloque-o no forno já quente até que o cabrito esteja dourado e assado.



Leite creme em cama de maçã cozida

Ingredientes: 4 maçãs cozidas, canela em pó, 12 colheres de açúcar, 1 litro de leite, 6 gemas, 1 pau de canela, 1 casca de limão, 2 colheres

de farinha maizena.
Preparação: Coza as maçãs e reduza-as a puré. Adicione canela e reserve. Num recipiente misture um pouco de leite, a farinha maizena, as gemas e o açúcar. Leve um tacho ao lume com o restante leite, o pau de canela, a casca de limão e deixe ferver. Verta o preparado do recipiente no tacho, mexendo sempre até borbulhar. Por fim retire o pau de canela, a casca de limão e deixe arrefecer. Polvilhe com açúcar e queime com ferro próprio. Sirva o leite creme em cama de puré de maçã.

ARMAMAR
24, 25 e 26 ABR.



Animação

Rota da maçã de montanha
Passeios de Charrete
Roteiro Explorar Armamar
Rota Gourmet
Roteiro Sabores do Douro
Igreja Matriz de S. Miguel de Armamar (MN)
Monte e capela de S. Domingos em Fontelo
Miradouro da Senhora da Graça em Cimbres
Capela e miradouro de N. Sra. da Piedade em Gogim
Passeadouro da Folgosa
Aldeia de Goujoim

Informações: Loja Interativa de Turismo de Armamar
turismo@cm-armamar.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. Preparação: Bater tudo junto com água morna, amassar e moldar a forma quadrada do doce, e depois de ajustados, deitar farinha e deixar levar. Levar ao forno de lenha até ficar tostado e no final, cobrir com açúcar em pó.

CINFÃES

24, 25 e 26 ABR.

Animação

Consultar:

www.redescobrircinfaes.pt



www.cm-matosinhos.pt

Matosinhos é cada vez mais um destino de eleição nacional e internacional quando se pensa em almoçar ou jantar na área metropolitana do Porto. A fama dos nossos restaurantes, da sua qualidade e diversidade, é hoje um dos principais produtos turísticos do concelho e da região. Impulsionado pela marca Matosinhos World's Best Fish e por diversos eventos do âmbito gastronómico, tem-se assistido ao contínuo desenvolvimento da restauração, setor de crucial importância económica no concelho. Desde os mais familiares e tradicionais restaurantes de sardinha assada aos mais modernos

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

Pataniscas de bacalhau

Ingredientes: 600 g bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal e pimenta q.b.
Preparação: depois de demolhado, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça 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

Excelente variedade de peixe e marisco que os restaurantes de Matosinhos têm para oferecer.

Leite-creme

Ingredientes: 1 l de leite, 4 c. sopa de farinha maizena, 200 g 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.

Animação

Museus com entrada gratuita

MATOSINHOS
24, 25 e 26 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 formo, acompanhada de batata e arroz

Carne temperada com sal e grelhada. Não deixe de acompanhar a sua refeição com os vinhos verdes da região.

AROUCA
1, 2 e 3 MAI.

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.



www.guimaraesturismo.com

Guimarães por mais vezes que seja visitado, não deixa de impressionar pela história que traz na bagagem. A qualidade e genuinidade da Gastronomia Vimaranesa estão intimamente associadas ao valor patrimonial e à riqueza de um produto turístico genuíno e de qualidade, que se orgulha de ser Património da Humanidade. Nesta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos, Guimarães convida-o, mais uma vez, a conhecer os sabores da mesa vimaranense com o Caldo Verde, o Bacalhau "Racheado" e o Leite de Creme Queimado. Está, desde já, convidado a visitar-nos e a saborear a nossa tradição.

Caldo verde

Ingredientes (6 pessoas): 6 batatas grandes, 2 cebolas grandes, 500 g de couve galega, 300 g chouriço caseira, azeite q.b.

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



Bacalhau racheado

Ingredientes (2 pessoas): 1 posta de bacalhau demolhado, 3 cebolas grandes, azeite, pimenta e colorau q.b., 2 dentes de alho, batatas.

Preparação: Corta-se a cebola às rodelas e coloca-se numa serra. Adiciona-se o bacalhau, e tempera-se com a pimenta, o colorau e os alhos picados. Tapa-se com a restante cebola, cobrindo tudo com muito azeite e leva-se a "rachear", em lume brando. À parte, fritam-se as batatas, cortadas às rodelas. Dispõem-se as batatas já fritas numa travessa ancha, coloca-se o bacalhau e a cebolada por cima e rega-se com o azeite. Serve-se com salsa e azeitonas.

Leite creme queimado

Ingredientes (8 pessoas): 1 l de leite, 6 gemas, 6 colheres de açúcar, 1 casca de limão, 4 colheres de sopa de farinha.

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

GUIMARÃES

1, 2 e 3 MAI.

Animação

- Festividades: Festa das Cruzes, Serzedelo – Guimarães, 1 a 3 de maio de 2020
- Centro Histórico Património Mundial da Humanidade
- Monumentos e museus:
 - Paço dos Duques de Bragança
 - Castelo de Guimarães
 - Museu Alberto Sampaio
 - Museu Arqueológico da Sociedade Martins Sarmento
 - Centro Internacional das Artes José de Guimarães
 - Casa da Memória
 - Centro de Ciência Viva de Guimarães
 - Museu da Cultura Castreja
- Locais de interesse
 - Zona de Couros
 - Penha e Teleférico de Guimarães
 - Citânia de Briteiros
 - Santuário de S. Torcato
 - Banhos Velhos (antiga estância termal dos finais do séc. XVIII)



www.cm-marco-canaveses.pt

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

romana de Tongobriga ou um dos monumentos da Rota do Românico.

Verde / Bazulaque

Ingredientes: Carnes variadas, chouriço, cebola, alho, azeite/óleo, pão e sangue de porco cozido
Preparação: 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 cozidas, vão ser partidas em bocados 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

Ingredientes: cebola, alho, salsa picada, colorau, sal, azeite/óleo e vinho verde branco, arroz, batatas e a peça do anho.
Preparação: 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

Ingredientes: ovos, açúcar e farinha
Preparação: Doces regionais do Marco de Canaveses com verdadeira tradição histórica. Pensa-se que tiveram origem no séc. XVII, sendo fabricados, à data, num convento de freiras. Aparecem referenciados no ano de 1819, data de construção da Casa dos Lenteirões. O rei D. Luis exigia a presença dos Doces do Freixo nos seus banquetes.

MARCO DE CANAVEZES
1, 2 e 3 MAI.

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
- Visitas guiadas às quintas da Rota dos Vinhos do Marco (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt)
- Visitas ao Centro Interpretativo de Tongobriga (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt)
- Visitas à Igreja de Santa Maria (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt)



www.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. Com o Pão de Ló Húmido se adoça quem nos visita. E se da altitude vêm as carnes das raças autóctones, das meias encostas

do vale do Tâmega vêm os Vinhos Verdes de Mondim, brancos e tintos, qual “bênção divina”, capazes de dar alma ao corpo da gastronomia local. Não parta de Mondim sem um brinde à Nossa Senhora da Graça!

Pataniscas de bacalhau

Ingredientes: 500 g de bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal e pimenta.
Preparação: Depois de demolido, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça o polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Pode acrescentar um pouco da



água de cozer o bacalhau, se achar necessário. De seguida, pique a cebola miudinha, bem como a salsa e junte no polme acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere com sal e pimenta e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

Cabrito assado com arroz de forno

Ingredientes: 1 cabrito de 6 ou 7 Kg, azeite, 1 copo de vinho verde branco, 2 cebolas grandes, 1 colher de sopa de sal grosso, 1 colher de sopa de pimentão doce, 5 dentes de alho, 1 colher de chá de pimenta preta, 2 folhas de louro e 1 ramo de salsa.
Preparação: Lava-se o cabrito

e deixa-se secar. Entretanto, esmagam-se os alhos com o sal, pica-se a cebola grosseiramente e juntam-se aos restantes ingredientes. Coloca-se o cabrito num tabuleiro, barra-se com esta mistura e deixa-se a marinar durante 24h. No dia seguinte, junta-se a batatinha nova e leva-se ao forno até ficar tudo bem assado. Acompanha com um bom arroz de forno e grelos salteados.

Pão de ló húmido

Ingredientes: ovos, açúcar e farinha
Preparação: O Pão de ló húmido é confeccionado só com gemas de ovos, açúcar e farinha. Vai a cozer em tigelinhas forradas com papel

MONDIM DE BASTO
1, 2 e 3 MAI.

Animação

Consultar:
www.municipio.mondimdebasto.pt



www.cm-tabuaco.pt

A gastronomia do Concelho de Tabuaço está intimamente ligada ao modo de vida dos nossos antepassados. Em casa de agricultores não havia loja que não criasse o porco e lareira que não secasse o fumeiro. Tabuaço oferece uma gastronomia de saberes e sabores tradicionais, com especialidades como o cabrito recheado com arroz de forno. Terra de bom vinho mas também de excelentes azeites. Não esqueçamos a riquíssima herança deixada pelos monges de Cister no que toca a doces conventuais e o Bolo-Rei de Tabuaço, conhecido como o melhor bolo-rei do país. Tabuaço: O Melhor do Douro está Aqui!

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

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



 **Arroz Doce**
Ingredientes: 125 g de arroz, 1 colher (sopa) de manteiga, 150 g 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.

 **Animação**
- Museu do Imaginário Duriense (MIDU) pretende ser um espaço de divulgação e preservação de todas as manifestações do imaginário tradicional do Douro. Aqui poderá degustar o magnífico azeite produzido no concelho de Tabuaço.
- Loja Interactiva de Turismo de Tabuaço onde pode visitar o relógio mais completo do Mundo, o famoso RIJOMAX, e degustar o delicioso Vinho Generoso.

TABUAÇO
1, 2 e 3 MAI.

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



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

Sável de Escabeche

Ingredientes: Sável, cebola, azeite, vinho branco, vinagre, louro, alho, salsa, sal, pimenta, colorau, farinha de milho, água

Preparação: Cortar o sável às postas finas, temperar com sal grosso e reservar por 1 a 2 horas. Em seguida, secar bem as postas, passá-las por farinha de milho e fritá-las em azeite bem quente. Escorrem-se as postas e colocam-se num recipiente de louça fundo para serem cobertas com a cebolada.

Faz-se uma cebolada com azeite, cebola às rodelas, louro, salsa e alho em lume médio, até as cebolas ficarem bem cozidas. Tempera-se com sal, pimenta e junta-se o vinagre, água e o colorau. Deixa-se ferver um pouco, retifica-se os temperos e coloca-se por cima do sável. Guarda-se num local fresco durante pelo menos uma semana. Deve ser comido à temperatura ambiente.

www.cm-vncerveira.pt

A gastronomia tradicional cerveirense é secular e tem sabor a rio. Revisitar os sabores ancestrais do rio Minho é a proposta de mais este evento, que recupera as formas mais antigas de preparar o saboroso sável, espécie intimamente ligada ao forte relacionamento com o rio Minho e a toda uma história ligada à atividade piscatória. O sável assume-se como o peixe que simboliza o rio Minho, não só pelo seu aspeto, mas pelo fator económico que representava para a população. Com a entrada da Primavera, noutros tempos, chegavam a pescar-se aos milhares por dia. A criatividade familiar apurou



Debulho de Sável do Rio Minho

Para cozinhar, pica-se uma cebola grande, junta-se um pouco de azeite, o Debulho (a cabeça, o rabo, as postas mais pequenas e as ovas marinadas algumas horas numa calda com vinho verde tinto, sal, salsa, pimenta, alho, cravinho e vinagre) e a respetiva calda. Vai ao lume e cozido o peixe, retira-se para um recipiente. À calda inicial junta-se a água necessária para cozer o arroz. Logo que o arroz esteja cozido, junta-se o Debulho e retificam-se os temperos. Deixa-se repousar uns minutos, serve-se o arroz a fugir pelo prato. As postas maiores, são cortadas fininhas e fritas para acompanhar o Debulho de Sável.

Biscoito de Milho

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

**VILA NOVA
DE CERVEIRA**
1, 2 e 3 MAI.

Animação

Visita 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. Exposição de Maia no Centro Histórico.



www.visitmaia.pt

A Terra da Maia, que ia do rio Leça ao rio Ave, outrora uma unidade territorial e, ainda hoje, uma unidade cultural, foi região de muitos mosteiros e conventos. Por isso mesmo é profundamente rica na chamada doçaria conventual. O conelho da Maia é 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 recetário 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", as Rabanadas e este ano com um destaque especial, o "Toucinho do Céu da Maia", doce de tempo de festa, que se distingue de várias outras receitas idênticas por usar o sumo de laranja que lhe confere um sabor único entre os seus congéneres.

Bola de Cebola

Ingredientes: Massa - 1 kg farinha, 12 ovos, 1 copo água morna, 1 copo azeite, 150 g margarina, 50 g fermento padeiro. Recheio - 3 cebolas grandes, ½ pimento, 6 dentes de alho, azeite qb.

Preparação: Massa - Colocar a farinha peneirada. Desfazer o fermento na água morna. Incorporar os líquidos na farinha. Amassar bem cerca de 20 minutos. Deixar levedar cerca de 2 horas. Recheio - Cortar 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 bordas da massa com água e feche a massa calcando bem. Pincele a bola com gema de ovo e leve ao forno a 200° cerca de 25 minutos.

Bacalhau à Lidador

Ingredientes: 6 postas de bacalhau demolidado, 2 colheres de chá de vinagre, 6 grãos de pimenta, 3 dentes de alho, 1 pimento vermelho, salsa, 1 noz manteiga por posta, 1 folha de louro, batatas, azeite qb. Preparação: Limparam-se as postas de bacalhau das peles e das

espinhas grossas e colocam-se, aconchegadas, dentro duma assadeira de barro. Regam-se com bastante azeite, temperam-se com 3 dentes de alho esborrachados, 1 folha de louro, 6 grãos de pimenta, 2 colheres de chá de vinagre e 1 noz de manteiga sobre cada posta. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Assar o pimento e reservar. Leve ao forno o bacalhau, regando de vez em quando com o molho que se forma no fundo da assadeira, até que o bacalhau fique bem dourado. Retire do forno e sirva com batatas a murro. Servem-se polvilhadas com salsa picada e pimento fatiado.

Toucinho do Céu Maiato

Massa: 500 g de miolo de amêndoa, 400 g de açúcar, 12 gemas, 3 claras, sumo de 1 laranja. Preparação: Bata ligeiramente o açúcar com as gemas. Incorpore os restantes ingredientes. Leve ao forno a 190° cerca de 10 minutos em forma forrada com papel vegetal e untada com manteiga. Depois de desenhado sirva polvilhado com açúcar em pó.

Animação

- "Há petiscos da escola", 10 de maio, horário das 15:00 às 19h00, Quinta dos Cônegos, Entrada gratuita com animação. Petiscos confeccionados pelos alunos

MAIA 8, 9 e 10 MAI.

da Escola Secundária do Castelo da Maia, com base não só no receituário do conelho mas também usando a criatividade e tendo a cebola como ingrediente. - Zoo da Maia, desconto de 20% na entrada a quem apresentar fatura/voucher do restaurante no fim de semana de 11 a 13 de maio, Rua da Igreja - 4470 Maia, tel.:229 442 303, www.zoodamaia.pt

- Museu de História e Etnologia da Terra da Maia, Exposição "500 Anos do Foral da Maia", Entrada gratuita, terça-feira a domingo das 9h00 às 12.30 e das 14h00 às 17h30, Praça 5 de Outubro, 4475-601 Castelo da Maia, Tel. (+351) 229.871.144 - Headshot Paintball, Desconto de 20% em todas as atividades no fim de semana de 8 a 10 de maio, R. Nova de Quiráz 4475 São Pedro de Avioso, Portugal, tlm: 926 261 826, www.headshot.pt

- Os restaurantes associados terão música ao vivo de forma a evidenciar as sensações dos sabores Maiatos, a escolha varia entre o fado, cover's, bossanova ou jazz.



www.cm-murça.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 fulgurossas, são servidos à nossa moda. Rica e Farta. A bola de carne, o pão e o folar, cozidos nos velhos fornos, são iguarias sem as quais não se passa. Dos temperos fazem parte os finos azeites desta terra com Denominação de Origem Controlada. A doçaria conventual,

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



MURÇA
8, 9 e 10 MAI.

Cozido à Portuguesa

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

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

Toucinho do Céu 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

beneditinas, onde se aprendeu a confeccionar estas doçarias. E assim tem vindo, de pais para filhos... Um segredo bem guardado das Freiras Beneditinas de Murça!

Animação

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



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. Destacamos a truta do rio coura, os deliciosos enchidos, as carnes de cabrito, anho e de cachena criados nos nossos montes, assim como a mítica batata da boalhosa e a saborosa couve galega. Toda esta variedade

de pratos regionais e de cozinha tradicional torna-se um deleite para o nosso palato.



Cozido à Moda de Coura

"Colocam-se as carnes frescas de porco (cabeça, xispe, entremeada e costela) em salmoura, durante uns dias. Cozem-se as carnes que estiveram em salmoura, juntando-se a carne de vaca 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."

PAREDES DE COURA 8, 9 e 10 MAI.



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, corrida de carrinhos de rolamentos



www.famalicao.pt

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 Famalicão. Contamos aqui com um variado leque de restaurantes, os quais têm sabido preservar 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 no equilíbrio do palato. Numa combinação entre autenticidade e inovação fica o convite a uma degustação no território.

Bolinhos de Bacalhau

Ingredientes: 600 g de bacalhau demolhado; 800 g de batata; 4 ovos; 1 cebola; 2 dentes de alho; salsa; pimenta; sal grosso; azeite; óleo de fritar.

Preparação: Coza as batatas em água com sal durante 30 min. Noutra panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 min. Depois de cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer. Depois, limpe o bacalhau e desfie-o. Numa frigideira, leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos, para alourar. Depois, junte o bacalhau e deixe refogar lentamente, mexendo, até o bacalhau ficar totalmente desfiado. Coe a água das batatas e esmague-as, misturando o bacalhau e a salsa. Tempere com pimenta e misture tudo. Junte um ovo de cada vez e mexa tudo muito bem. Esta massa deve ficar bem ligada e consistente. Passar 2 colheres por azeite e retire uma colher de massa. Passe a massa de colher em colher até ficar no formato do bolinho de bacalhau. Frite em óleo bem quente. Depois de fritos, coloque num prato com papel absorvente e estão prontos a servir.

Rojões

Ingredientes: 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.

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 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.

Leite Creme

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

**VILA NOVA
DE FAMALICÃO**
8, 9 e 10 MAI.

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.famalicao.pt. Visite ainda a Rede de Museus de Vila Nova de Famalicão.



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 vitella de Fafe". O autor de "O Minho Pitoresco" enaltece, por mais do que uma vez, a "deliciosa vitella, que torna Fafe uma celebridade entre os amadores da carne tenra e branca".

Vitela Assada à Moda de Fafe

Ingredientes para 6 pessoas:

1,5 kg de vitela da pá, picadouro ou costela mindinha; 4 cebolas; 1 kg de batatas pequenas; vinho verde branco; 6 dentes de alho; 1 folha de louro; 1 ramo de salsa; sal, azeite e pimenta q. b.

Preparação: Coloque a vitela numa pingadeira e tempera-a, de forma a ficar completamente coberta, com sal, pimenta, três dentes de alho picado, cebola aos gomos, vinho, azeite, salsa e uma folha de louro sem veio. Leve-a a assar, em forno de lenha, cerca de três horas. Retire a vitela coloque-a num tacho. Disponha, por cima, a cebola aos gomos e os alhos cortados em lasca.



Regue com metade do molho que ficou na pingadeira. Tape e leve ao forno dez minutos. Asse as batatas na pingadeira com o restante molho. Acompanhe com arroz de forno.

Doces de Gema

Ingredientes: Ovos, açúcar e farinha. Preparação: 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 a lenha para cozer num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Prontos os doces, e ainda quentes, estes são barrados com calda de açúcar

Animação

- O programa de animação é assegurado pelas Feiras Francas 2020. 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 serão:

FAFE
15, 16 e 17 MAI.

Museu das Migrações e das Comunidades; Museu da Imprensa de Fafe; Museu Regional do Automóvel; Museu Hidroelétrico de Santa Rita e Museu da Educação.



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

A história da cidade de S. João da Madeira está intrinsecamente relacionada com a indústria e com as relações comerciais que, por ali, se fizeram durante anos. Não havendo grandes acessibilidades rodoviárias, como há hoje, em 1970, era necessário atravessar S. João da Madeira pela Estrada Nacional 1. Foi, nessa altura, que surgiu uma das primeiras iniciativas do concelho em criar um doce local. Um bolinho que pudesse ser vendido a quem passasse pela cidade! Foi a ideia de uma senhora chamada Ermelinda que criou a receita e começou a habituar os viajantes a aproveitarem a passagem pela cidade levando o seu homónimo doce. Hoje, há menos

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

Indústria à Mesa – A Cartola

Comece a sua refeição com um petisco “de se lhe tirar o chapéu”, que junta ingredientes clássicos e formas industriais, numa combinação de sabores que lhe vão abrir o apetite. Um folhado de requeijão com espinafres, nozes e um fio de mel vai, de certeza, abrir o apetite para experimentar mais da nossa gastronomia de Indústria à Mesa. Este petisco pode ser saboreado no Restaurante Fábrica dos Sentidos.

Coelho à caçador

Ingredientes: 1 coelho; 6 dentes de alho; 2 c. de chá ervas de Provença; 2 c. sobremesa pimentão; 2 folhas de louro; 0.5 garrafa Vinho Tinto; qb de alecrim; qb de tomilho; qb de azeite; qb de sal e pimenta; 2 c. sopa de banha de porco; 2 cebolas; 2 tomates; 0.5 pimento vermelho; batatas

cozidas para acompanhar;
qb de caldo de carne; qb de azeite;
qb de salsa picada.
Preparação: De uma entrada “de se lhe tirar o chapéu” sugerimos um prato de Coelho à Caçador. Comece por preparar a marinada picando 6 dentes de alho, juntando 2 c. de chá de ervas da Provença, alecrim, tomilho e 2 folhas de louro. Tempere com pimenta e sal, adicione 2 colheres de sobremesa de pimentão e azeite, e misture tudo. Esfregue cada pedaço do coelho com o tempero e regue tudo com meia garrafa de vinho tinto. Tape com película aderente e reserve no frigorífico durante pelo menos 2 horas. Aqueça o azeite no fundo de um tacho largo, com 2 c. de sopa de banha de porco. Pique meio pimento vermelho e junte a 2 cebolas cortadas. Antes de adicionar este preparado coloque o coelho no tacho, deixando-o fritar um pouco. Junte depois o tomate, regue com a marinada e com caldo de carne, e cozinhe durante 45 minutos. Por último, deite um fio de azeite numa frigideira, corte fatias de pão e leve-as ao lume para que friteem ligeiramente. Sirva este Coelho à Caçador na companhia de batatas cozidas e do pão frito regado generosamente com um molho bem saboroso. Para sobremesa delicie-se com uma torta de cenoura.

Delícia de cenoura

Ingredientes: 600 g cenoura; 5 ovos; 2c. de sopa de farinha; 1 c. de café de fermento; sumo de 2 laranjas; 40 g de margarina; 3 c. sopa de açúcar. Creme: junte 5 gemas, 80 g de água e 160 g de açúcar misture e reserve.
Preparação: Junte a farinha, o fermento e o açúcar e misture. De seguida incorpore os ovos 1 a 1, o sumo de laranja, a margarina derretida e as cenouras. Cozer no forno a 170°, durante 20 minutos. Desenformar a torna sobre um pano polvilhado com açúcar e unte com o creme de ovo. Retirar o papel vegetal que protegeu da forma, polvilhe com açúcar e enrole com a ajuda do pano.

Animação

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

**SÃO JOÃO
DA MADEIRA**
15, 16 e 17 MAI.



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.

Salpicão de Boticas

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



Trutas à moda de Boticas

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

Leite Creme à Barrosã

Ingredientes: Leite, limão, gemas de ovo caseiro, açúcar, farinha e açúcar q.b. para queimar. Preparação: Ferve-se o leite com a casca de limão e o pau de canela. À parte batem-se bem as gemas de ovo caseiro com o açúcar e a farinha, junta-se ao leite quente e leva-se ao lume, mexendo sempre até engrossar. Verte-se o leite-creme numa taça ou em pratinhos, para arrefecer. Na altura de servir, polvilha-se com açúcar e queima-se com um ferro em brasa. Também pode ser servido simples ou polvilhado com canela.

BOTICAS

22, 23 e 24 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.cmpb.pt

Ponte da Barca é um concelho de uma riqueza gastronómica única. A proximidade entre a montanha e o rio permite aliar o uso de produtos locais aos diversos pratos gastronómicos, proporcionando uma simbiose de sabores e saberes próprios. Visite o património natural e cultural, fruindo dos irresistíveis sabores barquenses: a Posta Barrosã, o Cozido à Portuguesa, o Sarrabulho, as Papas de Sarrabulho, o Cabrito da Serra Amarela, o Naco à Terras da Nóbrega, a Lampreia e o Sável. Ponte da Barca oferece-lhe uma experiência memorável.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 2 postas de bacalhau, 150 g de farinha, 4 ovos, 1 cebola, salsa, sal e pimenta q.b.
Preparação: Coza o bacalhau, retire a pele e espinhas e desfie. Seguidamente junte a farinha, ovos e restantes ingredientes. Após a conclusão do preparado, frite em óleo quente, retirando o excesso de óleo com o papel absorvente.



Posta Barrosã

Ingredientes: carne barrosã, sal grosso, batatas, grelos, azeite, vinho branco, pimenta, alho, alecrim.
Preparação: A posta barrosã deve ter uma espessura de 2 cm. Tempere a carne com sal e leve a grelhar. Depois de grelhada adicione o molho feito com azeite, vinho branco, vinagre, pimenta, alho e alecrim. Acompanhe com batata a murro e grelos salteados.

Rabanadas de Mel

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

PONTE DA BARCA
22, 23 e 24 MAI.

Animação

Centro Interpretativo Fernão de Magalhães; Castelo de Lindoso; Animação Cultural e Musical.



www.cm-resende.pt

Nas encostas de uma paisagem fértil, rasgada pelas águas do rio Douro, pastam por lameiros e prados, os anhos que serão imolados sobre o arroz. Trata-se da carne tenra do cordeiro de leite, que depois de preparada com ingredientes que lhe irão conferir particular sabor, é cozinhada no tradicional forno a lenha, acompanhada com arroz e batata assada.

Para sobremesa propomos as já afamadas Cavacas de Resende. A cavaca de Resende é uma fatia de pão de ló, húmida com uma coroa doce e alva, conferida pela cobertura de açúcar e farinha que, delicadamente, só a mão hábil da doceira de Resende lhe pode

proporcionar. Poderá ainda degustar as cerejas, o produto de excelência da nossa região.

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



Diversos petiscos

Anho Assado em Forno a Lenha

Ingredientes: 4 Kg de anho, sal, 5 dentes de alho, 3 folhas de louro, ramo de salsa, 3 colheres de banha, azeite, vinho tinto.

Preparação: Lava-se o anho com vinho e esfrega-se com sal. Junta-se a banha, a salsa picada, o alho e o louro e esmaga-se no almofariz. Fazem-se uns golpes no anho e esfrega-se com a mistura, colocando-se numa assadeira onde permanece de um dia para o outro. No dia seguinte leva-se a assar no forno a lenha.

Cavacas de Resende

Ingredientes: 15 ovos (dos quais 8 inteiros e 7 gemas), 750 gramas de açúcar, 280 gramas 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
22, 23 e 24 MAI.

Animação

Entrada gratuita no Museu Municipal durante os dias 22, 23 e 24 de maio de 2019. O período de abertura é o seguinte: 22 de maio, das 9h00 às 12h30 e das 13h30 às 17h00; dia 23 de maio, das 10h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h00; dia 24 de maio, das 10h00 às 13h00.

No dia 24 de maio, realiza-se na freguesia de Cárquere, o 4.º Domingo de Maio – uma grandiosa romaria a Santa Maria de Cárquere, um ritual secular que se constitui como um marco de religiosidade na diocese de Lamego e na região.



www.sabrosa.pt

Gastronomia muito succulenta tal como a bola de carne, milhos, cabrito assado com batatas assadas e arroz no forno, arroz de feijão com pataniscas de bacalhau e massa à lavrador.



Favas com Chouriço

Ingredientes: 500g de batatinhas novas, sal q.b., 1kg de favas descascadas, 1 fatia grossa de toucinho de porco salgado, 1 salpicão ou chouriço de carne, 2dl de azeite, 2 dentes de alho, 4 folhas de rama do alho, 2 colheres de sopa de vinagre.
Preparação: refugar com cebola, alho e azeite. Colocar as carnes e as favas, colocar o vinagre, temperar com sal e pimenta qb.



Bolo Borrachão

Ingredientes: 325 g de açúcar, 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, 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. Exposição Permanente - Espaço Fernão de Magalhães.

SABROSA
29, 30 e 31 MAI.



www.visitfeira.travel

Uma visita a Santa Maria da Feira não fica completa sem um passeio pelo centro histórico, onde se pode degustar as celebres Fogaças da Feira, ícone da doçaria regional e produzidos diariamente em várias casas de fabrico de "Indicação Geográfica Protegida". Com a aproximação do "Imaginarium – Festival Internacional de Teatro de Rua", deleite-se com o nosso ex-libris gastronómico, símbolo da secular "Festa das Fogaceiras" e aproveite para degustar nos principais restaurantes da nossa 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 Chamoá.

Menus IMAGINARIUS

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



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

Tigelada de Fogaça com Mirtilos

Ingredientes: Ovos, Açúcar, Farinha de Trigo, Leite Gordo, Limão, Canela em Pó, Fogaça e Mirtilos.
Preparação: Aqueça o forno com as duas caçoilas de barro. Dentro da tigela, bata os ovos com o açúcar, juntando-lhe a farinha e gradualmente acrescente o leite,

misturando muito bem a fogaça e os mirtilos. Deite o preparado dentro das caçoilas sem as tirar do forno. Cozinhe durante cerca de 30 minutos ou até o doce ficar firme e tostado. Este é um ensaio a partir do doce típico de Santa Maria da Feira e símbolo votivo da secular da Festa das Fogaceiras – a Fogaça.

Animação

A rua é palco privilegiado das grandes manifestações culturais de Santa Maria da Feira – tradicionais, contemporâneas e experimentais – e as gentes locais conservam uma forma singular de fazer, de envolver e de surpreender. Esta aptidão natural para a criação e recreação

SANTA MARIA DA FEIRA
29, 30 e 31 MAI.

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 Cultural acontece. A programação estende-se ao longo ao logo de todo o ano, com acontecimentos culturais que fazem de Santa Maria da Feira um genuíno Palco de Experiências e que pode ser vivenciado nesta edição dos Fins de Semana Gastronómicos em Santa Maria da Feira.

- Museus Municipais com entrada gratuita
- Museu Convento dos Lóios
- Museu do Papel Terras de Santa Maria



junho

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

provérbio popular



www.cm-gaia.pt

Cada região ou comunidade tem as suas lendas, costumes e tradições, verdadeira fonte que forma a personalidade de um povo. Assim é Vila Nova de Gaia que, entre rio/ mar e terra, tem na gastronomia o peixe, maravilhosa iguaria que se reflete num receituário composto por uma grande diversidade de pratos regionais. É à mesa que o visitante viaja no tempo, ouvindo a história de Gaia e do seu povo piscatório repleta de tradições e memórias de toda uma zona costeira percorrida! O enredo começa pela tripinha enfarinhada com molho de francesinha acompanhada de broa de Avintes até chegar ao prato principal: filetes de polvo com arroz do mesmo,

finalizando com o doce de romaria Velhotes acompanhado com geleia de vinho do porto.

Tripinha enfarinhada e cubinhos de Broa de Avintes com molho de francesinha

Ingredientes: 2 limões, cominhos q.b., farinha de milho, sal e pimenta a gosto, tripas de porco frescas, banha. Preparação: De véspera, lave muito bem as tripas em várias águas deixando-as de molho com rodela de limão. Mudar a água várias vezes. No dia seguinte, volte a lavar as tripas, enxugue-as e vire-as do avesso. Envolve-as em farinha de milho misturada com pimenta e cominhos até umas das extremidades e volte a virá-las. Mergulhe as tripas em água a ferver, temperada com sal durante alguns minutos, para uma cozedura rápida. Escorra-as depois e corte-as em rodela larga (cerca de 5 cm). Frite-as em banha e sirva-as. O molho - Ingredientes: 1 cebola, 1 c. sopa de azeite, 1 dente de alho, 1 folha de louro, ½ malagueta vermelha, ½ lata de tomate pelado, 100 ml de cerveja, 50 ml de vinho branco, 100 ml de água, 1 c. chá de molho inglês, ½ cubo de caldo de carne, 1 c. chá de amido de milho, 1 c. chá de vinho do porto, 1 c. chá de sal. Preparação: Refogue a cebola picada no azeite. Adicione o alho picado, a malagueta e a folha de louro.



Acrescente o tomate, a cerveja, o vinho, a água, o molho inglês e o caldo de carne. Adicione o amido de milho diluído em água fria e o vinho do porto. Deixe arrefecer 5 minutos. Triture com varinha mágica.

Filetes de polvo com arroz do mesmo

Ingredientes: 1 polvo com cerca de 2kg; 2 cebolas; 1 tomate maduro; 1 dente de alho; 1 folha de louro; 1 e ½ chávena de arroz carolino; piri-piri; sal q.b.; azeite q.b.; óleo para fritar; ovo e farinha q.b. para panar os filetes. Preparação: Coloque o polvo na panela de pressão juntamente com uma cebola e um pouco de água,

feche a panela e leve ao lume. Quando começar a silvar reduza para o mínimo e aguarde 20 minutos. Desligue e verifique se o polvo está cozido. Reserve a água da cozedura. O arroz - Pique a cebola, o alho e o tomate pelado sem sementes. Junte o louro e uma ponta de piri-piri, regue com o azeite. Refogue em lume médio, até a cebola ficar transparente. Junte o polvo que reservou para o arroz, envolva, tape o tacho e deixe refogar mais um pouco, mas sem deixar queimar a cebola. Acrescente uma chávena da água de cozedura do polvo, tempere de sal e deixe levantar fervura. Os Filetes: Passe os filetes de polvo por ovo e farinha ou pão ralado, conforme preferir, frite em óleo bem quente e sirva.

Velhotes com compota de Vinho do Porto

Ingredientes: Doce de romaria Velhotes. 1 l Vinho do Porto; 2 envelopes de pectina; 500 g de açúcar; sumo de ½ limão. Preparação: Ferver o Vinho do Porto com o açúcar durante 10 minutos. Misturar os 2 envelopes de pectina com ½ chávena de água e levar ao lume para derreter. Juntar ao Vinho do Porto e deixar ferver mais 10 minutos. Por fim adicionar o sumo de limão. Deitar a geleia em frascos e guardar no frigorífico.

VILA NOVA DE GAIA 5, 6 e 7 JUN.

Animação

- Casa Museu Teixeira Lopes/Galerias Diogo de Macedo
Rua Teixeira Lopes, 32 – S.ta Marinha
Tel. 22 374 29 04
Visitas guiadas
- Convento Corpus Christi
Largo Aljubarrota, 13 – S.ta 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



www.cm-moimenta.pt

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

Nele, a gastronomia é objeto cultural por excelência, “cultivada por mãos pacientes e entendimentos cheios, requisitos indispensáveis em arte tão substancial quanto à conservação do indivíduo e seu regalo” (Ribeiro, 1995:139). Aqui e ali, demonstra o orgulho das gentes da Beira, “em ser um bom garfo (...) Jantar que dignifique o anfitrião e convidados tem de acabar em dispepsia” (Ribeiro, 1995:140). Os pratos regionais variam consoante a imaginação de cada família e a herança deixada pelos seus antepassados, mantendo uma forte ligação à terra e aos sabores tradicionais, usos e costumes, sendo disso exemplo os pratos da caça, da pesca, da quinta e das épocas festivas, não esquecendo a doçaria e os vinhos. Visite-nos e desfrute de todas as iguarias que temos para lhe oferecer.

Tábua de Enchidos (alheiras, chouriças, salpicão)

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



Cabrito Assado no Forno

Ingredientes: para 8 pessoas, 1 cabrito de 3 a 3,5 kg (sem a fressura), 5 dentes de alhos, 1 colher de sopa de colorau, 1 folha de louro, 5 colheres de sopa de azeite, 3 colheres de sopa de banha, 0,5 litro de vinho branco, sal grosso.
Preparação: O cabrito deve estar bem limpo e sem a fressura (figado, rins, coração e bofes). Barra-se por inteiro (por dentro e por fora) com o molho espesso que se prepara da seguinte forma: os alhos esmagados, azeite e banha com sal grosso, colorau e louro. Depois de temperado deve ficar a apurar e a refinar o tempero de um dia para o outro.

Leva-se a assar em forno bem quente, numa assadeira de barro, acompanhado com batatinhas pequenas. Deve-se ter cuidado e a meio do assado virá-lo uma vez e ir regando o cabrito com vinho branco, continuando a regá-lo aos poucos durante a assadura, até que se apresente bem tostado e pronto para servir. Como acompanhamento sugerimos uma salada de alface.

Arroz Doce (servido na cesta)

Ingredientes: 1l de leite; 100 g de arroz; 250 g de açúcar; 250 ml de água com sal; 4 gemas; canela para polvilhar.
Preparação: Escolha o arroz, sem o lavar e ponha-o a abrir na água com

MOIMENTA DA BEIRA 12, 13 e 14 JUN.

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

Animação

Visita à Fundação Aquilino Ribeiro e ao Museu Gente da Nave



setembro

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

provérbio popular



www.cm-alijo.pt

A gastronomia aliojense reflete a história de uma região bem marcada pelas suas características diferentes, mas tão peculiar. 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 Faveiros, aliado ao famoso moscatel, o tão apetecível pão de trigo de quatro cantos confeccionado ainda em fornos a lenha e também a excelente bola de carne. Sempre em sintonia com uma reserva de vinho tinto para acompanhar um saboroso cabrito assado no forno, uma feijoada à transmontana, umas batatas de sarrabulho e a imensa riqueza dos nossos enchidos: alheiras, chouriços e salpicões. Apreciar um Porto velho seria praticamente impensável sem o acompanhamento de um doce caseiro. O pão-de-ló de água, o bolo de amêndoa, as cavacas de Santa Eugénia, as amêndoas cobertas ou o bolo borrachão, são sempre excelentes opções.

Bacalhau Frito à Lavrador

Ingredientes: Bacalhau demolhado preferencialmente do lombo
Preparação: Polvilha-se cada posta de bacalhau com farinha e envolve-se bem em ovo batido. Frita-se em pouco azeite ou óleo. Deixa-se alourar de ambos os lados e escorre-se em papel absorvente.



Massa à Lavrador

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

Filhoses da Vindima

Ingredientes: 5 ovos; 0,5 kg farinha; 3 colheres de sopa de margarina; 2 colheres de sopa de azeite; 2 colheres de sopa de leite; 15 g de fermento de padeiro; água, sal, açúcar, canela q.b.
Preparação: Desfaz-se o fermento de padeiro em um pouco de água tédida e mistura-se bem, deitando ½ colher de chá de sal. Deita-se a farinha num alguidar, faz-se um buraco no meio e coloca-se a mistura de fermento. Amassa-se muito bem, à medida que se junta um pouco de água, até formar uma mistura homogénea. Deita-se depois a margarina e o azeite, e ligando bem. Acrescenta-se o leite morno, amassa-se e vai-se adicionando depois os ovos, um por

ALIJÓ 11, 12 e 13 SET.

um, até estar tudo bem incorporado. Cobre-se o recipiente com um pano ou cobertor e põe-se de lado para levedar durante algumas horas. Fritam-se em óleo quente, retirando pedaços de massa, alisando à mão. Depois de douradas, as filhoses são polvilhadas com açúcar e canela.

Animação

- Comemoração da Senhora da Uva
- Programa: Receção das uvas oferecidas pelos produtores de vinho. Estas uvas destinam-se à preparação de um vinho para o ano seguinte; Pisa das uvas; Convívio, gastronomia, e animação musical.
- Núcleo Museológico Faveiros - Pão e Vinho - entrada gratuita.



www.cm-castelo-paiva.pt

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

Fumeiro Tradicional

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.



Bife à Romaria

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

Sopa Seca

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.

CASTELO DE PAIVA
11, 12 e 13 SET.

Animação

Visita ao Centro de Interpretação da Cultura Local
Visita à Casa de Payva
Visita ao Parque de Lazer e Romaria da Santa Eufêmea



outubro

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

provérbio popular



www.visitbraga.travel

O espírito acolhedor de Braga reflete-se não só nas suas gentes como também na sua gastronomia, oferecendo a quem a visita pratos suculentos e variados, segundo a tradição de várias gerações, com o bacalhau a assumir-se como o prato predileto, mas também as Papas de Sarrabulho com Rojões à Minhota, o Cabrito à Moda do Minho, o Arroz de Pato e as Frigideiras. Na doçaria, a gastronomia bracarense atinge ainda uma maior originalidade e requinte, com o Pudim Abade de Priscos, os doces de romaria e os biscoitos secos para o chá, como os Fidalguinhos, as Pedreneiras, os Súplicos, as Talassas, entre outras especialidades ricas de longa tradição conventual e popular.

O famoso vinho verde da região é um bom acompanhamento, qualquer que seja o prato escolhido.

Bolinhos de Bacalhau

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

Bacalhau à Moda de Braga

Ingredientes: Postas de bacalhau do lombo demolido, 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

- Festival Semibreve.
Consulte o programa em <https://www.festivalsemibreve.com/>
- Museus com entrada gratuita:
- 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

BRAGA

23, 24 e 25 OUT.

Email: fonte.idolo@cm-braga.pt
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
<http://museudaimagem.blogspot.pt>
Horário:
De Terça a Sexta-feira - 11h00 - 18h30
Sábado – 14h30 - 18h30
Encerra à Segunda-feira



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 magníficas 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

23, 24 e 25 OUT.

Animação

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



novembro

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

provérbio popular



www.mogadouro.pt

A gastronomia Mogadourense assenta em produtos genuínos da terra e na confeção tradicional, oferece uma variedade de sabores onde se destacam: a posta, a marrã, os enchidos de carnes de porco, o bulho com cascas, as sopas de Xis, o cabrito e o cordeiro assado, os queijos (ovelha e cabra), os bolos secos, os folares da Páscoa e os cogumelos silvestres.

Torrada com Setas de Cardo

Ingredientes: para 4 pessoas:
4 fatias de pão caseiro, 300 g de setas de cardo, azeite, cebola/alho.
Preparação: Refogar as setas em azeite e cebola/alho. Torrar o pão. Servir as torradas com um fio de azeite, com os cogumelos sobrepostos.



Sopa: Gravanços com cogumelos

Ingredientes: 0,5 kg de grão de bico, 1 kg de cogumelos variados, por exemplo: boletus, setas de cardo, antarelus e lactarius, 0,5 Kg de batatas, cebola, alho, azeite e sal.
Preparação: Demolhar o grão e cozer. Refogar os cogumelos em azeite, cebola e alho. Cozer as batatas e desfazer com metade do grão. Juntar os cogumelos, o grão inteiro e a água, servir.

Posta à Mogadourense com Boletus

Ingredientes para 4 pessoas: 800 g de carne de vitela para grelhar, 1 kg de boletus, azeite e sal.
Preparação: Grelhar a vitela temperada com sal. Saltear os boletus com azeite e alho. Servir acompanhada de batatas a "murro".

Requeijão de Cabra com Compotas

Ingredientes: Requeijão de Cabra com Compotas

MOGADOURO
6, 7 e 8 NOV.

Animação

- Entrada gratuita na Sala Museu de Arqueologia e no Centro Interpretação do Mundo Rural com visitas guiadas.
- XII Semana Gastronómica Micológica
- XXII Encontro Micológico



Fumeiro à valpacense

Ao falar-se 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, chouriços, 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 também o salpicão.

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.



Lombo de Porco com castanhas e arroz de passas

Num tabuleiro tempere o lombo com a cebola, o sal, os alhos, o tomate, o pimentão doce, o tomilho, o Vinho 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. Retiram-se da água depois de cozidas, reduzem-se a puré, que deve equivaler a 500 g. Numa tijela, misture 250 g de açúcar, com cinco gemas, duas colheres de fermento em pó, 125 g de margarina derretida e por fim o puré de castanhas. Bata as claras em castelo e misture ao preparado anterior. Verta para uma forma untada e forrada de papel vegetal também untado de manteiga e leve ao forno a 180°C, por cerca de 40 - 45 minutos. O bolo é húmido e super delicioso. Normalmente leva uma cobertura de chocolate.

VALPAÇOS

6, 7 e 8 NOV.



Animação

A Feira da Castanha de Carrazedo de Montenegro - CASTMONTE - realiza-se este ano pela 24.ª vez. São três dias de festa para mais de 50 mil visitantes, onde estará em 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. Não pode deixar ainda de visitar a Casa do Vinho e Loja Interativa de Turismo, na sede de concelho, Valpaços.



www.cm-vpagueir.pt

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

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

Miscarada - Cogumelos silvestres estufados

Ingredientes: 1 cebola, 1 dl Azeite, 1 kg de Boletos ou Míscaros (preferencialmente Boletus edulis), sal, louro, alho, salsa q.b., 500 g batatas (preferencialmente batata do Alvão), Chouriço ou outro tipo de fumeiro (opcional).
Preparação: Descasque as batatas do Alvão e leve a cozer, com uma pitada de sal, louro e 1 alho.



Colocar numa panela o azeite, a cebola picada e deixe refogar (pode-se adicionar chouriço ou outro tipo de fumeiro). Acrescentar os cogumelos partidos em pedaços grandes, temperar com sal e louro. Deixe estufar, quando estiver quase pronto acrescente salsa picada. Acompanhe a Miscarada com a batata cozida.

Cabrito à Serrana assado no forno

Ingredientes: 500 ml de vinho branco, banha de porco, 20 dentes de alho, 1 folha de louro, colorau, pimenta, salsa, sal, 1 cabrito.
Preparação: Limpar a carne do cabrito e escaldar com água a ferver. Fazer uma mistura com a

banha, o alho picado, o sal, o colorau e a pimenta e temperar o cabrito por dentro e por fora com este preparado. Regar tudo com o vinho branco e deixar a marinar para o dia seguinte. No dia seguinte levar a assar em forno de lenha, num tabuleiro de barro, de preferência em cima de paus de loureiro. Regar, de vez em quando, com vinho branco. Quando o cabrito estiver bem assado, acompanhar com batatas miúdas assadas.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1 kg castanhas, sal, erva doce (opcional), 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de manteiga, 2 chávenas de açúcar,

VILA POUCA DE AGUIAR 6, 7 e 8 NOV.

1 colher de chá de canela em pó, 2 colheres sopeiras de vinho fino branco, 8 ovos.

Preparação: Cozem-se as castanhas, podendo deitar-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva doce. Depois de bem cozidas, descascam-se as castanhas, esmagam-se e passa-se o polme através de uma peneira. Liga-se então o polme de castanhas (que deverá estar reduzido a cerca de meio quilo) com 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de manteiga, duas chávenas de açúcar e uma colher de chá de canela em pó, duas colheres sopeiras de vinho fino branco, oito gemas de ovos, 4 claras batidas em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, barrada de manteiga e polvilhada de farinha, e leva-se ao forno a cozer.

Animação

Feira de Produtos de Outono no Mercado Municipal



www.cm-vimioso.pt

A Gastronomia do concelho de Vimioso é essencialmente a arte de saber comunicar a sua identidade, a sua cultura e a sua intrínseca ligação com a mãe natureza e a sua transformação e reinterpretação. A destacar: A posta Mirandesa que pode ser apreciada em qualquer aldeia do concelho; Os enchidos, de paladar requintado, fabricados um pouco por toda a parte, perpetuando tradições seculares e com um toque especial; Os pratos de caça, suscitam uma demanda na época própria, não fosse Vimioso um concelho com elevado potencial cinegético (javali, coelho bravo, lebre, pombos, tordos, perdizes, etc.); O queijo de cabra de Matela,

(certificação) que prossegue os velhos métodos tradicionais de fabrico; O cordeiro e cabrito, sobretudo, na forma de caldeirada; Os variados pratos que se podem confeccionar no dia da matança do porco, as sopas da matança, os garrotes no pote de ferro, entre outros; Os Cogumelos Silvestres que podem acompanhar e enriquecer todos estes pratos; A doçaria, de onde sobressaem os famosos e candidatos às 7 maravilhas de doces de Portugal "Pastel de Amêndoa de Vimioso"; Os deliciosos bolos confeccionados com o produto típico a castanha, filhoses e rabanadas no Natal e a bola doce, bolo centeio, dormidos, rosquilhas, económicos e os preciosos folares de carne ainda confeccionados de forma tradicional. De referir, ainda, as azeitonas, o pão caseiro, o pão de abóbora, produtos locais de grande qualidade que o gastrónomo experimentado não deixará de apreciar. É de salientar que no verão ainda podemos encontrar muitas gentes a saciar a sua sede e fome apreciando as famosas sopas de pão e vinho com açúcar (sopas de cavalo cansado) e na época da segada ainda podemos apreciar as famosas sopas de alho, ou as sopas de "escarnador" típicas na freguesia de Carção; Os Licores; As compotas; Podemos dizer, que quem visitar Vimioso, deverá religiosamente submeter-se ao ato



de saber comer. Preparar-se para saber selecionar, saber escolher rituais, ideias e significados que lhe invadam a alma. A nossa gastronomia é a arte de saber comunicar a identidade e cultura de um povo.

Cogumelos silvestres salteados com castanhas

Ingredientes: 400 g de cogumelos, 200 g de castanhas, 2 colher de salsa picada, 2 colheres de manteiga, 2 dentes de alho, 1 cebola, sal q.b., pimenta q.b. Preparação: Numa caçarola coloca-se a manteiga a aquecer adicionam-se os alhos, a salsa, as cebolas picadinhas os cogumelos e

deixam-se saltear em lume brando com a caçarola tapada cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta, juntam-se as castanhas. Deixa-se ficar a apurar mais 5 minutos. Emprate e delície-se.

Posta Mirandesa acompanhada de Cogumelos Silvestres

Ingredientes: 2 Postas de Vitela Mirandesa; 1 Chávena (chá) de Cogumelos silvestres; 2 Dentes de alho; 2 Colheres de azeite virgem (Transmontano); 1 Colher (chá) de farinha trigo; ½ Chávena (chá) de caldo de galinha caseira com cogumelos. Preparação: Grelhe as Costeletas/ Postas de Vitela Mirandesa (malpassadas). Numa frigideira, refogue os cogumelos silvestres no azeite virgem, salpique com a farinha e vá adicionando o caldo. Emprate, acompanhe com batata a murro decorada com ervas aromáticas das terras de Vimioso. Pode também acompanhar com risoto de cogumelos.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: 750 g de castanhas cozidas e picadas (puré de castanhas), 1 lata de leite condensado, 6 ovos, 6 gemas, 1 colher de chá de canela, 150 g de açúcar. Para fazer o puré de castanhas: Coza as castanhas durante 30 minutos

VIMIOSO 6, 7 e 8 NOV.

em água. Deixe arrefecer um pouco e descasque enquanto ainda estão quentes. De seguida faça puré na picadora ou no passe-vite. Preparação: Numa forma de pudim, leve ao lume o açúcar e um pouco de água. Deixe ferver até ficar caramelo. Quando atingir o ponto de caramelo, apague o lume e forre a forma com o caramelo, até o mesmo arrefecer e cobrir a totalidade das paredes da forma. Junte ao puré de castanhas o leite condensado e mexa bem. Junte as gemas e mexa. De seguida, enquanto mexe junte os ovos um a um. Junte a canela em pó. Depois de tudo bem mexido, coloque na forma. Leve a cozer durante 40 minutos a 200°. Passado os 40 minutos desenforme e deixe arrefecer.

Animação

Programa:

- Passeio de identificação de cogumelos silvestres;
- Work Shop Gastronómico;
- Feira de Produtos da Terra;
- Música tradicional.



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 Cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo; é autóctone, de extrema rusticidade e de pastoreio livre, sobretudo na Serra da Peneda/ Soajo; o tipo de carne obtida resulta de um equilíbrio absoluto entre o sistema de produção utilizado e as características da própria raça; distingue-se pela sua tenrura e sabor únicos, apresentando cor rósea, clara ou pálida, vermelho claro ou escuro, de acordo com a idade do animal, bem como pouca gordura intramuscular, sendo profundamente suculenta.

Está certificada como "Denominação de Origem Protegida- DOP". O Arroz de Feijão Tarreste é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em conjunto com o milho. Podemos encontrá-lo em diversas cores e aspectos; são feijões miúdos, de pele fina com formato de rim; apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores, onde predominam os beges, mas que também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos, com padrão liso ou rajado; tem na sua composição nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos, o que pode contribuir para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e triglicéridos, características que o tornam um "Alimento Funcional".

Mas o Território de Arcos de Valdevez é também o Cabrito à moda do Soajo, tenro dos retouços do Mezio, com Ervas Aromáticas dessas paisagens, o "Cozido à Soajeira", com os enchidos e fumados caseiros, acompanhado dos frescos e capitosos vinhos verdes. Nas doces sobremesas tradicionais, o destaque vai para os "Charutos dos Arcos", distinguidos como uma das 7 maravilhas Doces de Portugal, acompanhados com a Laranja de Ermelo; mas temos também de destacar o Bolo de Discos, o Bolo de Mel e os não menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos".

São todos estes sabores que esperam por si em Arcos de Valdevez!



Alheira de Carne da Cachena

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

Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste

A Carne da Cachena DOP é temperada com sal q.b. e grelhada;

confeccionada na hora, fica com um aspeto suculento e apetitoso, acompanhada do com o Arroz de Feijão Tarreste.

Ingredientes: 250 g de feijão Tarreste carne de porco com osso (chispe ou mão), 1 naco de toucinho fumado ou rojões, 400 g 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.

Charutos dos Arcos (vencedor 7 Maravilhas Doces de Portugal)

Ingredientes: 250 g de açúcar, 250 g de amêndoa ralada, 8 ovos, 1 colher de sopa de manteiga, 1 limão, folha de obreira q.b., açúcar para envolver q.b. Preparação: Ponha o açúcar ao lume com a água necessária, até formar o ponto de cabelo. Fora do lume, deite a amêndoa ralada muito fina, as gemas muito levemente batidas,

ARCOS DE VALDEVEZ 13, 14 e 15 NOV.

a manteiga e a raspa de limão (se preferir pode utilizar antes a casca do limão ao preparar a calda do açúcar). Leve ao lume brando, mexendo sempre para cozer os ovos e engrossar. Retire do lume e deite numa travessa até arrefecer (é melhor de um dia para o outro). Recorte a folha de obreira em formato de hóstia ou em retângulo e vá-as humedecendo com um pano molhado. Deite um pouco de recheio no centro de cada bocado, enrole e cole os bordos com clara de ovo, formando charutos. Passe por açúcar. Deixe secar.

Animação

- Mostra/Exposição de Artesanato e Mercado de Sabores
- Lista de Museus e espaços de interesse turístico:
- Centro Interpretativo do Barroco-CIB
- Paço de Giela
- Museu da Água ao Ar Livre do Rio Vez
- Porta do Mezio
- Aldeia de Sistelo (vencedor 7 Maravilhas Aldeias e Monumento Nacional)
- Vila de Soajo (Natureza e Tradição)
- Mosteiro de Ermelo
- Santuário de N. S.ra da Peneda



www.cm-sernancelhe.pt

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

pudim, compota ou queijadas, são múltiplas as formas de saborear a castanha de Sernancelhe.

Caldo de castanha

Ingredientes: 2 cenouras, 1 cebola, 1 alho francês, 1 talo de aipo, 50 ml de azeite, 700 g de castanhas descascadas, 1 l de água, 1 cubo de caldo de carne ou de galinha.
Preparação: Pele as cenouras e a cebola e corte em bocados e deite numa panela. Corte o alho francês e o talo de aipo em rodela, lave e escorra bem. Junte aos restantes legumes, adicione o azeite, tape e deixe suar sobre lume muito brando. Adicione as castanhas e deixe suar mais um pouco. Regue com água a ferver, junte o cubo de caldo de galinha e deixe cozer sobre lume brando até as castanhas estarem macias. Reduza a sopa a puré com a varinha mágica e tempere com sal e pimenta. Deixe retomar fervura mexendo de vez em quando.

Cabrito no forno com castanha, arroz de miúdos e verdes salteados

Ingredientes: 6 dentes de alho, 1 c. de sopa + 1 c. de sobremesa de sal, 1 c. de sopa de alecrim seco, 1 c. de sobremesa de pimentão-doce, 3 c. de sopa de azeite, 1,5 kg de cabrito cortado em pedaços, pimenta q.b., 1 kg de castanhas, 500 g de cenoura, 200 g de cebola, 100 g de talos de



aipo, 1,5 ml de vinho da Madeira, 30 g de manteiga, alecrim fresco q.b..
Preparação: Pré-aqueça o forno a 220° C. Numa tigela, junte os dentes de alho picados, o sal, o alecrim seco, o pimentão-doce e 2 colheres de sopa de azeite e misture bem. Envolva os pedaços de cabrito com este preparado. Salpique com a pimenta e deixe marinar no frigorífico algumas horas. Num tacho, coza as castanhas, mas retire-as ainda um pouco rijas. Deixe arrefecer, descasque-as e tire-lhes a pele, evitando parti-las. Unte um tabuleiro com azeite, disponha o cabrito e leve ao forno. Corte as cenouras em rodela, a cebola em gomos e o aipo em pedaços

e adicione-os à carne após 20 minutos no forno. Reduza a temperatura para 180° C e deixe cozinhar 60 minutos. De vez em quando, regue o assado com o caldo que se vai formando. Num tacho pequeno, junte 1 ml de vinho da Madeira, a manteiga e o sal e leve ao lume até derreter. Adicione as castanhas ao cabrito, regue com o restante vinho da Madeira e continue a cozer até ficarem tenras, mas não desfeitas. Salpique com folhas de alecrim fresco e sirva bem quente.

Tarte de castanha

Ingredientes: 1 base de massa quebrada ou folhada, 400 g de castanhas, 150 ml de leite, 2 colheres de chá de erva-doce, 1 colher de chá de farinha Maizena, 4 ovos, 100 g de açúcar, raspa de limão, açúcar em pó.
Preparação: Deixe cozer as castanhas durante 30 minutos. Num recipiente, coloque as castanhas descascadas, o leite, os ovos e a raspa de limão. Passe todo o preparado com o triturador até ficar um creme liso. A este creme junte a erva-doce e o açúcar e mexa bem. Por fim, junte a farinha Maizena e misture tudo. Unte a tarteira com manteiga, cubra com papel vegetal e unte outra vez. Leve a forno médio durante aproximadamente 30 minutos. Desenforme a tarte e decore a gosto.

SERNANCELHE 13, 14 e 15 NOV.

Animação

Para dar a conhecer o que há e se faz de melhor em Sernancelhe, poder-se-á proporcionar aos visitantes que vêm descobrir o nosso concelho uma visita guiada ao Centro Histórico de Sernancelhe com destaque para o conjunto monumental composto pela Igreja Matriz dedicada a São João Baptista, de estilo românico, um dos edifícios mais valiosos do município, o Pelourinho de gaiola do século XVI, a Biblioteca Municipal Abade Vasco Moreira (antiga escola primária), e o Museu Padre Cândido com espólio de arte sacra e arqueologia além de apresentar singular paramentaria religiosa. A visita encerra com o tradicional magusto oferecido pela Autarquia na Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe.
- Museus e espaços de interesse turístico (com entrada gratuita): Igreja Matriz de São João Baptista Praça da República
3640-219 Sernancelhe
Museu Paroquial Padre Cândido Praça da República
3640-219 Sernancelhe



www.mun-celoricodebasto.pt

Em Celorico de Basto saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes. Uma gastronomia muito característica onde se procuram valorizar os produtos endógenos. As couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são um prato rústico com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango "pica no chão" continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto "encorpado". O bacalhau, fiel amigo, tem presença assegurada em todas as mesas e é preparado das mais diversas maneiras. Salienta-se o famoso

"bacalhau à Freixieiro", com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos, mas que faz as delícias de muitos.

O cabrito assado com arroz de forno, a vitela assada, o cozido à portuguesa, a feijoada com chispe e uma carne da ilhada assada na brasa com batatas a "murro" (que se come para os lados da Lameira), são as preferências dos apreciadores de carne.

Os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, servem-se a qualquer hora. Com um "copito" de branco ou tinto - para o caso tanto faz - no intervalo das refeições ou no início das mesmas, acompanha nas conversas e faz as honras das visitas. A delicadeza vem com a doçaria: pão-de-ló, cavacas, rosquilhos, galhofas, compotas muitas e derivadas, pudim caseiro... A acompanhar a nossa saborosa gastronomia sugerimos o nosso vinho verde, reconhecido pela sua qualidade, proveniente de um território único, pela beleza da natureza, um recanto ideal para a produção de uvas de castas únicas que se transformam num néctar de excelência.

Pataniscas de bacalhau

Ingredientes: bacalhau, farinha sem fermento, água, ovos, salsa, cebola, sal.
Preparação: Depois de demolhar o bacalhau, coza-o.



De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Junte os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau. Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte o creme preparado anteriormente acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente. Não se esqueça de deixar escorrer em papel absorvente para evitar o óleo em demasia.

Cabrito assado no forno

Ingredientes: Cabrito; vinho branco q.b.; cebolas; azeite q.b.; 1 folha de louro; pimenta q.b.; alho; colorau q.b.; batatas e arroz.
Preparação: Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deixa-se a marinada para o dia seguinte. Numa assadeira colocam-se cebolas às rodela, depois o cabrito e rega-se com a marinada. Tapa-se a assadeira e leva-se ao forno médio a assar durante cerca de duas horas. Meia hora antes de servir, retira-se a prata e deixa-se alourar, aumentando o calor do forno.

CELORICO DE BASTO 27, 28 e 29 NOV.

Pão de ló

Ingredientes: 13 gemas; 7 ovos inteiros; 430 g de açúcar; 140 g de farinha;
Modo de 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 a 35 min. Serve-se frio acompanhado com doce de Camélia ou queijo. Uma receita milenar que nos enche de orgulho.

Animação

Feira Anual da Santa Catarina, em Celorico de Basto, 25 a 29 de novembro de 2020.

restaurantes



ALFANDEGA DA FÉ

Restaurante S. Sebastião

Largo S. Sebastião, 83
5350-013 Alfândega da Fé
tel. 279 462 448

Restaurante Jardim

Av. Ricardo de Almeida, 124
5350 Alfândega da Fé
tlm. 914 043 247

Restaurante Garfo 2

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

ALIJÓ

Restaurante O Barão

Pousada Barão de Forrester

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

Restaurante Cêpa Torta

Rua Dr. Bulas Cruz
5070-047 Alijó
tel./tlm. 259 950 177 / 934 783 510
e-mail: geral@douro-gourmet.com
FB/restaurante.cepatorta

Restaurante Pelourinho

Largo do Pelourinho, 8
5070-025 Alijó
tel./tlm. 259 959 237 / 964 229 686
e-mail: ribeirosantos56@hotmail.com
FB/restaurante.pelourinho

Restaurante Vinha D'Oiro

Rua Francisco Artur Martins. Loja 3
5070-050 Alijó
tel. 259 958 409
e-mail:
restaurantevinhadoiro@hotmail.com
FB/restaurante.vinhadoiro

Restaurante/Taberna A Fonte

Rua Central, 27
5070 - 411 - Santa Eugénia
tel. 259 648 113
e-mail: carlaavidago@hotmail.com
FB/taberna.a.fonte

Restaurante Quinta de Fiães

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

Restaurante O Cleto

Rua de São Domingos, 27 - R/c
5070 - 264 Favaio
tel. 259 958 282
e-mail: cleto_pg@hotmail.com
FB/Restaurante-o-CLETO

Restaurante Ponte Velha

Rua de Santo António, 2
5085 - 036 Pinhão
tel. 254 738 028
e-mail: pizzeria.margherita@outlook.pt
FB/Restaurante-Ponte-Velha

Restaurante Soc. Agrícola

Quinta da Ranginha
E.N. 323, 576
5070-176 Vilar de Maçada
tel. 259 919 280
e-mail: quintadaranginha1@sapo.pt
FB/quintadaranginha

AMARANTE

Restaurante Monverde

Quinta de Sanguinhado, 166
Castanheiro Redondo Telões
4600-761 Telões Amarante
tel. 255 143 100
e-mail: reservas@monverde.pt
site: www.monverde.pt

Café-Bar Restaurante S. Gonçalo

Praça da República, 8
4600-758 Amarante
tlm. 919 523 900
e-mail: cafebaramarante@gmail.com

Restaurante Amaranto

Rua Acácio Lino, 351
4600-045 Amarante
tel./tlm. 255 422 006 / 910 573 366
e-mail:
restauranteamaranto@hotmail.com

Recantos e Vuelas

Rua Cândido dos Reis, 53
4600-055 Amarante
tel. 255 095 951
e-mail: geral@desarts.pt
site: www.hosteldesarts.com/

AMARES

Restaurante Correia

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

Restaurante

Churrasqueira de Caldelas

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

Restaurante

Recanto da Minhota

Rua de Cavaleiros, 9
4720-116 Amares
tel. 253 992 578 / tlm.93 8426111
e-mail: geral@recantodaminhota.com
site: www.recantodaminhota.com

Restaurante Quinta do Côvo

Rua do Côvo, 118
4720-253 Caldelas Amares
tlm. 968 955 040
e-mail: quintadocovo@sapo.pt

Restaurante Carias

Rua da Igreja, 5
4720-492 Goães Amares
tel. 253 377 854
e-mail: restaurantecarias@gmail.com

Restaurante A Rival

Rua Marques Rêgo, 2
4720-349 Ferreiros Amares
tel.253 993 247 / tlm. 962 371 874
e-mail: restaurantearival@gmail.com

ARCOS DE VALDEVEZ

A Floresta

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

Alto da Prova

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

Restaurante Cantinho do Abade

Rua Viscondes de Sisto
4970-645 Arcos de Valdevez
tel./tlm. 258 563 201/ 968 059 383
e-mail: cantinhodoabade@gmail.com

Churrasqueira do Mercado

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

Churrasqueira O Brasileiro

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

Churrasqueira da Ponte Nova

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

Costa do Vez - Grill

Silvares
4970-483 Arcos de Valdevez
tlm. 258 516 122
e-mail: costadovez@gmail.com

D. Isabel

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

Espigueiro de Soajo

Lage - Soajo
4970-662 Arcos de Valdevez
tlm. 258 576 136
e-mail:
restauranteespigueirodesoajo@hotmail.com

Luna Arcos Hotel Nature Foral de Valdevez

Requeijo - Giela
4970-769 Arcos de Valdevez
tlm. 258 093 600
e-mail: arcoshotel@lunahoteis.com

Manjar das Hortas

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

O Barriguinhas

Ribeirinho - Parada
4970-272 Arcos de Valdevez
tlm. 258 515 800
e-mail: barriguinhasavv@hotmail.com

O Lagar

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

O Pinheirinho

Rua General Amílcar Mota
4970-459 Arcos de Valdevez
tlm. 258 111 076 / 964 688 079
e-mail: opoterestaurante@gmail.com

O Pote

Rua Amorim Soares, 54
4970-598 Arcos de Valdevez
tlm. 258 515 245
e-mail: opoterestaurante@gmail.com

O Videira

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

Restaurante da Porta do Mezio

Mezio
4970 Arcos de Valdevez
tlm. 968 805 717

Saber ao Borralho

Costa Velha, 158 - Soajo
4970-656 Arcos de Valdevez
tel. 258 577 296
tlm. 933 204 718 / 963 708 986

Solar do Galvão

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

Tasquinha da Ti' Mélia

Igreja - Sistelo
4970-645 Arcos de Valdevez
tlm. 962 699 811 / 967 516 796

ARMAMAR

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

Bom Garfo

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel. 254 858 194

Cantinho da Manuela

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

Casa do Abade Solar de Goujoim

Rua Padre Afonso Lopes - Goujoim
5110 Armamar
tel./tlm. 254 402 549 / 913 729 605
e-mail: casadoabade@gmail.com

DOC

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

Fonte Nova

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel. 254 855 387

Mercantil

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

Mira o Douro

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

Misarela Gostos e Temperos

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

O Lagar

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

Origens - Quinta da Barroca

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

Padrão

Lugar do Padrão, 1 - Aldeias
5110-019 Armamar
tel./tlm. 254 858 084 / 965 647 745

Pizaria Gomes

5110 Armamar
tel. 254 851 79

São Domingos

Av. Ribeiro de Almeida, 71 - Fontelo
5110-301 Armamar
tel./tlm. 254 851 256 / 962 568 937

Churrasqueira São Domingos

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

AROUCA

Casa no Campo

Espinheiro, Moldes
4540-431 Arouca
tel. 914 252 284
e-mail: restaurantecasanocampo@hotmail.com
FB/r.casanocampo

Pedrogão

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

Hotel São Pedro

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

Alto da Estrada

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

Varandinha

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

Parlamento

Travessa da Ribeira, 2
4540-148 Arouca
tel. 256 949 604
e-mail: restaurante.parlamento@hotmail.com
site: www.parlamento.aroucanet.com

Restaurante Mota

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

Manjar de Arouca

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

Avistada

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

Casa Caetano

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

O Décio

Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tel. 256 951 666
FB/Restaurante-O-Decio

Pedestre 142

4540-142 Arouca
tel. 256 948253
FB/pgpedestre142

Tasquinha da Quinta

Rua 1º de Maio
4540-113 Arouca
tel. 256 944 080
e-mail: tasquinhadainta@sapo.pt
FB/tasquinhadainta

Quinta d'Além da Ponte

Carvalhal - Tropeço
4540-606 Arouca
tel. 256 026 977
e-mail: quintadalemdaponte@gmail.com

Assembleia Wine Bar & Restaurant

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

BAIÃO

Restaurante Palato D'Ouro

Lugar Portela do Rio - Pala Ribadouro
4640-400 Baião
tel. 255 070 900
e-mail: reservas@douroroyal.com
site: www.douroroyal.com

Restaurante Eça 🍷

Lugar de Carrapatelo
Santa Cruz do Douro
4640-433 Baião
tel. 254 800 000
e-mail: reservas@douropalace.com
site: www.douropalace.com

Restaurante Pensão Borges 🍷

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

**Restaurante
A Casa do Almocreve** 🍷

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

Restaurante Tormes 🍷

Caminho de Jacinto, 3110
Quinta de Tormes
4640-424 Santa Cruz do Douro
tlm. 933 184 546
e-mail: restaurantetormes@gmail.com

Restaurante Fonte Nova 🍷

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

Restaurante Primavera 🍷

Rua Abel Ribeiro, 8
4640-167 Baião
tel./tlm. 255 542 895 / 910 129 007
e-mail:
restauranteprimaverabaiao@hotmail.com

Restaurante Flor de Baião 🍷

Rua de Camões
4640-166 Baião
tel. 255 542 424
e-mail: flordebaiao@gmail.com

Restaurante O Alpendre 🍷

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

BARCELOS**Ávila**

Rua João Lobarinhas, 495
4755-566 Vila Seca
tel. 253 851 286

Babette 🍷

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

Bagoeira 🍷

Av. Dr. Sidónio Pais, 495
4750-333 Barcelos
tel. 253 811 236
e-mail: geral@bagoeira.com
site: www.bagoeira.com

Belchior

Rua Parque Desportivo, 298
4750-361 Campo BCL
tel. 253 882 503
e-mail: lurdeshelchior@hotmail.com

Belo Horizonte

Monte Real, 498
4755-481 Rio Covo Sta. Eulália
tel. 253 897 184

Bom Gosto

Av. Paulo Felisberto, 164
4750-194 Arcozelo BCL
tel. 253 814 110
e-mail:
restaurantebomgosto@sapo.pt

Casa dos Arcos

Rua Duque de Bragança, 185
4750-272 Barcelos
tel. 253 826 265
e-mail: moraisapulia@gmail.com
FB/casadosarcos

Casa do Eduardo

Rua da Cruz, 8
4755-334 Milhazes
tel. 253 851 121
e-mail: casadoeduardo@hotmail.com

Casa de Lourenço

Trav. Prof. António Macedo
4750-245 Areias BCL
tlm. 964 355 380

Chuva 🍷

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

Dom Carlos 🍷

Rua da Estrada, 637
4750-677 Silva BCL
tel. 253 881 311
e-mail: restaurantedomcarlos@sapo.pt

Duque

Rua Duques de Barcelos, 77
4750-264 Barcelos
tel. 253 832 063

Fina Mesa

Rua de S. Mateus, 110
4775-127 Grimancelos
tel. 932 844 504

Furna 🍷

Largo da Madalena, 105
4750-314 Barcelos
tel. 253 811 177
e-mail: restaurantefurna@gmail.com
site: www.restaurantefurna.com

Galliano 🍷

Campo 5 de Outubro, 20
4750-274 Barcelos
tel. 253 815 104
e-mail:
geral@restaurantegalliano.com

Manjar das Estrelas 🍷

Rua do Pinheiro, 675
4755-536 Várzea
tel. 253 834 650

Maria de Medros

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

Muralha

Largo da Porta Nova
4750-329 Barcelos
tel. 253 812 042

Os Mouros 🍷

Rua Henrique Correia
4750-164 Arcozelo
tel. 253 816 865
e-mail:
restaurantemouros@hotmail.com

Pedra Furada

Rua Santa Leocádia, 1415
4755-392 Pedra Furada
tel. 252 951 144
e-mail:
restaurantepedrafurada@gmail.com

Restaurante Pérola 🍷

Av. D. Nuno Álvares Pereira, 50
4750-324 Barcelos
tel. 253 821 363
e-mail: info@restauranteperola.pt

Restaurante 2000

Rua N. Senhora da Portela, 1041
4750-711 Tamel S. Fins
tel. 253 883 060

Rústico 🍷

Rua Afonso Nunes, 18
4750-571 Mariz
tel. 253 815 250

Solar Real

Praça de Pontevedra, 15
4750-328 Barcelos
tel. 253 813 439

Sonho do Cávado 🍷

Rua da Igreja, 37
4750-556 Manhente
tel. 253 843 099

Taberninha O Chico 🍷

Largo da Nossa Senhora do Alívio
4750-622 Perelhal
tel. 253 862 289

Taberna do Armindo

Rua Santa Marinha
4755-440 Remelhe
tel. 252 028 085

Taberna O Manhoso 🍷

Avenida das Pontes, 264
4750-754 Tamel S. Veríssimo
tel. 253 071 820
e-mail:
taberna.omanhoso@hotmail.com

Três Marias

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

Vera Cruz

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

BOTICAS**Restaurante Casa do Pedro** 🍷

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

Restaurante Casa do Ferrador 🍷

Rua Direita
5460-010 Alturas do Barroso
tel. 276 444 137
e-mail: casadoferrador@gmail.com

Hotel Rio Beça 🍷

E.N. 311, 33
5460-125 Carreira da Lebre
tel./tlm: 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
tel. 276 414 330
e-mail: reservas@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com

Restaurante Marialva 🍷

Rua 5 de outubro, 32/34
5460-304 Boticas
tel. 276 415 464
e-mail: geral@marialva.com
site: www.marialva.com

Taberna dos Sabores 🍷

Rua S. Cristóvão, 7
5460-304 Boticas
tel./tlm: 276 418 293 / 962 743 225
e-mail: saracosta1979@hotmail.com

Restaurante Ribeiralta 🍷

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

Restaurante O Encontro 🍷

Estrada Nacional 312, 39
5460-502 Sapiãos
tel./tlm. 276 413 020 / 922 144 351

Restaurante Martinho 🍷

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

Restaurante O Caçador 🍷

E.N. 311, 34
5460-125 Carreira da Lebre
tel./tlm: 276 415 959 / 968 485 897
e-mail: g.gfred@hotmail.com

Restaurante O Pastor 🍷

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

Restaurante Casa de Vilar 🍷

Lugar da Lavra, E.N. 311
5460-512 Vilar
tlm: 914 125 902
e-mail: ya.go@hotmail.fr

Restaurante Bar Fernandes 🍷

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

Taberna do Ti João 🍷

Rua do Lameirão, 1 - Carvalhelhos
5460-130 Beça
tlm: 938 272 698
e-mail: geral@tabernatijoao.pt
site: www.tabernatijoao.pt

Churrasqueira da Estação 🍷

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

Churrasqueira Sol Picante 🍷

E.N. 311, Carreira da Lebre
5460-130 Beça
tel. 276414016

Restaurante Barroso 🍷

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

BRAGA**Adega Transmontana**

Rua do Taxa, 3 - S. Vítor
4710-448 Braga
tel. 253 611 572

Astória 🍷

Praça da República
4710-229 Braga
tlm. 919 011 890
e-mail:
nunoliveirarelacoespublicas@gmail.com

Atípica – Oficina de Sabores 🍷

Rua Frei Caetano Brandão, 144
4710-031 Braga
tel. 253 213 195
e-mail: atipicabraga@gmail.com

Restaurante Abadia D'Este 🍷

Rua da Igreja, 16 - Este S. Pedro
4715-434 Braga
tel. 253 675 112
e-mail: geral@abadiadeste.pt
site: www.abadiadeste.pt

Restaurante A Flor do Sal 🍷

Rua do Rio, 79 - Palmeira
4700-736 Braga
tel. 253 692 513
e-mail: aflordosal@gmail.com

Restaurante Bem-Me-Quer 🍷

Campo das Hortas, 6 - Sé
4700-210 Braga
tel./tlm. 253 262 095
e-mail:
rest.bemmequer@hotmail.com
site: www.restbemmequer.com

Restaurante Caldo Entornado 🍷

Rua de S. João, 8 - S. João de Souto
4700-325 Braga
tel. 253 065 578
e-mail: geral@caldoentornado.com
site: www.caldoentornado.com

Restaurante Cibi Sana da Sé

Rua D. Frei Caetano Brandão, 95 - R/c
4700-424 Braga
tel./tlm. 937 227 278
site: http://cibisanadase.pt/

Restaurante Colher D'Pau

Praça Velha, 17 - Sé
4700-439 Braga
tlm. 917 089 023
e-mail:
colherdepau_restaurante@hotmail.com

Restaurante Diana 🍷

Rua Frei Caetano Brandão, 172
R/c - Sé
4700-031 Braga
tel. 253 299 801
e-mail: info@restaurantediana.com
site: www.restaurantediana.com

Restaurante Dona Lola 🍷

Rua da Lameira, 8
4710-093 Braga
tlm. 935 110 101
e-mail: restaurantedonalola@sapo.pt

Hotel Meliá Braga - Av. General 🍷

Carrilho da Silva Pinto, 8
4715-380 - Braga
tel. 253 144 000
e-mail:
fb.melia.braga@meliaportugal.com
site: www.meliabraga.com

Espaço 12 🍷

Rua da Fabrica, 12 - S. Vítor
4715-027 Braga
tel./tlm. 253 252 838
e-mail: geral@espaco12.com
site: www.espaco12.com

Ignácio 🍷

Campo das Hortas, 4
4700-210 Braga
tel. 253 613 235
e-mail: geral@restauranteignacio.com

Restaurante Kianda

Rua D. Frei Caetano Brandão, 120
4700-031 Braga
tlm. 915 572 396
e-mail: kdse.geral@gmail.com

Restaurante O Bacalhau

Campo das Hortas, 18
4700-219 Braga
tel. 253 269 030

Restaurante O Gato do Rio 🍷

Travessa de Linhares, 4
S. Pedro D'Este
4715-435 Braga
tel. 253 677 078
e-mail: info@restauranteogato.com
site: www.ogatodorio.com

Restaurante O Rochedo

Av. Padre Manuel Joaquim, 25
Priscos
4705-578 Braga
tel. 253 165 189
e-mail: cpm.anateles@gmail.com

Restaurante Palatu 🍷

Rua D. Afonso Henriques, 35/37
4700-030 Braga
tel. 253 279 772
e-mail: pintopalatu13@gmail.com

Restaurante Panorâmico 🍷

Hotel do Elevador
Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
tel. 253 603 400
e-mail: v.pereira@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Restaurante Pata Negra 🍷

Rua Monsenhor Ferreira, 149 - S. Vítor
4710-407 Braga
tel. 253 091 458
e-mail: patanegra73@hotmail.com

Restaurante Relento 🍷

Rua de S. Vítor, 36
4710-439 Braga
tel. 253 216 790

Restaurante S. Frututoso 🍷

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

Restaurante Satélite 🍷

Rua Marcelino Araújo, 81 Ferreiros
4705-101 Braga
tel. 253 693 123
e-mail: geral@soldardopaco.com

Solar do Paço 🍷

Lugar do Paço – Tebosa
4705-630 Braga
tel. 253 286 437
e-mail: geral@soldardopaco.com
site: www.soldardopaco.pt

T4 Restaurante & Bar 🍷

Rua Cidade do Porto, 139/141
Ferreiros
4705-084 Braga
tel. 253 692 657
e-mail: t4restaurante@gmail.com
site: www.t4restaurante.com

Taberna do Migaitas

Rua D. Gonçalo Pereira, 39 – Sé
4700-032 Braga
tel. 253 613 116
e-mail:
tabernadomigaitas@gmail.com

Restaurante Trota's 🍷

Largo Senhora-a-Branca, 122
4710-926 Braga
tel. 253 276 470
e-mail: a.trotasantos@hotmail.com
site: www.restaurantetrotas.com

Vianna 🍷

Praça da República- S. João de Souto
4710-228 Braga
tel. 253 262 336
e-mail: viannacaferest@netcabo.pt

BRAGANÇA**Tasca Noz** 🍷

Rua D. Sancho I, B2 - R/c
5300-125 Bragança
tlm. 937 433 972
e-mail:
sonia.m.alves.rodrigues@gmail.com

O Acácio 🍷

R. de Vale D'Álvaro, 66
5300-274 Bragança
tel. 273 324 617
e-mail: geral@restaurantecacio.pt
site: www.restaurantecacio.pt

Hotel Restaurante Tic Tac

Rua Emílio Navarro, 85
5300 Bragança
tel./tlm. 273 331 373 / 914 725 152
e-mail: reservas@hoteltictac.pt
site: http://hoteltictac.pt/pt

O Pote

Rua Alexandre Herculano, 186
5300-075 Bragança
tel.: 273 333 710
e-mail: restauranteopote@gmail.com
site:
https://restaurantepote.negocio.site

Geadas 🍷

Rua Dr. Damasceno campos
5300-169 Bragança
tel. 273 326 002
e-mail: ogeadas@hotmail.com

Restaurante Pizzeria Luna 🍷

R. Estr. do Turismo, 4867
5300-855 Samil, Bragança
tel. 273 328 501
e-mail: pizzeria_luna@hotmail.com
FB/lunasamil/

Quinta das Covas

Quinta das Covas - Gimonde
5300-552 Bragança
tel. 273 302 510
e-mail: geral@quintadascovas.pt
site: www.quintadascovas.pt

Restaurante Típico D. Roberto

Rua Coronel Cepeda, 1 - Gimonde
5300-553 Bragança
tel. 273 302 510
e-mail: droberto@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt

Restaurante Serra da Nogueira 🍷

Rua das Paredes, 3 - Nogueira
5300-701 Bragança
tel. 273 313 074
e-mail: serradanogueira@gmail.com

CABECEIRAS DE BASTO**A Maria** 🍷

Largo do Souto
4860-157 Cavez
tel. 253 654 519

A Paragem

Lugar da Portela
4860-026 Alvite CBC
tel. 253 662 771

Bom Caminho 🍷

Lugar do Paço, Basto - S.ta Senhorinha
4860-207 Basto
tlm. 926 951 679

Café/Restaurante Cabeceirense

Praça da República, 37
4860-355 Cabeceiras de Basto
tlm. 926 951 679

Cá Te Espero 🍷

Rua de Ribeira do Arco, 816
4860-176 Cavez
tel. 253 654 275
e-mail:
restaurantecateespero@gmail.com

Cozinha Real de Basto 🍷

Rua de São Sebastião, 233
4860-503 Cabeceiras de Basto
tel. 253 661 195

Marisqueira Cabeceirense

Praça da República, 1
4860-355 Cabeceiras de Basto
tel. 253 768 096

Nariz do Mundo 🍷

Moscoso
4860-430 Riodouro
tel. 253 662 746 / tlm. 934 605 765
e-mail: ndm.portugal@gmail.com

O Botas 🍷

Arosa
4860-152 Cavez
tel. 253 654 171

O Raio de Sol 🍷

Olela
4860-105 Basto CBC
tel./tlm. 253 768 120 / 918 548 811

Cantinho dos Leitões

Av. General Humberto Delgado, 17
4860-351 Cabeceiras de Basto
tel./tlm. 253 661 034 / 925 317 391
e-mail: oficial@cantinhodosleitoeis.pt
site: www.cantinhodosleitoeis.pt

O Caneiro 🍷

Rua dos Ferreiros
4860-063 Arco de Baúlhe
tel. 253 663 566 / tlm. 962 895 277
e-mail:
restaurantecaneiro@hotmail.com

Vale Verde 🍷

Lamas
4860-032 Alvite CBC
tel./tlm. 253 664 565 / 964 252 110

CAMINHA**Adega do Chico** 🍷

Rua Visconde Sousa Rego, 30
4910-156 Caminha
tel. 258 921 781
e-mail: adegadochico@sapo.pt

Amândio 🍷

Rua Ricardo Joaquim Sousa, 129
4910-155 Caminha
tel. 258 921 177

Âncora Mar 🍷

Rua Cândido dos Reis, 14
4910-460 Vila Praia de Âncora
tel. 258 911 183
e-mail:
restaurantecoramar@hotmail.com
site: www.ancoramar.net

Âncora Parque

Largo Dr. Luís Ramos Pereira, 32
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel. 258 912 664

A Tasca da Quintinha 🍷

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel. 258 958 397
e-mail: geral@quintinhadarga.pt
site: www.quintinhadarga.pt

Batista 🍷

Praça Conselheiro Silva Torres, 24/26
4910-122 Caminha
tel. 258 722 564
e-mail:
baptistacomidasebebidas@gmail.com

Camarão 🍷

Avenida Forte do Cão, 497
4910-012 Âncora
tlm. 965 704 489
e-mail: camarao.reservas@gmail.com

**Design & Wine Hotel
Restaurante** 🍷

Praça Conselheiro Silva Torres, 8
4910-122 Caminha
tel. 258 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com

Degrau 🍷

Rua da Corredoura, 73
4910-133 Caminha
tlm. 966 757 529
e-mail: manufafonso.rs@sapo.pt

Do Cais 🍷

Rua Conselheiro Miguel Dantas
4910-131 Caminha
tel. 258 922 196
e-mail:
aurora.lima.fernandes@hotmail.com

Dona Matilde

Rua do Coto da Pena, 33
4910 - 604 Vilarelho
tel. 258 728 132

Duque de Caminha 🍷

Rua Ricardo Joaquim de Sousa, 27
4910-155 Caminha
tel. 258 722 046

Espelho d'Água

Hotel Porta do Sol 🍷

Av. Marginal, lote 1
4910-104 Caminha
tel. 258 710 360
e-mail: reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com

Fonte Nova 🍷

Rua Miguel Bombarda, 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
tel. 258 911 191
e-mail: brunopires77@sapo.pt

Foz do Âncora 🍷

Rua 13 de Fevereiro, 36
4910-454 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 099 105 / 964 517 751
e-mail: tozeperalta@netcabo.pt

Foz do Minho 🍷

Rua de Esteiró
4910-621 Vilarelho
tel. 258 921 784
e-mail: fozdominho@sapo.pt

Fortaleza

Avenida Dr. Luís Ramos Pereira, 81
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 915 276 / 964 817 586
e-mail: rest_fortaleza_vpa@sapo.pt

Gaiota 🍷

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
tel. 258 921 661
e-mail: belita1965@hotmail.com

Girassol 🍷

Av. Joaquim M^a Portela, 62
4910-348 Seixas
tel. 258 727 811

Marisqueira Valadares 🍷

Travessa Cabo Custodio
4910-157 Caminha
tel. 258 921 097

Meira 🍷

Rua 5 de Outubro, 56
4910-386 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 111 / 912 584 847
e-mail: reservas@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com

Muralha de Caminha 🍷

Rua Barão de S. Roque, 69
4910-128 Caminha
tel. 258 728 199
e-mail:
muralhadecaminha@hotmail.com

O Farol do Portinho

Rua Laureano Brito, 90
4910-519 Vila Praia de Âncora
tel. 258 911 542

O Forte da Ínsua 🍷

Rua Foz do Minho
4910-621 Caminha
t/m. 969 207 547
e-mail: ofortedainsua@gmail.com

O Palma 🍷

Rua 25 de Abril
4910-232 Moledo
t/m. 969 215 552

Primavera 🍷

Praça Conselheiro Silva Torres, 99/101
4910-122 Caminha
tel. 258 921 306
e-mail:
restauranteprimavera@sapo.pt

Remo 🍷

Av. Dr. Dantas Carneiro
4910-103 Caminha
tel. 258 722 707
e-mail: rest.remo@portugalmail.pt
site: www.restauranteremo.pt

Rias Baixas

Av. Dr. Luís Ramos Pereira, 231 - R/c
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 401 904 / 962 736 090
e-mail: riasbaixasvpa@gmail.com

S. Bento 🍷

Av. Joaquim Maria Portela, E.N. 13
4910-344 Seixas
tel. 258 727 402

Solar do Pescado 🍷

Rua Visconde Sousa Rego, 85
4910-156 Caminha
tel. 258 922 794
e-mail: armenio@solaradopescado.com
site: www.solaradopescado.com

Verdes Lirios 🍷

Avenida Dr. Luís Ramos Pereira
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 113 / 965 414 952
e-mail: verdeslirios@vpancora.pt

Vitória Mar

Avenida Dr. Luís Ramos Pereira, 100
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 405 109/ 918 812 505
e-mail: vitoriamar@sapo.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Quintinha do Manel 🍷

Rua Alto do Vilarinho
5140-124 Carrazeda de Ansiães
tel. 278 617 487
e-mail:
quintinha.do.manel@gmail.com

Restaurante Vinhateiro

Rua Aquilino Ribeiro
5140-058 Carrazeda de Ansiães
tel. 278 616 120
e-mail: sandraaiaros@hotmail.com

Taberna da Helena 🍷

Av. Aquilino Ribeiro
5140-058 Carrazeda de Ansiães
tel. 278 615 083
e-mail: hicoelho@hotmail.com

Churrasqueira Mateus

Rua dos Bombeiros Voluntários, 88
5140-060 Carrazeda de Ansiães
tel. 278 992 227

Restaurante Avenida 🍷

Rua Luís de Camões
5140 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m.: 278 616 014 / 917 031 195

Restaurante O Minhoto

Rua Marechal Gomes da Costa, 160
5140-083 Carrazeda de Ansiães
tel. 278 264 047

CASTELO DE PAIVA

Restaurante Iguarias e Vitaminas

Rua Dr. Ribeiro Chaves, 20 - Sobrado
4550-124 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 134 507 / 912 633 061

Restaurante Pensão Central

Rua Emídio Navarro - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
tel. 255 689 452

Restaurante O Geraldo 🍷

Edifício da Boavista, Rua Direita
Sobrado
4550-119 Castelo de Paiva
tel. 255 689 518

Restaurante A Casa do Zé 🍷

Avenida General Humberto Delgado
Sobrado
4550-101 Castelo de Paiva
tel. 255 689 929

Restaurante Típico

Casa de São Pedro 🍷

Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel. 255 698 700

Restaurante Dona Amélia 🍷

Quinta do Casal - Bairros
4550-517 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 698 773 / 919 291 010

Restaurante Esplanada

Jardim do Arda 🍷

Além da Ponte - Pedorido
4550-517 Castelo de Paiva
tel. 255 762 618

Restaurante

Churrasqueira Ideal 🍷

Rua da Boavista - Sobrado
4550-117 Castelo de Paiva
tel. 255 699 345

Restaurante

Adega A Ramadinha 🍷

Rua das Concas - Pedorido
4550-509 Castelo de Paiva
tel. 255 762 046

Restaurante O Ramadas 🍷

Cruz da Carreira
Santa Maria de Sardoura
tel./t/m. 255 689 481 / 916 458 281

Restaurante O Cantinho 🍷

Lugar do Cantinho
Oliveira do Arda - Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
tel. 255 762 196

Restaurante Flor do Paraíso 🍷

Santa Eufémia - São Pedro do Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
t/m. 912 720 425

Casa do Talho 🍷

Santa Eufémia - São Pedro Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel. 255 688162
t/m. 963 336 885 / 934 916 961

CELORICO DE BASTO

Restaurante Santiago

Ed. S. Tiago, Ria Serpa Pinto - Britelo
4890-238 Celorico de Basto
tel. 255 323 290
FB/santiagoserpapintosilva

Restaurante Nova Vila

Rua Rodrigo Sousa e Castro - Gémeos
4890-377 Celorico de Basto
tel./tlm. 255 322 494 / 914 776 337

Restaurante O Grilo

Rua Dr. Daniel Salgado - Britelo
4890-228 Celorico de Basto
tel. 255 322 085

Restaurante Adelina

Rua Serpa Pinto - Britelo
4890-238 Celorico de Basto
tel. 255 321 344

Restaurante Quinta do Forno

Rua da Venda Nova - Britelo
4890-289 Celorico de Basto
tel. 255 322 255

Restaurante

Quinta da Fontinha

Rua de Barrega - Borba da Montanha
4890-104 Celorico de Basto
tel. 255 498 197
e-mail: quintadafontinha@sapo.pt
site: http://quintadafontinha.pt

Restaurante Sabores da Quinta

Rua da Casa do campo - Molaes
4890-416 Celorico de Basto
tlm. 963 928 369
e-mail: sabores.da.quinta@sapo.pt

Restaurante

Varanda das Camélias

R. dos Combatentes do ultramar, 100
4890-293 Celorico de Basto
tel. 255 320 030
e-mail: reservas@celoricopalace.com

CHAVES

A Talha

Rua Comendador Pereira da Silva, 6
5400-443 Chaves
tel./tlm. 276 342 191 / 969 104 581
e-mail: restaurantetalha@hotmail.com

Abajur by Chefe João Escoval

Edifício Feliciano, Bloco 6, Loja 1
5400-240 Chaves
tlm. 919 496 909
e-mail: escoval_1@hotmail.com

Albergaria Borges

Estrada Nacional 2, Outeiro Jusão
5400-575 Chaves
tel. 276 351 450
e-mail: albergariaborges@sapo.pt
site: www.albergariaborges.pt

Aprígio

Largo Trás do Calvário, 5
5400-141 Chaves
tel. 276 321 053
e-mail: aprigiochaves@hotmail.com

Bitoque

Rua Artur Maria Afonso, 12
5400-018 Chaves
tel./tlm. 276 346 044 / 933 344 269
e-mail: philippecunha30@hotmail.com

Canjirão

R. Dr. Francisco de Barros Teixeira
Homem 2, Vilar de Nantes
5400-575 Chaves
tel. 276 323 421

Carvalho

Largo das Caldas
5400-523 Chaves
tel. 276 321 727
e-mail: restaurantecarvalho@sapo.pt
site: www.restaurantecarvalho.com

Casa Costa

Rua do Tabolado, 71
5400-363 Chaves
tel./tlm. 276 323 568 / 966 798 794
e-mail: casacostarestaurante@gmail.com

Casa dos Montes

Avenida Luís Chaves, 86
5400-188 Chaves
tel./tlm. 276 401 062 / 919 467 062
e-mail: amandiovandunem@hotmail.com

Casas Novas Countryside Hotel

Spa & Events

R. Visconde do Rosário - Casas Novas
5400-727 Chaves
tel. 276 300 050
e-mail: reservas@hotelruralcasasnovas.com
site: www.hotelruralcasasnovas.com

Chave D'ouro

Alameda do Tabolado, Bloco 5
5400-523 Chaves
tel. 276 331 180
e-mail: jardimdascaldas@mail.telepac.pt
site: www.jardimdascaldas.com

Cruzeiro

E.N. 213, Bairro do Triunfo
5400-523 Chaves
tel. 276 321 173

Dubai

Alameda do Tabolado
5400-239 Chaves
tel./tlm. 276 325 241 / 919 062 283
e-mail: dubaichaves@gmail.com

Essência

Rua da Feliciano, Bloco C, R/c
5400-240 Chaves
tel./tlm. 276 402 606 / 939 443 164
e-mail: carneirodaniel1984@hotmail.com

Fátima Costa

Rua do Sol, 46
5400-517 Chaves
tel. 276 324 130

Flor do Tâmega

Av. de Bracara Augusta, E.N. 103
5400-122 Chaves
tel./tlm. 276 324 888 / 964 246 623
e-mail: restauranteflortamega@gmail.com

Forte de São Francisco Hotel

A Taverna

Alto da Pedisqueira
5400-435 Chaves
tel./tlm. 276 331 614 / 936 543 100
e-mail: reservas@fortesaofrancisco.com
site: www.fortesaofrancisco.com

Hotel Rural

Quinta de Samaiões

Rua Dr. Francisco de Barros Teixeira
Estrada Nacional 547
5400-574 Chaves
tel. 276 340 450
e-mail: hotel-casasamaioes@mail.telepac.pt
site: www.hotel-casasamaioes.com

Hotel Casino Chaves

Dinastia Flavia

Lugar do Extremo - Valdanta
5400-001 Chaves
tel. 276 321 173
e-mail: hotelcasinochaves@solverde.pt
site: www.solverde.pt

Hotel Premium Chaves

Aquae Flaviae – Imperium

Praça do Brasil
5400-123 Chaves
tel. 276 309 000
e-mail: reservas.chaves@hoteispremium.com
site: www.premiumchaves.com

Leonel

Rua Dom Gualdim Pais, 59
5400-298 Chaves
tel./tlm. 276 325 295 / 937 721 555
e-mail: restleonel@gmail.com

Miradouro

E.N. 213 - Ribeira do Pinheiro
5400-612 Chaves
tel./tlm. 276 333 067 / 939 697 984
e-mail: geral@restmiradouro.com
site: www.restaurantemiradouro.pt

O Cândido

Rua da Tulha, 14, Largo do Anjo
5400-018 Chaves
tel. 276 325 295

O Lavrador

Rua Dom Afonso III - Caneiro
5400-027 Chaves
tel./tlm. 276 332 838 / 919 279 152
e-mail: pontencontro@sapo.pt
site: www.restaurantelavrador.pt

O Manco

Avenida da Trindade
5400-676 Chaves
tel. 276 342 577

O Mário

Estrada Nacional 2 - Vidago
5425-323 Vidago
tel. 276 907 549
e-mail: restauranteomario@gmail.com

O Príncipe

Avenida Xavier Teixeira
5400-569 Chaves
tel. 276 332 235
e-mail: marisqueiraprincipe@gmail.com
site: www.marisqueiraprincipe.com

O Resineiro

Estrada Nacional 2 - Vidago
5425-323 Vidago
tel./tlm. 276 907 312 / 917 771 375
e-mail: salvador.resineiro@gmail.com

Porfia dos Leitoes

Rua das Longras, 18
5400-355 Chaves
tlm. 919 463 965
e-mail: porfiadosleitoes@gmail.com

Quinta da Cera 🍷

Rua Quinta da Cera, 25
5400-583 Chaves
tlm. 919 463 965
e-mail: quintadacera@gmail.com
site: www.quintadacera.com

Quinta da Salgueira 🍷

Rua Joaquim Gomes, Sanjurge
5400-578 Chaves
tel./tlm. 276 318 039 / 938 489 134
e-mail: quintadasalgueira@gmail.com
site: www.quintadasalgueira.com

Romana

Rua da Ponte, 22
5400-501 Chaves
tel. 276 322 712
e-mail: fms56@hotmail.com

Taberna Benito

Rua da Ponte, 34
5400-455 Chaves
tel./tlm. 276 907 018 / 964 339 360
e-mail: geral@tabernabenito.pt
site: www.tabernabenito.pt

Taska das Caldas 🍷

Rua Joaquim José Delgado, 16 e 17
5400-150 Chaves
tlm. 918 937 088
e-mail: fredericoborges82@hotmail.com

Vidago Palace – Club House 🍷

Parque de Vidago, Apartado 16
5425-307 Vidago
tlm. 276 990 920
e-mail: reservations@vidagopalace.com
site: www.vidagopalace.com

Zé Luís

E.N. 2 - Vila Nova de Veiga
5400-762 Chaves
tel./tlm. 276 346 457 / 918 937 088
e-mail: fredericoborges82@hotmail.com

CINFÃES

O Meu Gatinho 🍷

Rua Capitão Salgueiro Maia
4690-462 CNF
tel: 255 563 930
e-mail: teresagatinho@hotmail.com
site: http://www.restauranteomeugatinho.turismoruraldouro.com.pt/index.html

Varanda de Cinfães

Rua General Humberto Delgado, 22
4 690-040 CNF
tel: 255 561 236
e-mail: varandadecinfães@hotmail.com

Solar do Montemuro

Lugar de Azevedo - Tendais
4690-760 CNF
tel: 255 571 715
e-mail: solardomontemuro@gmail.com

13 Café Restaurante 🍷

Vila Chã - Nespereira
4690-396 CNF
tel: 256 958 097
e-mail: ruitelesed@hotmail.com

Recanto dos Carvalhos

Lugar dos Carvalhos - Gralheira
4690-300 CNF
tel./tlm: 255 571 566 / 962 020 038
e-mail: cassildamariasantos@gmail.com

O Pinhal 🍷

CM. 556 - Moimenta
4690-310 CNF
tel: 255 640 504

O Rabelo 🍷

Rua Capitão Salgueiro Maia
4690-047 CNF
tel: 918 432 650
e-mail: restauranteorabelo@gmail.com

Cabaz do Sabor 🍷

Urb. São Sebastião, 2
4690 CNF
tel: 255 561 019 / 914 561 165
e-mail: catarinasousa28@gmail.com

Restaurante Tendais 🍷

E.N. 321 - Fermentãos
4690 CNF
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
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

Adega Regional O Forno

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

D. Restaurante Quina

Marginal De Cedovém
4070-031 Apúlia
tel: 253 982 717

Camelo 🍷

Rua do Facho, lt. 14, lj. 3
4740-055 Apúlia
tel: 253 987 600
e-mail: apulia@camelorestaurantes.com

Restaurante Pedrinhas Praia 🍷

Av. Marginal Cedovém, 1124
4740 Apúlia
tel: 253 982 211

A Salgueira 🍷

Rua da Salgueira - Cedovém
4740-031 Apúlia
tel: 253 982 538
e-mail: salgueira@hotmail.com

Água Pé 🍷

Av. Dr. Henrique Barros Lima, 6
4740-203 Esposende
tel: 253 968 519
e-mail: aguaperestaurante1@sapo.pt

Casa Salé 🍷

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

Donna Grelha 🍷

Rua António Pascoal, 14
4740-218 Esposende
tel: 253 962 407
e-mail: geral@donnagrelha.pt

O Buraco

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 50
4740-204 Esposende
tel: 253 986 385
e-mail: info@restauranteoburaco.com

D. Sebastião

Rua Conde Castro, 3
4740-238 Esposende
tel: 253 961 414
e-mail: ruilosa@gmail.com

Hotel Zende 🍷

Av. Dr. Henrique Barros Lima
4740-203 Esposende
tel: 253 969 090
e-mail: geral@estalagemzende.com

Foz do Cávado 🍷

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 58
4740-204 Esposende
tel: 253 966 755
e-mail: geral.ricardogoncalves@gmail.com

Varandas do Cávado 🍷

Hotel Suave Mar

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira
4740-204 Esposende
Tel: 253 969 400
e-mail: info@suavemar.com

Mananita 🍷

Largo Rodrigues Sampaio
4740-218 Esposende
Tel: 253 963 888
e-mail: mananita@netcabo.pt

Atelier Gastronómico

Sra. Peliteiro

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

Cantinho dos Lirios

Rua dos Lirios
4740-368 Fão
Tel: 253 982 381
e-mail: rcantinhodoslirios@gmail.com

Rita Fangueira

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

Adega Regional O Cuquinho 🍷

Largo do Pelourinho
4740-214 Esposende
927 508 470

O Pombo

Av. dos Banhos, R/c A
4740 Esposende
tel./tlm. 253 986 567 / 911 031 849
e-mail: pedro_vieira100hotmail.com

Martins dos Frangos

Av. Visconde S. Januário, 24
4740-325 Fão
tel: 253 981 865
e-mail: restaurantemartinsdosfrangos@gmail.com

Três Arcos

Rua Augusto José Teixeira
4740-343 Fão
tel./tlm. 253 966 049 / 963 025 892

Reguenga

Rua da Ribes
4740-016 Antas
tel.: 253 871 523
e-mail: fagundes10@sapo.pt

Zé dos Leitões

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

FAFE

A Cabana

Rua Luís de Camões, 121
4820-275 Fafe
tel. 253 503 233

A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, 80/88
4820-169 Fafe
tel. 253 494 750

Adega Popular

Praça 25 de Abril, 286
4820-142 Fafe
tel. 253 599 747
e-mail: adegapopular@hotmail.com
site: http://exploreminho.wixsite.com/degapopular

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, 319
4820-290 Fafe
tel. 253 598 542
e-mail:
geral.casadepastoreis@gmail.com

Desigual

Rua do Assento,
4820-742 Arões São Romão
tlm. 916 181 060
e-mail: djpeterffafe@hotmail.com

Dom Egas

Praceta Egas Moniz
4820-157 Fafe
tlm. 963 002 200 / 961 872 444

Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, 167
4820-146 Fafe
tel. 253 599 680
e-mail:
restaurantefeiravelha@hotmail.com

Ó Jorge

Largo Santo Ovídio, 7
4820-221 Fafe
tel. 253 182 258 / tlm. 926 182 879
e-mail: refjorgeferreira@gmail.com

Adega Nelo

Av. da Granja, 20
4820-117 Fafe
tel. 253 504 394 / tlm. 915 326 201
e-mail: adeganelosandra@gmail.com

Porto Seguro

Rua de Moçambique, 300
4820-216 Fafe
tel. 253 599 160
e-mail:
portoseguro.restaurante.fafe@gmail.com

FELGUEIRAS

Adega Sousa

Cimo de Vila
4650-324 Rande
tel. 255 341 286 / tlm. 917 323 213

Breca dos Leitões

Rua de Guilhomil, 102
410-420 Lagares FLG
tel. 255 314 148 / tlm. 964 578 968
e-mail:
breca_dos_leitoes@hotmail.com
FB/RestauranteBrecaDosLeitoes/

Caffé Caffé

Rua da Liberdade, 4213
4610-670 Refontoura
tel. 255 921 455 / tlm. 918 513 892
e-mail:
geral@restaurantecaffecaffe.pt
site: www.restaurantecaffecaffe.pt

Cantinho Rústico

Rua Nicolau Coelho, 2882
4610-741 Sendim FLG
tel. 255 346 560 / tlm. 913 974 199
e-mail: cantinho_rustico@hotmail.com
FB/cantinhorustico

Casa Teles

Rua de Simões, 1170
4610-457 Moure
tel. 255 312 491 / tlm. 963 213 864
e-mail: luiseccosta@hotmail.com

Cimo de Vila

Rua da Liberdade, 308
4650-463 Sernande
tel. 255 336 285 / tlm. 918 023 850
e-mail: saozinhacvila@hotmail.com

Feijoeira

Rua 1.ª de Maio
4650-280 Pedreira
tel. 255 921 150 / tlm. 913 899 066
e-mail: reservasfeijoeira@gmail.com

Hede

Praceta Aniceto Pinto Ferreira, 20
4610-119 Felgueiras
tel. 255 346 193 / tlm. 963 159 455
e-mail: hedemoura65@gmail.com
FB/restauranteHede/

João da Reta

Av. Dr. Ribeiro de Magalhães, 794
4610-108 Felgueiras
tel. 255 311 828 / tlm. 966 226 828
e-mail:
restaurant.joaodareta@gmail.com

Lagoas

Rua Nem Pais Mogudo
4610-212 Moure
tlm. 919 310 338
e-mail: geral@9tel.pt

Mikas

Rua 25 abril
4650-450 Sernande
tel. 255 165 198 / tlm. 916 788 805
e-mail: carlosfaria@sapo.pt

O Primo Basílio

Rua da Vinha, 21
4650-362 Revinhade
tel. 253 482 364 / tlm. 961 323 295
e-mail:
restauranteprimobasilio@gmail.com

O Veleiro

Rua da Indústria do Calçado, 620
Lagares
4610-409 Felgueiras
tel. 255 313 919 / tlm. 964 143 569
e-mail: restaurante.oveleiro@sapo.pt

Quinta da Laranjeira

Rua do Cidral, 1161
4615-230 Borba de Godim
tel. 255 483 638 / tlm. 917 696 011
e-mail: quintadobastos@live.com.pt
site: www.quintadalaranjeira.com

S. José

Av. General Sarmento Pimentel, 420
4610-107 Felgueiras
tel. 255 923 394 / tlm. 967 961 364
e-mail: j.mf.f@hotmail.com

Santa Quitéria

Alameda de Sta. Quitéria
4610-101 Felgueiras
tel. 255 313 712 / tlm. 912 278 157
e-mail:
restaurantesantaquiteria1@hotmail.com

Zona Verde

Rua D. Afonso Henriques
410-253 Felgueiras
tel. 255 924 125 / tlm. 969 828 037
e-mail: info@palacetedonamaria.pt

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Restaurante A Paula

Largo de Santo António
5180-180 Freixo de Espada à Cinta
tel. 279 107 610

GONDOMAR

Restaurante Casa Velha D'Aldeia

Travessa da Aldeia, 105
4510-175 S. Pedro da Cova
tlm.: 910 438 462
e-mail: cvaldeia18@gmail.com

O Cardeal

Largo de S. Braz, 102/104
4435-804 – Baguim do Monte
tel.: 224 801 268
e-mail: geral@expolaranjeiras.com

Choupal dos Melros

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

Bom Retiro

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

GUIMARÃES

Ar Belo

Rua de Belos Ares, 168
Mesão Frio
4810-221 Guimarães
tel. 253 432 922
e-mail: arbelorestaurante@gmail.com
FB/restaurantearbelo

Berço dos Bifes

Largo João Franco, 9
4800-413 Guimarães
tel./t/m. 253 030 512 / 915 716 625
e-mail:
bercodosbifesguimaraes@gmail.com

Buxa

Largo da Oliveira, 23 - R/c
4800-438 Guimarães
tel./t/m. 252 058 242 / 911 175 763
e-mail: restaurante.buxa@gmail.com
site: www.restaurantebuxa.com

Café-Oriental

Largo do Toural, 11
4810-427 Guimarães
tel. 253 414 048
e-mail:
restaurante.cafeoriental@gmail.com

Clube Paraíso

Rua de Agrelas, 521
Selho S. Jorge
4835-301 Guimarães
tel./t/m. 253 535 468 / 962 185 508
e-mail: reservas@clubeparaíso.pt
site: www.clubeparaíso.pt

Condado

Rua João XXI, 491
4810-242 Guimarães
tel. 253 412 774
e-mail:
condadoguimaraes@gmail.com

D. Maria Restaurante

Hotel de Guimarães
Rua Eduardo Manuel de Almeida, 202
4810-440 Guimarães
tel. 253 424 800
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com
site: www.hotel-guimaraes.com

Dan José

Rua da Penha
4810-233 Guimarães
tel. 253 418 844
e-mail: info@restaurantedanjose.com
site: www.restaurantedanjose.com

Doce Parque

Urbanização do Picoto, 129
Selho - S. Jorge
4835-293 Guimarães
tel. 253 531 695
e-mail:
restaurante.doceparque@gmail.com

Dona Mafalda Restaurante

Pousada Mosteiro de Guimarães
Largo Domingos Leite de Castro
4810-011 Guimarães
tel. 253 511 249
e-mail:
recepcao.stamarinha@pestana.com
site: www.pestana.com

Fentelhas

Rua Pedro Homem de Melo, 111
São Torcato
4800-860 Guimarães
tel./t/m. 253 551 292 / 917 108 796
e-mail: fentelhas@gmail.com

Florêncio

Rua N.º Sr.ª da Madre Deus
4800-024 Guimarães
tel. 253 415 820
e-mail: geral@restauranteflorencio.pt

Hool Restaurante

Hotel da Oliveira
Largo da Oliveira - Rua Santa Maria
4800-433 Guimarães
tel. 253 514 157
e-mail: hool@hoteldaoliveira.com
site: www.hoteldaoliveira.com

Já cá Estou

Largo João Franco, 26
4800-413 Guimarães
t/m. 918 213 358
e-mail:
jacaestourestaurantebar@gmail.com

O Mundo dos Leitões

(Cabeça de Porco)
Nacional 105, 37/39 - Lordelo
4815-135 Guimarães
tel./t/m. 253 872 277 / 935 181 250
e-mail:
cabecadeporcorestaurante@gmail.com

Novais

Rua de Santa Apolónia, 24 - Silves
4835-436 Guimarães
tel./t/m. 253 416 233 / 918 704 707
e-mail: novaisrestaurante@gmail.com

Novo Nora do Zé da Curva

Rua da Rainha D. Maria II, 125/129
4800-431 Guimarães
tel./t/m. 253 086 602 / 912 242 971
e-mail:
novonorarestaurante@gmail.com

Paraqui

Rua da Cruz D'Argola, 265
Mesão Frio
4810-225 Guimarães
tel./t/m. 253 432 505 / 963 025 974
e-mail: restauranteparaqui@gmail.com

Pedrinhas

E.N. 105, 3141
4835-517 Guimarães
tel. 253 587 800
e-mail:
geral@restaurantepedrinhas.com
site: www.restaurantepedrinhas.com

Príncipe Parque

Rua Joaquim Ferreira Monteiro
4805-122 Caldas das Taipas
tel./t/m. 253 577 427 / 913 475 780
e-mail: geral@principeparque.pt
site: www.principeparque.pt

Solar do Arco

Rua de Santa Maria, 48/50
4810-443 Guimarães
tel. 253 035 233
e-mail:
solaroarcoaguimaraes@hotmail.com
FB/solar.arco.guimaraes

Talento

Rua São João Baptista, 864 - Ponte
4805-319 Guimarães
tel./t/m. 253 473 672 / 964 648 399
e-mail:
manuelalopestalento@gmail.com

Típico O Batista

Urbanização da Cruz d'Argola
Rua A, 280
4810-217 Guimarães
tel./t/m. 253 432 216 / 919 309 018
e-mail:
restaurantetipicobatista@hotmail.com

Village Restaurante

Open Village Sports
Hotel & Spa Club
Trav. da Ribeira, 629 - Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel. 253 540 630
e-mail: geral@ovs.pt
site: www.ovs.pt

LOUSADA

Restaurante Visconde*
Rua Visconde de Alentém, 4/6
4620-650 Lousada
tel. 255 815 008
e-mail:
geral@visconderestaurante.com
site: www.visconderestaurante.com

Restaurante Brazão*

Rua Santo António
4620-697 Silves
tel. 255 811 532
e-mail: brazaorestaurante@gmail.com
site: www.brazaorestaurante.com

Restaurante **Quinta de Cedovezas***

Rua de Cedovezas, 102
4620-505 Pias
tel./t/m. 255 811 513 / 939 646 668
e-mail: zitaquinta@gmail.com
site: www.quintadecedovezas.com

Casa de Sedoura*

Rua 1.ª de Maio
4620-168 Boim
tel. 919 171 214
e-mail:
goreticasadesedoura@gmail.com
site: www.casadesedoura.com

Restaurante Estrada Real*

Avenida Estrada Real, 414
4620-797 Torno
tel. 255 733 154
e-mail: geral@estradaareal.pt
site: www.estradaareal.pt

Restaurante Campos Freire*

Querida Perfeição
Quinta das Pontezinhas
Rua da Escola, 23
4620-020 Aveleda
tel./t/m. 255 912 880 / 964 394 592

Restaurante **Petisqueira Moura***

Avenida Cidade de Tulle, 20 R/c
4620-664 Silves
tel. 255 815 736

Restaurante Passion Flower*

Avenida João Oliveira Peixoto, 14
4620-034 Boim
tel. 255 912 032

Restaurante Parabéns*

Av. Comb. da Grande Guerra, 799
4620 Cristelos
tel. 255 851 631
e-mail: cafeaparabens@hotmail.com

Restaurante O Pimenta*

Rua Guerra Junqueira, 85
4620-229 Boim
tel. 255 814 990
e-mail:
antoniopimenta22@hotmail.com

**Restaurante
Recantos D'harmonia***

Largo da Esperança, 13
4620-609 Lousada
tel. 255 813 301
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt

Restaurante Meet You*

Rua Mata das Panelas, 8
4620 Ordem
tel. 913 068 292
e-mail: miguelazaro1981@gmail.com

Restaurante Pronto Assar*

Rua Jogo da Bola, 11
4620-460 Nogueira
tel. 255 815 261
tlm. 913 425 875 / 969 294 382

Restaurante Casa Ernesto*

Rua da Vila, 112
4620-610 Santa Margarida
tel. 255 813 256
e-mail: casaernesto_15@hotmail.com

* 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
tlm. 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 C.dor António Joaquim Ferreira
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tlm. 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
tlm. 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
tlm. 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
tlm. 910 365 628

**Restaurante
O Cantinho da Espanhola**

Rua do Mercado
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tlm. 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
email: rochavera.m@hotmail.com

Restaurante Alendouro

Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 236
email: geral@hotelalendouro.com

Restaurante Vila Masaedo

Rua Alameda N.º S.º de Fátima, 11
5340-201 Macedo de Cavaleiros
tel./tlm. 278 432 085 / 917 885 856
e-mail:
villardemasaedo.qa@gmail.com

MAIA**O Rodrigo**

Rua das Cardosas, Ardegães
4425-510 Águas Santas
tel. 229 670 588

Merendola

Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 402
4470 -157 Maia
tel. 229 442 426

O Forno

Rua Dr. Farinhote, 740
4470-602 Moreira - Maia
tel: 229 487 076
e-mail: joãopinheiro5@sapo.pt

O Grelhador da Giesta

R. Dom Afonso Henriques, 1475
4425-057 Pedrouços
tel./tlm. 229 714 379 / 965 005 540
e-mail: grelhador.giesta@gmail.com

Quinta das Raparigas

Rua Souto, 920
4470 Maia
tel. 229 420 505
e-mail:
contactos@quintadasraparigas.com
site: www.quintadasraparigas.com

Adega Braga

Rua do Outeiro, 96
4470-208 Maia
tel. 229 424 268
e-mail: nunonogueira@msn.com
site: www.adegabraga.pt

Garfo Real

Rua Dr. Fernando Araújo de Barros, 199
4475-076 Santa Maria de Avioso
tel. 229 862 625

Estação

Rua da Estação, 2
4470-178 Maia
tel. 229 422 469
site: www.restauranteestacao.pt

Fidely's

Rua Augusto Nogueira da Silva, 226
4475-615 Castelo da Maia
tel. 229 442 426

Essência das Tapas

Av. D. Manuel II, 1169
4470-334 Maia
tlm. 919 204 090
e-mail: geral@essenciadastapas.pt
site: www.essenciadastapas.pt

Os Primos

Rua de Albino José Domingues, 88
4470-034 Moreira-Maia
tlm. 919 202 737

Miramaia Gourmet

Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 31
4470-157 Maia
tel. 229 426 074
e-mail: miramaiaagourmet@gmail.com
site: www.confeitariamiramaia.com

Tomar de Sal

Praça do Exército Libertador, 132
4470-601 Maia
tel. 229 423 908

Focazzia

Parque Central da Maia, lj. 20 - 1º Piso
4470-202 Maia
tlm. 912 262 676
site: www.focazzia.pt

Coreto

Rua N. Sª do Bom Despacho, s/n
4470-178 Maia
tlm. 961 301 724
e-mail: geral@restaurantecoreto.pt
site: www.restaurantecoreto.pt

Pata Negra

Rua Vilarinho de Cima, 22
4475-690 São Pedro de Avioso
tel. 220 738 203

Cantinho Ibérico

Rua Simão Bolívar, 375
4470-351 Maia
tel. 229 435 650
site: www.restaurante-o-cantinho-iberico.negocio.site

Malheiro Eventos Restaurante

Praça do Exército Libertador, 114
4470-601 Moreira - Maia
tel. 224 069 480
tlm. 918 106 849 / 913 301 916
e-mail: eventos@malheiro.pt
site: <https://malheiro.pt/>

MARCO DE CANAVEZES

Restaurante Albufeira

Rua Rainha Dona Mafalda, 709
4630-331 Marco de Canaveses
tlm. 962 622 688
e-mail: rest.albufeira@gmail.com

Restaurante a Ver o Douro

Rua do Barreiro, 617
4625-119 Paços de Gaiolo MCN
tel./tlm. 255 589 673 / 961 877 738
e-mail: averodouro@gmail.com
FB/averodouro

Restaurante Cancela Velha

P.ça Mov. das Forças Armadas, 36
4630-224 Marco de Canaveses
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
tel./tlm. 255 582 994 / 936 975 336
e-mail: penhadouro@gmail.com
site: www.penhadouro.com

Restaurante

Pensão Magalhães

Rua L.go Aº Queirós Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses
tel./tlm. 255 522 134 / 917 621 455
e-mail: restaurantemagalhaes@hotmail.com
FB/restaurante.magalhaes

Restaurante O Plátano

L.go António Queirós Montenegro, 57
4630-214 Marco de Canaveses
tel. 255 523 137 / 255 534 301
tlm. 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
tel./tlm. 255 522 104 / 915 174 178
e-mail: geral@donamafalda.pt
site: www.donamafalda.pt

Restaurante

Arquinhos de Canaveses

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 480
R/c - Esq.
4630-205 Marco de Canaveses
tel./tlm. 255 397 111 / 964 387 893
e-mail: arquinhos-de-canaveses@outlook.com
FB/people/Arquinhos-de-Canaveses

A Tasca da Joana

Rua de S. Nicolau, 52
4630 - 261 Marco de Canaveses
tlm. 913 060 343
e-mail: joanaabreusilva@hotmail.com
FB/A-tasca-da-joana

MATOSINHOS

Restaurante Mariazinha

Rua D. Nuno Alvares Pereira, 138
4450-213 Matosinhos
tel./tlm. 229 378 952 / 917 593 833
e-mail: geral@restaurantemariazinha.pt
site: www.restaurantemariazinha.pt

Avô Arnaldo Restaurante

Rua Dr. José Ventura, 178
4450-172 Matosinhos
tlm. 915 184 297
e-mail: ana@avoarnaldorestaurante.com
FB/avoarnaldo

Restaurante Mauritània Real

Rua Ló Ferreira, 239
4450-177 Matosinhos
tel. 229 371 363
e-mail: arturmora64@hotmail.com
site: www.restaurantesmauritania.com/index.php/mauritaniareal

Restaurante A Casinha

Rua Tomás Ribeiro, 248
4440-079 Matosinhos
tel. 229 954 224
e-mail: vitorlemos62@gmail.com
FB/restauranteacasinha

Restaurante A Chalandra

Av. Serpa Pinto, 322
4450-276 Matosinhos
tel. 229 382 060
e-mail: restauranteachalandra@gmail.com

Cisma

Rua Roberto Ivens, 1273
4450-257 Matosinhos
tel. 224 951 503
e-mail: geral@cisma.com.pt
site: www.cisma.com.pt

Restaurante Dom Zeferino

Rua do Godinho, 163
4450-148 Matosinhos
tel. 229 372 273
e-mail: domzeferino@hotmail.com

Local 491

Av. Serpa Pinto, 491
4450-282 Matosinhos
tlm. 917 780 386
e-mail: local491@gmail.com
FB/local491

Restaurante Marisqueira Serpa Pinto

Av. Serpa Pinto, 41
4450-280 Matosinhos
tel. 229 380 593
e-mail: rest.marisqueiraserpaspinto@gmail.com

Restaurante

MD4 – Mãe dos Quatro

Rua Álvaro Castelões, s/s - Loja 15
Mercado de Matosinhos
4450 Matosinhos
tlm. 965 899 484
e-mail: mdquatrorestaurante@gmail.com

Palato Restaurante

Rua Heróis de França, 487
4450-159 Matosinhos
tel. 229 350 936
e-mail: palatoestaurante@gmail.com
site: www.palato.pt

Restaurante Mauritània

Rua Brito e Cunha, 119
4450-086 Matosinhos
tlm. 917 090 846
e-mail: restmauritaniaet@vodafone.pt
site: www.restaurantemauritania.com

Sabores Opulentos

Av. General Norton de Matos, 35
4450-296 Matosinhos
tel./tlm. 229 381 334 / 933 702 628
e-mail: cristiandasilva_89@hotmail.com

Casa da Guripa

Travessa de Angeiras, 20
4455-042 Matosinhos
tlm. 910 609 228
e-mail: casadaguripa@hotmail.com

Taberna Lusitana

Rua França Junior
Mercado de Matosinhos
4450-135 Matosinhos
tel. 229 387 412
e-mail: tabernalusitanagourmet@gmail.com

Tapas by André Carvalho

Rua Roberto Ivens, 747
4450-255 Matosinhos
tel. 224 931 394
e-mail: tapa.ac.geral@gmail.com

Restaurante Tasquinha do Polónia

Rua Heróis de França, 379
4450-159 Matosinhos
tel. 229 384 528
e-mail: tasquinhadopolonia@hotmail.com

O Valentim Restaurante

Rua Heróis de França, 263
4450-158 Matosinhos
tel. 229 388 015
e-mail: geral@ovalentim.com
site: www.ovalentim.com

Restaurante Dom Peixe 🍷

Rua Heróis de França, 241
4450-158 Matosinhos
tel. 224 927 160
e-mail: dompeixe@gmail.com
site: www.dompeixe.com

Ammar

Restaurante Cockteklaria 🍷

Rua de Fuzelhas, 5
4450-683 Leça da Palmeira
tlm. 916 644 780
e-mail: ammar@ammar.pt
site: www.ammar.pt

Dish Fish Restaurante 🍷

Rua Heróis de França, 340
4450-155 Matosinhos
tel. 229 381 933
e-mail: reservas@dish.pt

Restaurante e Marisqueira Ópina

Rua São Pedro 91
4450-262 Matosinhos
tlm. 936 344 044
e-mail:
lucianamoreno44@hotmail.com

Restaurante Brasa D'Ouro

Rua Óscar da Silva 1109
4450-727 Leça da Palmeira
tel. 229 957 181
e-mail: brasa.douro@gmail.com

MELGAÇO

Adega do Sabino

Largo Hermenegildo Solheiro - Vila
4960-551 Melgaço
tel. 251 404576
e-mail: restaurante.sabino@sapo.pt
site: www.adegasabino.com

Adega do Sossego

Peso - Paderne
4960-221 Melgaço
tel. 251 404308
e-mail: adedadosossego@sapo.pt
site: www.adedadosossego.com

Chafarix 🍷

Largo Amadeu Abílio Lopes - Vila
4960-521 Melgaço
tel./tlm. 251 403400 / 936 751 060
e-mail: restaurante@chafarix.com
site: www.chafarix.com

Foral de Melgaço 🍷

Monte de Prado - Prado
4960-320 Melgaço
tel. 251 400 130
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt
site: www.hotelmonteprado.pt

Miradouro do Castelo 🍷

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel. 251 465 469
e-mail:
geral@miradourodocastelo.com
site: www.miradourodocastelo.com

Mini - Zip

Avenida das Tílias - Vila
4960-534 Melgaço
tel. 251 418286
e-mail: vaniafaria34@gmail.com

O Adérito 🍷

Quinta do Pombal - Remoães
4960-613 Melgaço
tel./tlm. 251 404412 / 962 683 552
e-mail:
restauranteaderito@gmail.com
site: www.oderito.com

O Brandeiro 🍷

Branda da Aveleira - Gave
4960-160 Melgaço
tlm. 933 89 4259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

París

Rua Velha - Vila
4960-525 Melgaço
tel./tlm. 251 418037 / 936 846 625
e-mail: josemartinhoalves@gmail.com

Serra 🍷

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
tel. 251 465 412

Tasquinha da Portela

Portela - Paderne
4960-263 Melgaço
tel./tlm. 251 401 109 / 968 825 682
e-mail: tasquinha.da.portel@sapo.pt

Verde Minho 🍷

Estrada do Rio 51 - Peso - Paderne
4960-235 Melgaço
tel. 251 416 081
e-mail: verde_minho@outlook.com

O Videeiro

Porto Ribeiro - Lamas de Mouro
4960-170 Melgaço
tel. 251 465 566

MESÃO FRIO

Douro Sabores 🍷
Rua Nova do Mercado
5040-312 Mesão Frio
tel. 254 892 396

Bem Servir

Rua dos Abraços, 260
5040-310 Mesão Frio
tel. 254 897 136

Convívio

Rua General Alves Pedrosa
5040-322 Mesão Frio
tel. 254 892 481

O Barracão

Largo da Independência
5040-352 Mesão Frio
tel. 254 891 122

Tasca do Zequinha

Av. Conselheiro José M^º Alpoim
5040-310 Mesão Frio
tel. 254 892 109

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
site:
www.hotelparadorsantacatarina.pt

Restaurante Miradouro 🍷

Rua do Mercado, 53/55
5210-210 Miranda do Douro
tel. 273 431 259
e-mail: brunomiradouro@gmail.com
site: restaurantemirandadodouro.com

Restaurante Zé Carlos 🍷

Rua Mouzinho de Albuquerque
5210-225 Miranda do Douro
tlm. 936 518 198
FB/Restaurante-Zé-Carlos

MIRANDELA

Restaurante Adega Regional 🍷

Av. 25 de Abril, 866
5370-202 Mirandela
tel. 278 263 330
e-mail: adega1@live.com.pt

Restaurante Dona Maria 🍷

Rua Dr. Jorge Pires, 3
5370-430 Mirandela
tel. 278 248 455
e-mail:
restaurantedonamaria@gmail.com

Restaurante D. Dinis (Hotel) 🍷

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
tlm. 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldimdinis.pt

Restaurante Flor de Sal 🍷

Parque Dr. José Gama
5370-607 Mirandela
tel. 278 203 063
e-mail: flordesal@hotmail.com

Restaurante Loureiro

Av. das Amoreiras
5370-351 Mirandela
tel. 278 263 593
e-mail:
restauranteloureiro@gmail.com

Restaurante Mourel 🍷

Rua Rafael Bordalo Pinheiro, 190
Vale Rodrigo
5370-187 Mirandela
tel./tlm. 278 261 481 / 916 980 411
e-mail: restaurantemourel@gmail.com

Restaurante O Recanto

Travessa de Santa Luzia
5370-497 Mirandela
tel. 278 098 274 / 278 261 188
e-mail: paulocosta.27@gmail.com

Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, loja 4
5370-212 Mirandela
tel. 278 249 200
e-mail: restaurante.tavora@sapo.pt

Restaurante Cantinho do Romeu 🍷

Lugar Passagem de Nível
5370-620 Romeu
tel./tlm. 278 939 029 / 926 287 436
e-mail: bernardino.pereira@sapo.pt

Restaurante Bem Bô 🍷

Rua Engenheiro machado Vaz, 1101
5370-320 Mirandela
tel./tlm. 918 500 004 / 918 500 011
e-mail: sonia@bembo.pt

Restaurante Rei D'Orelhão 🍷

Largo da Igreja, 1
5370-152 Lamas de Orelhão
tel. 278 979 074
e-mail: geral@reidorelhao.pt

Restaurante Cem Maneiras 🍷

Rua Pedro da Manta, 90
5370-209 Mirandela
tel. tlm. 278 992 456 / 934 320 927
e-mail:
solardobarreiro2012@hotmail.com

Restaurante Transmontano 🍷

Rua João Maria Sarmento Pimentel
166 – 1º Esq.
5370-326 Mirandela
tel. 278 265 108

MOGADOURO**Restaurante A Lareira** 🍷

Av. N. Sª do Caminho, 58
5200-207 Mogadouro
tel. 279 342 363
e-mail: alareirarest@gmail.com
FB/A-Lareira

Restaurante A Tasquinha 🍷

Av. do Sabor, 4
5200-288 Mogadouro
tel./tlm. 279 342 654 / 966 832 974
e-mail:
atasquinhamogadouro@hotmail.com

Restaurante Dias 🍷

Rua Capitão Cruz, 34
5200-222 Mogadouro
tel. 279 341 560

Restaurante Europeu 🍷

Avenida do Sabor, 51
5200-204 Mogadouro
tel./tlm. 279 343 891 / 938 114 277
e-mail:
restaurante_europeu@hotmail.com

Restaurante Kalifa 🍷

Rua da República, 18
5200-233 Mogadouro
tel. 279 342 115
e-mail: ana_marcos89@hotmail.com
FB/Restaurante-Kalifa

Restaurante O Cantinho 🍷

Rua dos Frades, 59
5200-267 Mogadouro
tlm./tel. 938 317 214 / 279 107 977
e-mail: gfp@portugalmail.com

Restaurante Pensão Russo 🍷

Rua Dr. António Francisco Vicente, 8
5200-271 Mogadouro
tel./tlm. 279 342 134 / 966 879 932

Restaurante Primavera 🍷

Rua das Sortes
5200-000 Mogadouro
tel./tlm. 279 341 285 / 932 341 285
FB/mogaprimavera

Lagar do Nicolau 🍷

Rua do Passo
5200-010 Azinhoso
tel./tlm. 279 348 273 / 935 218 157
e-mail: lagar.nicolau@gmail.com
FB/olagardonicolau

Espelho de Água 🍷

Parque do Juncal
5200-244 Mogadouro
tlm. 933 212 550
e-mail: enfeulaliadias@gmail.com
FB/espelhoagua2017

A Taberna do Lopes 🍷

Rua Dr. Francisco António Vicente
5200-271 Mogadouro
tlm. 961 761 601
e-mail: luis_lopes_90@hotmail.com
FB/A-Taberna-do-Lopes

Restaurante Rolima 🍷

Avenida de Espanha, 27
5200-203 Mogadouro
tel. 279 342 732

Restaurante O Templário 🍷

Rua de Santa Marinha
5200-241 Mogadouro
tlm. 935 177 544

MOIMENTA DA BEIRA**Prato Dourado** 🍷

Av. 25 de Abril, 68
3620-304 Moimenta da Beira
tel./tlm. 254 583 257 / 914 901 845
e-mail: prato.dourado@hotmail.com

Quinta do Melião 🍷

Estrada Nacional 226 - Arcas
3620 Moimenta da Beira
tel./tlm. 254 588 143 / 936 477 778
e-mail:
quintadomeliorestaurante@hotmail.com

Hotel Verdeal 🍷

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
tel. 254 584 061
e-mail: hotelverdeal@gmail.com
site: www.hotel-verdeal.com

MONÇÃO**A Cozinha do Convento** 🍷**Convento dos Capuchos HR******

Quinta do Convento dos Capuchos
4950-527 Monção
tel./tlm. 251 640 090 / 962 166 046
e-mail:
geral@conventodoscapuchos.com
site: www.conventodoscapuchos.com

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.hotelbinestartermasdemoncao.pt

Cabral

Rua 1º de Dezembro
4950-426 Monção
tel. 251 651 775

Café das Termas

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-469 Monção
tel. 251 652 404

Célimar

Estrada dos Arcos, lj. 1 - Edif. Célimar
4950-438 Monção
tel. 251 654 343
e-mail: ruiaidasonia@hotmail.com
Só por encomenda

Cuckoo

Urb. da Boavista, 4 - loja 14
4950-275 Monção
tel./tlm. 251 656 100 / 926 489 847
e-mail: coelho-ana@iol.pt
Só por encomenda

Deu-La-Deu

Praça da República
4950-506 Monção
tel. 251 652 137
e-mail:
restaurantedeuladeu@hotmail.com

Dona Maria 🍷**Hotel D. Afonso / Qt.ª da Caldeira**

Estrada de Melgaço
4950-420 Monção
tel. 251 656 187
e-mail: info@hoteldomafonso.pt
site: www.hoteldomafonso.pt

Flor do Minho

Largo João de Deus
4950-470 Monção
tel. 251 651 420
e-mail: joseadriano72@hotmail.com

Fonte da Vila**Hotel Fonte da Vila** 🍷

Estrada de Melgaço
4950-283 Monção
tel. 251 640 050
e-mail: hfontedavila@gmail.com

Lagoa Verde

Lugar da Gandra - Cortes
4950-850 Monção
tel. 251 648 285

O Arado

Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel. 251 653 371

O Calhau

Urb. Qt.ª das Andorinhas, loja 14
Veiga Velha – Cortes
4950-855 Monção
tel. 251 656 358

O Rosal

Rua D. Pedro V
4950-497 Monção
tel. 251 656 372

Parente 🍷

Estrada Nacional 202
Telheira-Bela
4950-096 Monção
tlm: 917 329 256

Ponte Velha

Ponte do Mouro – Barbeita
4950-052 Monção
tel./tlm. 251 534 188 / 914 080 078
e-mail: ponte.velha@outlook.com

Rua D

Rua Conselheiro Adriano Machado
4950-430 Monção
tel. 251 656 381

Sabores

Lodeira – Cortes
4950-852 Monção
tel./tlm. 251 648 888 / 960 148 997
e-mail: saboresvieira@gmail.com

Sete a Sete 🍷

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-430 Monção
tel. 251 656 381

St. Tropez 🇵🇹

Rua de Santa Eulália, 555
Lugar de Sande - Trute
4950-830 Monção
tel. 251 666 447

Taberna da Travessa

Rua Sá da Bandeira, 06
4950-509 Monção
tlm. 925 656 390
e-mail: tabernadatravessa@gmail.com
site: www.tabernadatravessa.pt

MONDIM DE BASTO

Restaurante Sabores do Alvão 🇵🇹

Lugar Principal, 695
4880-133 Ermelo
tlm. 963 763 900
e-mail: sofiach202.sc@gmail.com

Restaurante Nova Iorque

Rua da Senhora da Graça, 89
4880-163 Mondim de Basto
tel. 255 386 497

Restaurante Água Hotels Mondim de Basto 🇵🇹

Rua de Paradela, 963
4880-162 Mondim de Basto
tel. 255 389 040
e-mail: reservas@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt

Restaurante Esplanada Casa do Lago

Rua do Barrio, 26
4880-164 Mondim de Basto
tel. 255 381 065
e-mail: antoniojrseca@gmail.com

Adega do Zeca

Largo Adriano Pinto Coelho, 64
4880-234 Mondim de Basto
tel. 255 381 247
e-mail: alcinaafonso68@gmail.com

Adega Regional 7 Condes

Travessa do Escourido, 5
4880-256 Mondim de Basto
tel. 255 382 342
e-mail: adega7.condes@gmail.com

Adega Regional Casa da Cainha 🇵🇹

Rua Velha, 87
4880 - 256 Mondim de Basto
tel. 55 386 515
e-mail: casadacainha@gmail.com

Adega Regional Escondidinho

Rua Velha, 134
4880-256 Mondim de Basto
tlm. 917 489 754
e-mail: samuelpeneda@hotmail.com

MONTALEGRE

Restaurante Albufeira

Estrada Municipal 520, 120
5470-524 Pisões
tel. 276 556 213
e-mail: restaurantalbufeira@gmail.com
site: http://pereiraadelaide.wixsite.com/restaurantalbufeira

Restaurante Dias

Largo do Penedo, 2
5470-525 Parafita
tel. 276 556 123
e-mail: restaurantedias1979@gmail.com

Restaurante Casa do Preto

Largo do Salgueiro, 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com

Restaurante Sol e Chuva 🇵🇹

Rua do Ridante, 1
5470-526 Pisões
tel. 276 556 171
e-mail: solechuva@iol.pt
site: www.solechuva.com

Restaurante Nevada 🇵🇹

Rua Camilo Castelo Branco, 9
5470-284 Montalegre
tel. 276 512 411
e-mail: restaurantenevada2011@hotmail.com

Restaurante Foz do Rabagão

Estrada Nacional 103, 56
5470-062 São Vicente da Chã
tel. 276 555 207

Restaurante Dom João

Rua dos Ferradores, 10
5470-242 Montalegre
tel. 276 511 388

Restaurante Falta d' Ar

Rua do Avelar, 8
5470-235 Montalegre
tel. 276 512 664

Restaurante São Cristóvão

Rua da Seara Velha, 14
5470-504 Venda Nova
tel. 253 659 387
e-mail: geral@s-cristovao.com
site: www.s-cristovao.com

Restaurante Taberna da Misarela

Rua da Estrada Municipal, 2
5470-122 Ferral
tlm. 969 513 434

Restaurante O Parque

Rua Central, 72
5470-430 Salto
tel. 253 659 438

Restaurante O Transmontano

Rua da Escola, 14
5470-127 Sidrós
tel./tlm. 253 659 244 / 935 187 931

Restaurante Ponte Nova

Rua 25 de Abril, 30
5470-013 Cabril
tel. 276 659 882

Restaurante Ponte do Diabo

Rua da Pousada, 1
5470-122 Ferral
tel. 253 759 010
e-mail: misarela@misarela.pt
site: www.misarela.com

Restaurante Adega o Fumeiro

Avenida Dom Afonso III, 41
5470-241 Montalegre
tlm. 935 125 010

MURÇA

Restaurante Borges

Lugar do Ratiço - Murça
5090 Murça
tel. 259 511 302

Restaurante Miradouro

Curvas de Murça - E.N. 15
5090 Murça
tel. 259 512 461

Restaurante Vitorino

Rua Frei Diogo de Murça, L.go da Porca
5090 Murça
tel. 259 512 630

Restaurante Terra Quente

Lugar de Covelas
5090 Murça
tel. 259 512 651

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Adega Mota 🇵🇹

Rua Bento Carqueja, 235 - R/c
3720-214 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 256 383 338 / 915 883 018
e-mail: anibalmeida1@gmail.com
FB/adeagamotarestaurante

Adega da Tamanqueira 🇵🇹

Calçada da Tamanqueira, 64 - Ossela
3720-004 Oliveira de Azeméis
tlm. 918 468 066
e-mail: tamanqueira.adeaga@gmail.com
FB/adeagadatamanqueira

Só por marcação

Brasão de Azeméis 🇵🇹

Rua Tomás Figueiredo de Araújo Costa
62 - Santiago de Riba-Ul
3720-507 Oliveira de Azeméis
tel. 256 683 227
e-mail: antoniojorge@brasaoazemeis.com
FB/brasaoazemeis

Casa Azevedo

Rua 10 de Agosto, 884 - Palmaz
3720-411 Oliveira de Azeméis
tel. 256 999 572
e-mail: tatiana77@live.com.pt
FB/Casa-Azevedo

Casa Ibérica

Rua da Imprensa Oliveirense, 209
3720-305 Oliveira de Azeméis
tlm. 924 099 175
e-mail: casaiberica.oaz2010@gmail.com
FB/Restaurante-Casa-Ibérica

Casa Mina

Rua Manuel Alves Soares, 10
3720-243 Oliveira de Azeméis
tel. 256 683 222
e-mail: veraleite.85@hotmail.com
FB/RestauranteCasaMina

Dom Filipe

Rua Dr. António Luís Gomes, 115 - R/c
3720-249 Oliveira de Azeméis
tel. 256 685 987
e-mail: restaurante.dom.filipe@gmail.com
FB/restaurantedomfilipe

Dom Gomado 🇵🇹

Av. Doutor Albino dos Reis - R/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 256 661 371 / 925 698 104
e-mail: info@hotel-dighton.com
reservas@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com/
restaurante-d-gomado/espaco/

Hídrica do Caima 🇵🇹

Av. Soares de Basto, 4346 - Palmaz
3720-423 Oliveira de Azeméis
tel. 256 990 003
e-mail: hcrestaurante@valedorio.com
site: http://www.valedorio.pt/hc

Las Vegas City

Avenida Descobrimentos - Brites
Nogueira do Cravo
3700-766 Oliveira de Azeméis
tel. 256 866 196
e-mail: geral@lasvegasviabil.com
site: www.lasvegasviabil.com

Quinta do Barão

Rua do Barão, 1130 - Loureiro
3720-069 Oliveira de Azeméis
t/m. 912 251 207
FB/Barão-Caffé-Restaurante-
Quinta-do-Barão

Ricoca Restaurante

Parque de La Salette
3720-291 Oliveira de Azeméis
tel. 256 688 443
e-mail: ricocarestaurante@gmail.com
FB/ricocarestaurante/

Solar Ramos

Travessa Vale Solar, 58 - Pindelo
3720-455 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 602 066 / 917 579 334
e-mail: restaurantesramos@gmail.com
FB/solar.ramos.5

O Casarão Restaurante

Praça da Liberdade, 180 - Cesar
3700-611 Oliveira de Azeméis
t/m. 933 850 108
e-mail: ocsupermercado@gmail.com
FB/Restaurante-Casar

Tasquinha Alentejana

Rua D. Egas Odoriz, 94 - Cucujães
3720-901 Oliveira de Azeméis
tel. 256 892 394
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com
site: www.tasquinhaalentejana.com

PAÇOS DE FERREIRA

Aidé - Paços Ferrara Hotel
Av. 1º Dezembro, 137
4590-505, Paços de Ferreira
tel. 255 962 548

Al' Capão

Rampa do Cortinha, 13
4590-314, Freamunde
t/m. 913 814 977

A Parrilhada

Rua da Plana, 166
4590-399 Freamunde
t/m. 915 873 201

A Presa

Rua Além do Rio, 15
4590-393, Freamunde
tel./t/m. 255 870 872 / 963 096 657

A.RE.I.A

Rua Antero Figueiredo, 2
4590-537 Paços de Ferreira
tel. 223 257 349

Casa de São Francisco

Wine Bar
Largo de São Francisco, 48
4590 Freamunde
t/m. 910 180 836

Lareu's

Rua Sport Clube de Freamunde, 159
4590-396, Freamunde
tel. 255 395 120

O Marceneiro

R. Dom João I, 7
4590-527 Paços de Ferreira
tel. 255 865 583

O Telheiro

Rua Rua Nova de Ferreiro, 227
4590-866, Paços de Ferreira
tel./t/m. 913 552 631 / 918 602 294

O Tarasco

Avenida da Liberdade, 62
4590-223 Figueiró
tel./t/m. 255 881 794 / 915 005 461

São Domingos

Avenida de S. Domingos, 295
4590-006, Carvalhosa
tel./t/m. 255 962 933 / 917 210 382

Tapper Fine Food

Special Drinks

Rua Jaime Leão Pinto, 132
Paços de Ferreira
tel. 255 119 126

PARADES

Casa dos Frangos de Baltar

Av. Da República, 133
4585-018 Baltar
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, 61
4580-652 Vilela
tel./t/m. 255 864 518 / 917 040 106
e-mail: fradesrestaurante@sapo.pt

Casa do Baixinho

Hotelaria Lda.
Rua Do Baixinho, 579
4580-184 Paredes
tel./t/m. 255 785 808 / 914 006 916
e-mail:
casadobaixinhorestaurante@gmail.com
FB/casadobaixinho

Restaurante O Rei

Rua Central de Mouriz, 680
4580-594 Mouriz
tel. 255 781 798
e-mail: restauranteorei@gmail.com
site: www.restauranteorei.pt

Cozinha da Terra

Largo da Herdade, 8
4580-582 Louredo
tel. 255 780 900
e-mail: cozinhaterra@gmail.com
geral@cozinhadaterra.pt
site: http://www.cozinhadaterra.pt
Devem marcar previamente

Solar da Brita

Rua da Forca, 86
4580-581 Louredo
tel./t/m. 255 776 370 / 918 285 845
Devem marcar previamente

Tasca do S' Zé

Rua Dona Albertina Meireles, 70
4580-352 Cristelo
t/m. 914 398 605
e-mail: attgas@gmail.com

PARADES DE COURA

O Barbaças

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 19
4940-538 Paredes de Coura
t/m. 916 938 212

Albergaria

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, s/n
4940-538 Paredes de Coura
tel. 251 782 450

Furão

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 6
4940-538 Paredes de Coura
tel. 251 782 602

Miquelina

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
4940-529 Paredes de Coura
tel./t/m. 251 783 298 / 961 731 533

Taboão

Praia Fluvial do Taboão
4940 Paredes de Coura
tel. 251 782 135

Pizzaria Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531 Paredes de Coura
tel./t/m. 251 782 280 / 967 340 062

Xisto

Boalhosa - Insalde
4940-344 Paredes de Coura
t/m. 939 334 565
e-mail: geral@casadoxisto.com

O Lino

Coqueira - Castanheira
4940-106 Paredes de Coura
tel. 251 782 069

Os Mouras

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 42
4940-529 Paredes de Coura
tel. 251 788 221

PENAFIEL

Casa das Lampreias
EN 106, Rua da Torre, 403
4575 Entre-os-Rios - Eja
tel./t/m. 255 612 403 / 914 927 562
FB/Casa-das-Lampreias/

Restaurante Mozinho

Rua do Barreiro, 20
4560-126 Galegos
tel./t/m. 255 726 504 / 915 190 910
e-mail:
restaurantemozinho@gmail.com
FB/restaurante.mozinho

Aurora

Rua dos Montes Novos
4560-061 Croca
tel. 255 735 167
FB/Restaurante-DAurora

Solar do Souto

Rua Central de Ribaçais, 240
4560-027 Abragão
tel. 255 941 001
e-mail: solardosouto@gmail.com

Miradouro

Estrada Nacional 108, 578
4575-218 Eja
tel. 255 613 422
FB/Restaurante-MIRADOURO-
Entre-os-Rios

Mirante do Douro

Av. Marginal, 1975
4575 623 Rio Mau
tel. 255 677 923

PENEDONO

Restaurante do Hotel Medieval de Penedono 🍷

Praça 25 de Abril, s/n
3630-246 Penedono
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
tlm. 966 626 646
e-mail: cafedojota@hotmail.com
FB/Fornos-do-Rei-Taberna-Medieval

Taberna Costa 🍷

Rua das Amoreiras, 1
3630-018 Antas
tel. 254 504 470
e-mail: tabernacosta2014@gmail.com
FB/Taberna-Costa

Restaurante Flora 🍷

Bairro do Prazo
3630-229 Penedono
tel. 254 504 411
e-mail: floraresidencial@gmail.com
FB/restaurante.flora

Restaurante Valzinho 🍷

Rua do Valzinho
3630-302 Penela da Beira
tlm. 922 116 992

Restaurante Primavera 🍷

Estrada Nacional, 229
3630-043 Beselga
tel. 254 549 223

PESO DA RÉGUA

Locomotiva Wine & Gourmet

Rua José Vasques Osório
Cais de Mercadorias da Refer, loja B2
5050-280 Peso da Régua
tel./tlm. 254 315 091 / 917 292 288
e-mail: marisa.monteiro@locomotiva.wine
site: www.locomotiva.wine

Tasca da Piasca

Lugar da Ribeira do Rodo, Godim
5050-092 Peso da Régua
tlf/tlm: 254 336 263 / 914 867 104
e-mail: silva.madalena79@gmail.com
FB/Restaurante-Tasca-da-Piasca

Restaurante Gato Preto

Avenida João Franco
5050 - 226 Peso da Régua
tlf/tlm: 254 313 367 / 933 251 671
e-mail: gatopreto@netcabo.pt
site: https://restaurantegatopreto.webnode.pt/

Restaurante Manel da Aninhas, Lda

Juncal de Cima - Corgo
5050-207 Peso da Régua
tel. 254 323 356
e-mail: geral@restaurantemaneldaaninhas.com
site: restaurantemaneldaaninhas.com

Restaurante Tio Manel

Rua da Ferreirinha, 32
5050-261- Peso da Régua
FB/RestauranteTioManel
tlm. 964 543 444
e-mail: zemanelpinga@gmail.com

Restaurante Vista do Douro

Avenida João Franco
5050-226 Peso da Régua
tlm. 915 065 242
e-mail: cristiano21exercito@hotmail.com
cristiano21exercito@hotmail.com

Douro In

Av. João Franco, s/n - 1º
5050-226 Peso da Régua
tlm. 963 263 268
e-mail: info@restaurantedouroin.pt
site: www.restaurantedouroin.pt

Restaurante Cacho d'Oiro

Travessa dos Aflitos, 120
5050-292 Peso da Régua
tel./tlm. 250 321 455 / 963 121 120
e-mail: cachodoiro@live.com.pt
site: www.restaurantecachodoiro.pt

Restaurante Churrasqueira Douro à Mesa

Rua Marquês de Pombal, 49
5050-282 Peso da Régua
tel./tlm. 254 336 030 / 914 50711
e-mail: douroamesa49@gmail.com

Restaurante Limonete

Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
tel. 254 313 713

PONTE DA BARCA

Adega do Artur

Parque de Campismo
de Entre-Ambos-os-Rios
4980-312 Ponte da Barca
tel./tlm. 258 588 361 / 964 969 309
e-mail: info@lima-escape.pt
site: www.adegadoartur.pt

Churrasqueira Barquense

R. Dr. Francisco Sá Carneiro, 50
4980-053 Ponte da Barca
tel. 258 454 104
e-mail: churrasqueirabarquense@gmail.com
site: www.churrasqueirabarquense.negocio.site

Jaime Gomes

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, 15
4980-626 Ponte da Barca
tel. 258 452 194

Lindo Verde

Castelo-Lindoso
4980-451 Ponte da Barca
tel. 258 578 010
e-mail: restaurantelindoverde@gmail.com

O Companheiro

Bemposta-Lavradas
4980-403 Ponte da Barca
tel. 258 455 255

O Emigrante

Rua António José Pereira, 24
4980-622 Ponte da Barca
tel. 258 452 248

O Tasco

Estrada Nacional 3 - São Pedro
4980-356 Ponte da Barca
tel. 258 454 161

S. Martinho - Crasto

Sanem - S. Martinho de Crasto
4980-327 Ponte da Barca
tel./tlm. 258 098 110 / 934 198 307
e-mail: saomartinhorestaurante@hotmail.com

S. Martinho - Lindoso

Castelo - Lindoso
4980-451 Ponte da Barca
tel. 258 577 090

Santana

Igreja - Grovelas
4980-353 Ponte da Barca
tel. 258 454 576
e-mail: info@santana-eventos.com
site: www.santana-eventos.com

Vai à Fava

Rua Dr. Alberto Cruz, 13
4980-629 Ponte da Barca
tel. 258 027 769
e-mail: v.vaiafava@gmail.com

PONTE DE LIMA

Sonho do Capitão 🍷

Largo de Campo Raso, Correlhã
4990-280 Ponte de Lima
tel. 258 741 138
e-mail: sonhodocapitao@gmail.com
site: www.sonhodocapitao.com

Carvalheira 🍷

Rua do Eido Velho, 73
Fornelos e Queijada
4990-620 Ponte de Lima
tel. 258 742 316
e-mail: reservas@acarvalheira.com
site: www.acarvalheira.com

Confrade

Passeio 25 de abril
Mercado Municipal - Loja 1
4990-058 Ponte de Lima
tel. 258 753 609
e-mail: restauranteconfrade@gmail.com
FB/OConfrade

Cozinha Velha 🍷

Lugar de Faldeães - Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel. 258 749 664
tlm. 961 136 653 / 969 653 812
e-mail: ceuabreu@hotmail.com
site: www.restaurantecozinhavelha.com

Encanada

Rua Doutor António Magalhães,
Mercado Municipal - Loja 8
4990-110 Ponte de Lima
tel. 258 941 189
e-mail: encanada2@gmail.com
FB/encanada

Escondidinho 🍷

Rua do Rosário, 5
4990-104 Ponte de Lima
tel. 258 942 828
e-mail: raffacalcada@hotmail.com

Katekero 🍷

Rua do Mercado
4990-102 Ponte de Lima
tel. 258 941 625
e-mail: sandracunha9596@gmail.com
FB/Katekero

Muralha 🍷

Largo da Picota, 17/19
Arca e Ponte de Lima
4990-090 Ponte de Lima
tel. 258 741 997

Petiscas

Largo da Alegria - Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 931 347 / 964 514 947
e-mail: petiscasrestaurante@gmail.com
site: www.restaurantepetiscas.com

River View

Avenida dos Plátanos - Centro
Comercial Ibérico, Loja 28 - 30
4990-030 Ponte de Lima
tel. 258 943 213
e-mail: cerqueira16@sapo.pt
FB/riverviewrestauration

Sabores do Lima

Largo Dr. António Magalhães, 78
Arca e Ponte de Lima
4990-057 Ponte de Lima
tel. 258 931 121
e-mail: saboresdolima@hotmail.com
site: www.saboresdolima.com

S. Nicolau I

Lugar de Carvalhal - Fontão
4990-610 Ponte de Lima
tel. 258 732 086
e-mail: snicolau1@snicolau.com
site: www.snicolau.com

S. Nicolau II

Rua António Amorim, 10
4990-074 Ponte de Lima
tel. 258 742 806
e-mail: snicolau2@snicolau.com
site: www.snicolau.com

Casa Antiga

Rua S. J. Batista da Queijada, 1695
Queijada e Fornelos
4990-685 Ponte de Lima
tlm. 963 044 903 / 961 844 424
e-mail: restaurante.casa.antiga@gmail.com
FB/Restaurante-Casa-Antiga

Casa do Provedor

Rua da Porta Nova, 22
Arca e Ponte de Lima
4990-092 Ponte de Lima
tel. 258 944 087
e-mail: casadoprovador@hotmail.com
site: www.casadoprovador.pt

Mercado

Rua do Mercado
Arca e Ponte de Lima
4990-110 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 753 700 / 917 011 018
e-mail: mailandopevi@gmail.com
FB/restaurantemercado

Recanto da Vila

Passeio 25 de abril, 17
4990-058 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 095 342 / 961 589 054
e-mail: recantodavila@sapo.pt
FB/recantodavila2018/

Brasão

Rua Formosa, 1
Arca e Ponte de Lima
4990-117 Ponte de Lima
tel. 258 941 890
e-mail: restaurantebrasao_pontelima@hotmail.com
FB/restaurantebrazaopl

Manuel Padeiro

Rua do Senhor do Bonfim
Arca e Ponte de Lima
4990-105 Ponte de Lima
tel. 258 941 649
e-mail: mlimamorais@sapo.pt
geral@manuelpadeiro.com
site: www.manuelpadeiro.com

O Porão Limiano

Rua de Souto
4990-107 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 941 183 / 966 135 453

PÓVOA DE LANHOSO

Abba

Avenida de Águas Santas, 320
4830-004 Águas Santas e Moure
tel. 253 992 796
e-mail: geral@restaurante-abba-net
site: restaurante-abba-net

Avenida

Avenida da República, 144
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 042 701
e-mail: restauranteavenida@outlook.com

Casa de Pasto Cardoso

Rua de São Bento, 117
4830-649 - Santo Emilião
tel. 253 631 311

Fundão

Quinta do Fundão, ap.do 92
4830-065 Calvos e Frades
tel. 253 639 600
e-mail: info@mariadafonte.com
site: www.mariadafonte.com

Habemos Lanhoso

Rua Constantino Gonçalves, 144
4830-314 Geraz do Minho
tlm. 961 347 210

Montenegro

Rua de Santa Marta, 7
4830-076 U.F. Calvos e Frade
tel. 253 631 048
e-mail: manuellage1720@gmail.com

O Trancoso

Rua dos Moinhos Novos, 70
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 633 041

O Victor

Rua do Laranjal, 3
4830- 668 São João de Rei
tel. 253 909 100
e-mail: restaurantevictor@net.sapo.pt
site: www.ovictor.com

Panorâmico

R. do Baldio (Lug. Porto de Bois), 2063
4830-602 U.F. Fontarcada e Oliveira
tel. 253 635 763
e-mail: info@diver.com.pt
site: www.diver.com.pt

Narcisus Eventos

Rua de Várzeas, 1026
4830-205 Fontarcada
tel. 253 632 951
e-mail: geral@narcisuseventos.com
site: narcisuseventos.com

Sabor do Campo

Rua da Fonte, 835
4830-323 Geraz do Minho
tel. 253 635 305
e-mail: sabordocampo2@sapo.pt

Velho Minho

Rua Doutor Manuel Ferreira, 8
4830-542 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 634 522
e-mail: velhominho@gmail.com
site: velhominho.wixsite.com

POVOA DE VARZIM

31 de Janeiro

Rua 31 de Janeiro, 161
4490-533 Póvoa de Varzim
tel. 252 614 116
e-mail: rest.31dejaneiro@gmail.com

3 Rapazes

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates Póvoa de Varzim
tel./tlm. 252 951 456 / 965 391 165
e-mail: ferreira2rapazes@gmail.com

Cantinho do Zé

Rua Sacra Família, 470
4490-548 Póvoa de Varzim
tel.: 252 100 200

Casa Cecília

Largo António Nobre, 113
4490-417 Póvoa de Varzim
tel./tlm.: 252 653 512 / 934 271 566
e-mail: ceciliarestaurante@sapo.pt

Churrascaria Ibérica

Rua Gomes de Amorim, 103
4490-641 Póvoa de Varzim
tel. 252 683 240

Costa

Rua Dr. Armindo Graça, 193 - lj. 1
4490-608 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 139

Di António

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
tlm. 916 278 366

Estrela do Mar

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 144
4490-492 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 975

Firmino

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 100
4490-429 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 695

Jardin - Axis Verman Conference & Beach Hotel

Rua da Imprensa Regional
4490-518 Póvoa de Varzim
tel. 252 298 900
e-mail: reservas@axisvermar.com

Leonardo

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
tel. 252 622 349
e-mail: leonardo2010@netcabo.pt

Manjar dos Leitões

R. Gomes Amorim, Ed. Santana, 1
4490-091 Aver-o-Mar
tel. tlm. 252 619 966
e-mail: info@manjardosleitoes.com
site: www.manjardosleitoes.com

O Franganito Garrett

Rua José Malgueira, 6
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./tlm.: 252 615 243 / 965 782 527

O Marcelino

R. N. Sª da Imaculada Conceição, lj. 5
4495-038 Aguçadoura
tel. 252 601 534

O Pátio

Avenida Vasco da Gama
4490-410 Póvoa de Varzim
tel. 252 684 325

O Tacho

Rua José Malgueira, 46 – Esq.
4490-401 Póvoa de Varzim
tel. 252 683 393
e-mail:
restauranteotacho1985@gmail.com

Petisqueira Barca

Rua António Graça, 31 – R/c
4490-471 Póvoa de Varzim
tel. 252 619 531

Veromar

Rua da Areira
4490-037 Aver-o-Mar
tel./tlm. 252 616 216 / 966 168 191
e-mail:
restauranteveromar@hotmail.com

Romero

Rua José Malgueira, 19
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./tlm. 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
tel./tlm. 252 618 675 / 913 853 003
e-mail:
restaurantevillamendo@gmail.com

RESENDE

Douro à Vista

Lugar de Quintela – Cimo de Resende
4660-202 Resende
tel./tlm. 254 877 900 / 969 830 361
e-mail:
geral@restaurantedouroavista.com
site: www.restaurantedouroavista.com

Douro Marina Hotel

Caldas de Aregos
4660-013 Miomães
tel. 254 870 700
e-mail: geral@douromarinahotel.com
site: www.douromarinahotel.com

Gentleman

Rua Egas Moniz, 7
4660-222 Resende
tel. 254 871 113
e-mail: mpedrogomes@gmail.com

Restaurante Bengalas

Rua Dr. Correia Pinto
4660-215 Resende
tel. 254 877 427
e-mail: agconfianca@iol.pt

Paga Tú

Largo do Município
4660-243 Resende
tlm. 933 633 974
e-mail: isabelmarisapinto@sapo.pt

Restaurante das Caldas

Av. Dr. Correia Pinto - Aregos
4660-013 Anreade
tel. 254 403 279
e-mail:
alojamentodascaldas@gmail.com

RIBEIRA DE PENA

Central

Rua Manuel José de Carvalho
4870-162 Ribeira de Pena
tlm. 961 442 131

O Cantinho do Churrasco

Estrada Nacional 312
Rua da Variante, 3 – Salvador
4870-163 Ribeira de Pena
tel. 259 042 375
e-mail:
ocantinhodochurrasco.rp@gmail.com
site: www.o-cantinho-do-churrasco.
webnode.pt

Papagaio

Beco do Entroncamento, 4
4870-118 Ribeira de Pena
tel./tlm. 259 498 038 / 965 862 292

Pena Park Hotel

R. do Comp. Turístico de Lamelas, 2
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
tel. 259 100 880
e-mail: info@penaparkhotel.pt
site: www.penaparkhotel.pt

São Pedro

Reta de Cerva, 17 - Cerva
4870-052 Ribeira de Pena
tel. 966 456 270

Tá-se Bem

Bombas da GALP, E.N. 206, 6
4870-118 Ribeira de Pena
tlm. 962 332 983

SABROSA

Tasca Típica - Restaurante

Rua da Companhia Mineira, 2
5060-324 Sabrosa
tel. 259 106 478

Papas Zaide – Restaurante

Largo da Praça, 1
Provesende
tel. 254 731 899
e-mail: servalado@hotmail.com
FB/papas.zaide

SANTA MARIA DA FEIRA

Restaurante Adega Monhé

Rua Dr. Elísio de Castro, 55
4520-231 Santa Maria da Feira
tel. 256 375 412
e-mail: adegamonhe@gmail.com

Restaurante Baco.come

Rua do Brasil, 22
4520 Santa Maria da Feira
tel. 256 185 249
e-mail: baco.come@gmail.com

Déjà Vú Restaurante & Bar

Rua Dr. Roberto Alves, 42/46
4520-220 Santa Maria da Feira
tlm. 937 700 701
e-mail: dejavuinfreira@gmail.com

Restaurante Praceta

Rua das Fogaceiras, 15
4520 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 305 245 / 915 556 069
e-mail: praceta@praceta.pt
site: www.praceta.pt

Restaurante Renascer

Av. D. Henrique Veiga de Maceda
4520- 203 Santa Maria da Feira
tel. 256 374 301 / 256 378 184
e-mail:
fernandespintinho@hotmail.com

Restaurante Tábua Rasa

R. Dr. Elísio de Castro, 68
4520-213 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 303 347 / 917 226 997
e-mail: tabuarasa@hotmail.com

Cervejaria Norte

Rua Dr. Antonio Ferreira Soares, 116
4520 Santa Maria da Feira
tel. 256 303 302
e-mail: correio@cervejarianorte.com

Restaurante Rossio Feira

Praça Camões, 19
4520-170 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 318 213 / 933 683 579
e-mail: geral@rossiofeira.pt

Restaurante Os Vinte

Praça de Camões, 19
4520-170 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 318 004 / 924 299 089
e-mail: info@feirahostel.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Restaurante Hermínia do Marão

Tabuadelo - Fontes
5030 Santa Marta de Penaguião
tel. 254 812 398

Restaurante O Beça

Portela de São Gonçalo
São João de Lobrigos
5030-413 Santa Marta de Penaguião
tlm. 933 292 717
e-mail: dj-beca@live.com.pt

Restaurante Santa Marta

Rua dos Combatentes, 71
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel. 254 821 144
e-mail: pedrorocha46s2@gmail.com

Restaurante Oásis

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel. 254 821 532
e-mail: roasis@sapo.pt
hotel2oasis@gmail.com

SANTO TIRSO

15 Restaurante

Praça Camilo Castelo Branco, 15
4780-374 Santo Tirso
tel./tlm. 252 098 375 / 910 511 819
e-mail:
restaurante15reservas@gmail.com
FB/restaurante15/

Restaurante 7 Migalhas

Largo Coronel Batista Coelho, 16
4780-370 Santo Tirso
tel./tlm. 252 083 930 / 919 129 726
e-mail: niviana1983@cloud.com
FB/restaurante-7-migalhas

Restaurante Adega Amarela

Rua Narciso Martins da Costa, 452
4795-474 S. Martinho do Campo
tel./tlm. 252 059 272 / 916 692 065
e-mail: rosinhaamarela15@gmail.com
FB/restaurante.adegaamarela

Adega Regional do Zé

Rua Ferreira de Lemos, 252
4780-468 Santo Tirso
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
tel./tlm. 252 841 355 / 917 378 876
e-mail: simaacunha07@sapo.pt

Restaurante a Lanterna Tasquinha

Rua Central, 1447
4825-264 Monte Córdova
tel./tlm. 252 898 931 / 918 418 691
e-mail: flavio-sampaio@sapo.pt
FB/a-lanterna-tasquinha

Restaurante Belo Horizonte

Rua 25 de Abril, 109
4825-010 Agrela
tel./tlm. 229 681 164 / 963 109 760
e-mail:
belohorizonterestaurante@gmail.com

Restaurante Braseiro das Aves

Avenida Conde Vizela, 106
4795-004 Vila das Aves Santo Tirso
tel./tlm. 252 875 079 / 912 356 348
e-mail: joel.44@hotmail.com

Restaurante Casa Rosae

Quinta de Fora
Escola Profissional Agrícola
Conde de São Bento
Avenida Soeiro Mendes da Maia, 2
4780-552 Santo Tirso
tel./tlm. 252 808 690 / 938 222 952
e-mail:
epacsb.carlosfrutuosa@gmail.com
site: www.epacsb.pt/
Apenas serve almoço de sexta-feira.

Restaurante Campinhos

Avenida São Rosendo, 22
4780-364 Santo Tirso
tlm. 914 451 117
e-mail: 7campinhos@gmail.com
FB/campinhosrestaurante

Restaurante Cozinha do Ave

Rua Dr.º Alexandre Lima Carneiro, 131
4780-023 Areias Santo Tirso
tel./tlm. 252 862 588 / 933 223 119
e-mail: orapazluis@hotmail.com
FB/cozinhadoave

Restaurante Dona Unisco

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784-909 Santo Tirso
tel./tlm. 252 859 300 / 917 591 671
e-mail: comercial@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel.cidnay.pt

Restaurante Feit'ó Bife

Rua José Luís de Andrade, 40
4780-487 Santo Tirso
tel. 252 862 027
e-mail: feitobifegrill@gmail.com
FB/feitobifeST

Restaurante Hortal o Cleto

Rua João Paulo II, 385
4825-272 Monte Córdova
tel./tlm. 252 898 216 / 914 332 044
e-mail: conceicao_silva1@sapo.pt
FB/restaurantehortalocleto

Restaurante Mira Parque

Rua Francisco Moreira, 8
4780-474 Santo Tirso
tel./tlm. 252 176 831 / 935 463 611
e-mail: miraparque@gmail.com
FB/restaurantemiraparque

Restaurante Moagem

Rua Alberto Pimentel, s/n
4780-386 Santo Tirso
tel. 252 034 479
e-mail: candidodj3@gmail.com
FB/moagem

Restaurante o Costa

Rua Ferreira de Lemos, 150
4780-468 Santo Tirso
tel./tlm. 252 859 263 / 914 331 617
e-mail:
ocostarestaurante@gmail.com
FB/restauranteocosta

Restaurante Ponto Final

Travessa Veiga do Leça, 26
4825-243 Lamelas Santo Tirso
tel./tlm. 252 891 095 / 917 426 451
e-mail: rpontofinal@sapo.pt

Restaurante

Praceta dos Carvalhais

Rua dos Carvalhais, 60 a 64
4780-415 Santo Tirso
tel./tlm. 252 083 654 / 910 884 769
e-mail:
pracetadoscarvalhais.excelencia@gmail.com
e-mail: jjorge25@gmail.com
FB/excelencia-de-sabores-santo-tirso

Restaurante Taberna Rocha Pereira

Rua das Alminhas, 92
4795-092 Vila das Aves Santo Tirso
tel./tlm. 252 941 292 / 961 885 371
e-mail: tabernagracinda@gmail.com

Restaurante Tirsense

Praça Conde São Bento, 25
4780-375 Santo Tirso
tel./tlm. 252 852 889 / 917 592 840
e-mail: rtirsense@sapo.pt
site: www.restaurantetirsense.com
Marcação prévia até 72 horas nestes
restaurantes para este prato.

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Restaurante Bonção

Rua 11 de Outubro, 22
3700-210 São João da Madeira
tel. 256 824 942

Restaurante A Harpa

Avenida da Misericórdia, 278
3700-191, São João da Madeira
tel. 256 132 612
e-mail: geral@aharpa.pt
site: www.aharpa.pt

Restaurante

Fábrica dos Sentidos

Rua Oliveira Júnior, 501
3700-204, São João da Madeira
tel. 256 413 193
e-mail: geral@fabricadossentidos.pt
site: www.fabricadossentidos.pt

Restaurante O Almeida

Rua do Dourado, 204
3700-107, São João da Madeira
tel. 916 652 647
e-mail: luxalmeida@hotmail.com

Ponto Zero

Rua do Dourado, 218
3700-107, São João da Madeira
tel. 256 045 766
e-mail: geral@pontozero.pt
site: www.pontozero.pt

Restaurante Fénix

Rua Conde Dias Garcia, 22
3700-102, São João da Madeira
tel. 256 029 672
e-mail: geral@restaurantefenix.pt

Restaurante Bacana

Av. Benjamim Araújo, 24
3700-059, São João da Madeira
tel. 256 823 385
e-mail: rest.bacana@gmail.com

Restaurante Oliva Palito

Rua da Fundação, 240
3700-119, São João da Madeira
tel. 256 004 185
e-mail: esperancaalmeida@sapo.pt

Restaurante Sabor

Rua do Dourado, 252
3700-107, São João da Madeira
tel. 913 244 968
e-mail: lpinho006@gmail.com

Restaurante Katekero

Avenida da Liberdade, 319
3700-163, São João da Madeira
tel. 256 825 833
e-mail:
joaquimsamaral1978@gmail.com

Restaurante Mutamba

Rua Camilo Castelo Branco, 18
3700-076, São João da Madeira
tel. 256 828 380
e-mail:
restaurante.mutamba@gmail.com

Restaurante Casa D'Avó

Avenida da Liberdade, 243
3700-304, São João da Madeira
tel. 256 824 073
e-mail:
geral@restaurantecasadavo.com

Restaurante Scarpa

Rua das Corgas, 117
3700-094 São João da Madeira
tel. 256 820 173
e-mail: regrasapeteciveis@gmail.com

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA Costa Verde

Rua da Praça, 83-A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./tlm. 254 422 142 / 936 641 082
e-mail:
caterina_pinto_fonseca@hotmail.com

Cruzeiro 🍷

Estrada Municipal 505, 54
5130-272 Paredes da Beira
tel./t/m. 254 463 012 / 967 799 012

A Toca da Raposa 🍷

Rua da Praça, 72 A
5130-072 Ervedosa do Douro
tel./t/m. 254 423 466 / 961586199
e-mail: geral@tocadaraposa.com.pt

Tasquinha da Praça 🍷

Praça da República, 3
5130 S. João da Pesqueira
t/m. 925 834 855 / 919 890 449
e-mail:
anunciacaoferreira@gmail.com

O Aguiar

Rua João Ilídio Morgado, 48
5130-272 Paredes da Beira
tel. 254 477 191

Cantiflas

Rua Nova, 13 - Espinho
5130-301 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 484 474 / 934 208 415
e-mail: cantiflas_douro@live.com.pt

Cepa Velha

Avenida Marquês de Soveral, 48-B
5130-321 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 484 597 / 934 671 967

Churrasqueira Avenida 🍷

Avenida Marquês de Soveral, 60-A
5130-321 S. João da Pesqueira
tel./t/m. 254 105 267 / 936 766 008
e-mail: lvone.fsv@hotmail.com

SERNANCELHE

Restaurante Flora 🍷

Rua Dr. Oliveira Serrão, 1
3640-240 Sernancelhe
tel. 254 595 304
e-mail: geral@restauranteflora.pt
site: www.restauranteflora.pt

Restaurante Casa do Avô 🍷

Rua do Cieirol, 22
3640-180 Sarzeda Sernancelhe
tel./t/m. 254 594 016 / 968 693 936
e-mail: casadoavo@sapo.pt
FB/casadoavorestaurante/

Restaurante Bar JM 🍷

Rua Castanheiro do Bento
Ed. Castanheiro do Bento
3640-223 Sernancelhe
t/m. 936 448 008
e-mail: geral@jmrestaurante.pt
site: www.jmrestaurante.pt

TABUAÇO

5120 Taberna 🍷

Largo 5 de Outubro
5120-390 Tabuaço
tel./t/m. 939 119 113 / 934 610 305
e-mail: nuchamartins77@gmail.com

Adega Típica A Tarraxa 🍷

Rua Fornos dos Arcos - Sendim
5120-342 Sendim, Tabuaço
tel./t/m. 254 536 164 / 967 281 916
e-mail: lucilenepinto@hotmail.com

Adega Típica O Tonel 🍷

Rua Cimo de Vila, 1
5120-011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 782 405 / 938 810 100
e-mail:
adega.regional.otonel@gmail.com

A Lurdinhas 🍷

Rua Eduardo Osório
5120-417 Tabuaço
t/m. 962 473 187

Casa dos Peixinhos 🍷

Estrada Nacional 222 - Adorigo
5120-012 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m. 254 789 486 / 917 007 045
e-mail: palmeidaportal@gmail.com

Café Restaurante Europa 🍷

Estrada Nacional 323 - Sendim
5120-352 Sendim, Tabuaço
tel. 254 536 232
t/m. 966 784 356 / 936 784 356
e-mail: amilcar.soeiro@sapo.pt

Churrasqueira Ministro 🍷

Rua António José de Almeida, 14
5120-413 Tabuaço
t/m. 936 755 542
e-mail: nadiacruz299@gmail.com

O Ramal / A Gata 🍷

Lugar do Ramal - Tabuaço
5120-395 Tabuaço
tel./t/m. 254 781 120 / 963 770 164
e-mail:
caferestauranteramal@outlook.pt
site: caferestauranteramal.comunidades.net

O Tachinho da Té 🍷

Rua Conde Ferreira,
5120-400 Tabuaço
tel./t/m. 254 787 082 / 967 153 937
E-mail:
restaurantetachinhodate@hotmail.com
Site: www.otachinhodate.com

Quinta dos Magusteiros 🍷

Quinta dos Magusteiros - Barcos
5120-082 Barcos
tel./t/m. 254 789 783 / 933 900 491
e-mail: info@quintadosmagusteiros.pt
site: www.quintadosmagusteiros.com

Tábua d'Aço 🍷

Rua Abel Botelho, Piscinas Municipais
5120-376 Tabuaço
tel./t/m. 254 781 711 / 912 507 829
e-mail:
geral@restaurantetabuadaco.com
site: www.restaurantetabuadaco.com

Angli Bar 🍷

Rua de São Vicente
5120-407 Tabuaço
t/m. 937 607 090
e-mail: miguelaraujo.34@hotmail.com

Restaurante Raiz Instantânea 🍷

Largo Senhora da Piedade
5120-067 Barcos, Tabuaço
tel./t/m. 254 094 866 / 933 589 710

Café Snack-Bar A Cascata 🍷

Largo do Mercado
5120-385 Tabuaço
tel. 254 787 129
e-mail:
andreiaivanessaferraz@gmail.com

Cepa Doce 🍷

Avenida Marechal Carmona
5120-418 Tabuaço
tel./t/m. 254 787 072 / 962 301 380

Foz do Távora 🍷

EN 222, Cais Foz do Távora
5120-011 Adorigo
tel./t/m. 254 535 234 / 963 452 747
e-mail: cs@quintadopego.com
site: www.quintadopego.com

Quelha Funda Bar 🍷

Rua Primeiro de Dezembro, 54
5120-397 Tabuaço
tel./t/m. 254 787 052 / 935 369 652
e-mail: c.mr@live.com.pt

TERRAS DE BOURO

Adega do Ramalho

Assureira, 21
4845-064 Vilar da Veiga
tel./t/m. 253 391 336 / 961 761 201
e-mail: geral@casinhasdogeres.com
site: www.casinhasdogeres.com/pt/
adega-do-ramalho

Adega Regional Hotel Universal 🍷

Av. Manuel Francisco da Costa, 115
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 390 220 / 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt

Adelaide

Rua de Arnaçó, 45
4845-063 Gerês
tel./t/m. 253 390 020 / 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt

Albergaria Stop 🍷

Rua de S. João, 915
4840-030 Moimenta
tel./t/m. 253 350 040 / 966 542 270
e-mail: geral@albergariastop.com
site: www.albergariastop.com

Baltazar 🍷

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, 6
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 391 131 / 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com

Cantinho de Antigamente

Lugar de Sá, 145 - Covide
4840-080 Covide
tel./t/m. 253 353 195 / 918 170 837
e-mail:
calcedoniafundacao@gmail.com
site: www.calcedonia.com.sapo.pt

Casa Capela

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida, 73
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 391 192 / 918 929 358
e-mail: paula.capela.70@hotmail.com
FB/Restaurante-Casa-Capela

Cerdeira 🍷

Rua da Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 351 005 / 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com

Churrasqueira Modelo

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84
4840-100 Moimenta
tel./t/m. 253 299 995 / 962 986 966
e-mail: anaceleira@gmail.com

Lua de Mel 🍷

Av. D. Manuel I, 75
4840-100 Moimenta
tel./t/m. 253 351 322 / 965 295 460
e-mail: oluademel@hotmail.com
site: www.restauranteluademel.pai.pt

Lurdes Capela

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida, 77
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 391 208 / 918 653 185
e-mail:
joacapelageres@portugalmail.pt
FB/Restaurante-Lurdes-Capela

Mira Serra

Av. S. Bento da Porta Aberta, 3136
Seara
4845-028 Rio Caldo
tel./t/m. 253 391 362 / 962 323 535
e-mail: fvg57@clix.pt

O Bem Cozinhado

Lugar do Outeiro, 257
4840-130 Souto
tel./t/m. 253 351 392 / 966 459 237
e-mail: bem.cozinhado@sapo.pt
site: www.bemcozinhado.com

Refúgio do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa, 136
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 390 190 / 962 376 600
e-mail: hotel@aguasdogeres.pt
site: www.aguasdogeres.pt

Restaurante do Rita

Av. de S. Bento da Porta Aberta, 1200
4845-020 Rio Caldo
tel./t/m. 253 391 164 / 925 962 199
e-mail: residencialrita1@gmail.com

Rio Homem

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64
4840-100 Moimenta
tel./t/m. 253 351 136 / 966 264 687
e-mail: geral@riohomem.pt
site: www.riohomem.pt

S. Bento

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
Seara
4845-026 Rio Caldo
tel./t/m. 253 141 580 / 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt

Toca do Caçador

Av. D. Manuel I, 15 - Moimenta
4840-100 Terras de Bouro
tel./t/m. 253 351 137 / 962 534 703
e-mail: toca.cdor@gmail.com
FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador

Turismo

Rua Santa Marinha, 294 - Covide
4840-080 Covide
tel./t/m. 253 114 422 / 914 301 325

Vessada

Rua 1, 24 - Assento
4845-040 Valdosende
tel. 253 377 134
e-mail: marta.a.cruz91@gmail.com

TORRE DE MONCORVO

O Pingo

Rua Prior do Crato, 35
5160-276 Torre de Moncorvo
tel. 279 032 252

O Artur

Lugar do Rebentão, 5
5160-069 Carviçais
tel. 279 098 000 / 912 762 152
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com

O Lagar

Rua do Hospital velha, 16
5160-242 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 828 / 915 413 721
e-mail: susanafernandes30@sapo.pt
site: http://restauranteolagar.com.pt

Romanzeira

Rua da Romanzeira, 11
5160-011 Açoreira
tel. 279 253 065 / 933 250 730
e-mail: marisa79@live.com.pt

O Frango

Rua Tomás Ribeiro, 18
5160-294 Torre de Moncorvo
tel. 937 659 015
e-mail: victorfrango@hotmail.com
FB/Restaurante-o-Frango

Restaurante A Lareira

Rua Abade Tavares, 17
5160-233 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 415 / 936 955 800
e-mail: raquelsofia99@sapo.pt
FB/AlareiraRestauranteCafe

Restaurante O Botelho

Estrada Nacional 220
5160-081 Carvalhal
t/m. 964 865 687
e-mail:
antoniomanuelbotelho@hotmail.com
FB/Restaurante-o-Botelho

As Piscinas

Quinta da Ferreira (Piscinas Municipais)
5160-308 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 324 / 933 393 041
e-mail: rest.piscinas@sapo.pt

Taberna do Carró

Largo General Claudino, 24
5160-243 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 699 / 965 542 387
e-mail: artesaboredouro@iol.pt

Pizzaria Panorâmica

Largo da Corredoura, 66
5160-222 Torre De Moncorvo
tel./t/m. 279 252 080 / 960 024 853

The Garden House

Avenida Eng.º Duarte Pacheco
5160-218 Torre de Moncorvo
t/m. 918 778 738
FB/The-Garden-House

Restaurante e Adega Regional O Caneco

Rua prior do Crato, 11
5160-218 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 253 172 / 968 934 365

100 sabores

5160 Torre de Moncorvo
tel. 279 254 091
e-mail: cristinasacras1979@gmail.com

Dom Corvo

Av. Jorge Luís Borges, 2
5160 Torre de Moncorvo
tel. 279 032 210
e-mail: dom.corvo2017@gmail.com
FB/Dom-Corvo

VALENÇA

Restaurante Pousada São Teotónio

Rua da Gaviarra – Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
tel. 251 800 260
e-mail: recepcao@pousadavalenca.pt
site: www.pousadavalenca.pt

Neves

Estrada Nacional 13, 87
4930-515 São Pedro da Torre
tel. 251 839 309

Fonte D'Ouro

Estrada Nacional 201, 2353
Lugar de Vilar
4930-114 Cerdal
tel. 251 839 393

Estação 1882

Largo da Estação
4930-692 Valença
t/m. 965 619 001

O Escondidinho

Rua de Chamosinhos, 511
4930-503 São Pedro da Torre
tel. 251 839 256

Adega do João

Lugar de Passos, 375
Estrada Nacional 211
4930-092 Cerdal
tel. 251 839 359

Rocha e Grill

Ed. Cidade Nova, Bloco 8 - lj. E
Rua Dr. Ibérico Nogueira
4930-768 Valença
tel. 251 107 672

Coroa Verde

Rua Trás do Jardim, 15
4930-728 Valença
tel. 251 825 759

Ibéria

Centro Peninsular Ibéria
Avenida Miguel Dantas, 75
4930-678 Valença
tel. 251 825 039

Zé Maria

Av. Dr. Tito Fontes
Centro Comercial Bruxelas, 2.º andar
4930-673 Valença
tel. 251 825 364

Merendola

Oliveira da Mosca, 13
4930-360 Ganfei
tel. 251 822 201

Muralha

Trav. da Secretaria Militar - Fortaleza
4930-706 Valença
t/m. 913 135 138

Cristina

Centro Comercial Lara
Av. dos Bombeiros Voluntários
4930-593 Valença
tel. 251 825 368

Delícias Do Minho

Av. Miguel Dantas
Edifício Portas y Acuña
Fase 2, Loja A/F
4930-678 Valença
tel. 251 818 227

Stop

E.N. 13, 130
4930-515 São Pedro da Torre
tel. 251 839 160/166
t/m. 937 807 132

Mané

Avenida Miguel Dantas, 5
4930-678 Valença
tel. 251 823 402

Senhora da Cabeça 🍷

Parque N.º Senhora da Cabeça
4930-678 Cristelo - Covo
tlm. 962 673 444 / 918 799 400

Quinta do Amorinho 🍷

E.N. 13 - Lugar do Ervelho
4930-013 Arão
tlf. 251 824 307 / tlm. 963 960 123

Marco de São Pedro 🍷

Estrada Nacional 201, 1130
4930-516 São Pedro da Torre
tel. 251 839 327

Fatum – Casa de Fados 🍷

Casa Mata, 2
Portas da Coroadá - Fortaleza
4930-640 Valença
tel. 251 818 140

Limoeiro 🍷

Rua da Oliveira, 23 - Fortaleza
4930-734
tel. 251 825 683

Quinta do Caminho 🍷

Caminho de Santiago, 2417 - Pedreira
4930-107 Cerdal
tel. 251 821 183

Solar do Bacalhau 🍷

Rua Mouzinho de Albuquerque, 99
4930-733 Valença
tel. 251 822 161

Baluarto 🍷

Rua Apolinário da Fonseca
4930-706 Valença
tel. 251 824 042

Bom Jesus 🍷

Largo do Bom Jesus, Coroadá
4930-685 Valença
tel. 251 822 088

VALPAÇOS**Restaurante Central** 🍷

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 34
5445-160 Carrizado de Montenegro
tel. 278 783 173
e-mail: soniamaria.99@hotmail.com

Restaurante S. Jorge 🍷

Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado de Montenegro
tel./tlm. 278 105 148 / 934 024 555
e-mail: click.seguros@gmail.com

Restaurante Toronto 🍷

Rua Jorge Malheiro Lage, 4
5430-422 Valpaços
tel./tlm. 278 714 166 / 914 638 560
e-mail: rboacepa@gmail.com

Restaurante Cidade Nova 🍷

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, 4
5430-409 Valpaços
tlm. 934 030 529
e-mail: restaurantecidadenova@gmail.com

Restaurante Horta da Fonte 🍷

Rua Júlio do Carvalhal, 19
5430-481 Valpaços
tel./tlm. 278 717 477 / 963 744 737

Restaurante Terra Quente 🍷

Rua das Camélias, 9
5430-417 Valpaços
tel./tlm. 278 993 382 / 964 218 078

Restaurante Grill

Rua Horta da Fonte, 19 - R/c
5430 Valpaços
tel. 278 714 261

VIANA DO CASTELO**Restaurante - Axis Viana Business & Spa Hotel** 🍷

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel. 258 802 000
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisoteis.com

Restaurante Adega do Padrinho

Rua Gago Coutinho, 162
4900-510 Viana do Castelo
tel. 258 826 954

Restaurante Alcazar 🍷

Avenida de S. Romão, 7 - Neiva
4935-546 Viana do Castelo
tel. 258 871 125
e-mail: alcazar@alcazar.pt
site: www.alcazar.pt

Restaurante**As Quatro Colunas** 🍷

Rua João Paulo II, R/c - D.F. Lote 4
4900-719 Meadela-Viana do Castelo
tel. 258 408 215
e-mail: quatrocolunas@hotmail.com

Restaurante Astúrias

Largo 5 de Outubro, 21
4900-515 Viana do Castelo
tel. 258 823 814
e-mail: gloriariotinto@gmail.com

Restaurante Átrio

Rua da Gramática, 77
4900-506 Viana do Castelo
tel. 258 823 944
e-mail: laurestimfernandes@gmail.com

Restaurante Bandeira

Rua da Bandeira, 13-15
4900-528 Viana do Castelo
tel. 258 822 794
e-mail: soaresdomingos@hotmail.com

Restaurante Bota D'Água

Largo João Tomás da Costa, 44
4900-509 Viana do Castelo
tlm. 960 271 121
e-mail: botadaguageral@gmail.com

Restaurante Camelo 🍷

Rua de Santa Marta, 119
4925 - 104 S. Marta de Portuzelo
tlm. 937 598 565
e-mail: geral@camelorestaurantes.com
site: www.camelorestaurantes.com

Restaurante Coral 🍷

Praça Timor
Zona Empresarial da Praia Norte
4900-056 Viana do Castelo
tel. 258 847 176
e-mail: restaurantecoral@live.com

Restaurante D. Augusto

Travessa dos Antúrios, 60/70
4935-133 Darque
tel. 258 322 491
e-mail: franciscorocha6@sapo.pt

Restaurante Don Prior

Rua da Argaçosa
4900-931 Azenha do Prior
tel. 258 820 615
e-mail: rest.don.prior@gmail.com
FB/Restaurante-Don-Prior

Restaurante Espigueiro

Lugar de Santinho
4935-241 Darque
tel. 258 322 156
e-mail: rest.espigueiro@gmail.com

Restaurante Filipe

Rua da Bandeira, 50-A
4900-528 Viana do Castelo
tlm. 927 838 908

Restaurante Foz Caffé

Av. do Cabedelo - Praia do Cabedelo
4900-160 Darque
tel. 258 332 485
e-mail: geral@fozcaffé.com

Restaurante O Garfo

Largo 5 de Outubro, 28
4900-515 Viana do Castelo
tel. 258 829 415
e-mail: ogarforestaurante@gmail.com

Restaurante Manus 🍷

Avenida do Atlântico, 216 - R/c Esq.
4900-408 Amorosa - Chafé
tlm. 964 033 794
e-mail: carlosmachadogomes@hotmail.com

Restaurante Maraberto 🍷

Centro de Vela / Zona Portuária
4900-363 Viana do Castelo
tel. 258 070 693
e-mail: edukiko.soares@hotmail.com

Restaurante Margarida da Praça

Largo 5 de Outubro, 58
4900-515 Viana do Castelo
tlm. 927 466 213
e-mail: conde2491@hotmail.com

Restaurante Maria de Perre

Rua de Viana, 118
4900-549 Viana do Castelo
tel. 258 822 410
e-mail: casa.mariaperre@gmail.com

Restaurante Montanha

Estrada de Santa Luzia
4900-408 Viana do Castelo
tel. 258 821 307
e-mail: luisnovorodrigues@gmail.com

Restaurante Náutico 🍷

Límia Parque
4900-473 Viana do Castelo
tel. 258 822 330
e-mail: restaurantenautico@gmail.com
site: www.restaurantenautico.com.pt

Restaurante O Laranjeira

Rua Manuel Espregueira, 24
4900-318 Viana do Castelo
tel. 258 822 258
e-mail: geral@olaranjeira.com
site: www.olaranjeira.com

Restaurante Os Mareantes 🍷

Rua dos Mareantes, Lote 19
4900-370 Viana do Castelo
tel. 258 114 608
e-mail: joaoantunessilva2@gmail.com

Restaurante O Vasco

Rua Grande, 21
4900-523 Viana do Castelo
tel. 258 824 665
e-mail: ovascorestaurante@gmail.com

Restaurante - Pousada**Viana do Castelo - Historic Hotel**

Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
tel. 258 800 370
e-mail: recepcao.mluzia@pestana.com
site: www.pousadas.pt

Restaurante Ralenti**Hotel Rali Viana**

Av. Afonso III, 180
4900-477 Viana do Castelo
tel. 258 829 770
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com

Restaurante Saleiro**Hotel Flôr de Sal**

Avenida de Cabo Verde, 100
4900-568 Viana do Castelo
tel. 258 800 100
e-mail: reservas@hotelflordesal.com
site: www.hotelflordesal.com

Restaurante Scala Caffè

Avenida do Atlântico, Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
tel./tlm. 258 836 600 / 964 334 602
e-mail: scalacafferestaurante@gmail.com

Restaurante Sr. Bife

Praça da Liberdade, Loja A5
4900-040 Viana do Castelo
tlm. 965 319 300
e-mail: srbife@hotmail.com

Restaurante Teresa

Largo Capitão Gaspar de Castro, 350
4925-411 Lanheseiros
tel. 258 731 409
e-mail: fonscej2473@gmail.com
FB/Restaurante-Teresa

Sport Restaurante

Rua dos Manjovos, 4/10
4900-326 Viana do Castelo
tel. 258 822 117
e-mail: cafesport.restaurante@gmail.com

VIÉIRA DO MINHO**Restaurante A Tasquinha**

Rua Padre Casimiro José Vieira, 186
4850-537 Vieira do Minho
tlm. 917 170 488

Restaurante Adelaide

Avenida do Entroncamento, 204
Tabuaças
4850-422 Vieira do Minho
tel./tlm. 253 647 106 / 963 191 479
FB/adelaiderestaurante

Restaurante Agra na Boca

Rua Dr. Boaventura Fernandes, 60
4850-281 Agra - Vieira do Minho
tel./tlm. 253 105 663 / 915 850 017
FB/restauranteagranaboca

Hotel Arijal

Rua P. José Carlos Alves Vieira, 179
4850-538 Vieira do Minho
tel./tlm. 253 647 262 / 913 383 950
e-mail: reservas@arijal.pt
site: www.arijal.pt

Restaurante Bela Vista

Cerdeirinhas - Tabuaças
4850-422 Vieira do Minho
tlm. 934 571 692

Restaurante Casa Pancada

Rua de Salgueiros, 202
4850-245 Mosteiro
tel. 253 647 252

Restaurante Central

Praça Guilherme de Abreu, 19
4850-527 Vieira do Minho
tel./tlm. 253 647 179 / 914 749 437
e-mail: adel.ramalho@gmail.com
FB/restaurantecafecentral

Restaurante Fonte dos Amores

Avenida da Caniçada, 1204
4850-052 Caniçada-Vieira do Minho
tel./tlm. 253 741 104 / 919 820 024

Restaurante Martins

Avenida Entroncamento, 189
4850-422 Cerdeirinhas
tel./tlm. 253 640 042 / 962 669 897
site: www.quintadomuseu.com

Nascente do Ave

Sainhas - Guilhofrei
4850-317 Vieira do Minho
tel./tlm. 253 752 030 / 962 024 888
e-mail: nascenteave@oninet.pt
site: www.hoteisnascentedoave.pt

Restaurante O Parque

Lugar de Entre-os-Rios - Cabine
4850-073 Cantelães
tel./tlm. 253 645 276 / 936 685 912
e-mail: restaurantparque@gmail.com

Pit Stop

Largo do Emigrante, 23
4850-504 Vieira do Minho
tel./tlm. 253 091 587 / 960 490 365

Pousada da Caniçada

Avenida da Caniçada, 1518
4850-054 Vieira do Minho - Portugal
tel./tlm. 210 407 650 / 926 362 886
e-mail: recepcao.sbento@pousadas.pt
site: www.pousadas.pt

Pousadela Village

Rua do Riso, 835 - Louredo
4480-214 Vieira do Minho
tel. 253 646 223
e-mail: reservas@pousadela.pt
site: www.pousadela.pt

Retiro da Cabreira

Rua do Emigrante, 102
4850-273 Pinheiro
tel./tlm. 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. 253 647 495

Restaurante Sol da Cabreira

Rua Pdr. José Carlos Alves Vieira, 213
4850-538 Vieira do Minho
tel./tlm. 253 647 369 / 913 120 658
e-mail: mariajosecardoso1962@gmail.com

VILA DO CONDE**Adega do Monte**

Rua das Donas, 2
4480-768 Vila do Conde
tel. 252 631 666
e-mail: adega.monte@gmail.com
FB/adegadomonte

Adega Gavina

Rua Cais das Lavandeiras, 56
4480-789 Vila do Conde
tlm. 917 834 517
FB/adeagagavina

Aloha Restaurante & Lounge

Via Pedonal Manuel de Barros
4480-659 Vila do Conde
tel. 252 618 886
e-mail: geral@alohapraia.com
FB/aloha.vdc

Capa na Vila by Capa Negra

Rua Cais dos Assentos, 78
4480-890 Vila do Conde
tel. 252 616 634
e-mail: garfotorto@hotmail.com
site: www.capanavila.pt

Garfo Torto Restaurante Bar

Avenida Marquês Sá da Bandeira, s/n
4480-916 Vila do Conde
tlm. 914 135 850
e-mail: garfotorto@hotmail.com
site: www.garfotorto.pt

Portuguesia Restaurante

Rua do Lidador, 128
4480-791 Vila do Conde
tel. 252 613 315
e-mail: viladoconde@portuguesia.pt
FB/portuguesia.restaurante

Restaurante A Rendilheira

Praça da República, 1/2
4480-715 Vila do Conde
tel. 252 615 113
FB/restaurantearendilheira

Restaurante Alfândega

Largo da Alfândega, 89
4480-702 Vila do Conde
tel. 252 041 613
FB/Restaurante-Alfândega

Restaurante Arte com Sabor

Av. C.te Coutinho Lanhoso, 748
4480-662 Vila do Conde
tel. 252 042 474
e-mail: artecomsabor@gmail.com
FB/artecomsabor

Restaurante Cais da Vila

Rua Cais das Lavandeiras, 42
4480-789 Vila do Conde
tel. 252 641 010
e-mail: caisdavila@gmail.com
FB/restaurante.caisdavila

Restaurante Costa Verde

Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
tel. 252 631 835

Restaurante Doca

Rua Dr. Elias de Aguiar, 35
4480-754 Vila do Conde
tlm. 916 025 167
e-mail: orestaurantedoca@gmail.com
FB/orestaurantedoca

Restaurante Le Villageois

Praça da República, 94
4480-715 Vila do Conde
tel. 252 631 119
FB/restaurante.levillageois

Restaurante O Cangalho

Rua Cais das Lavandeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
tel. 252 110 898
e-mail: ocangalho@hotmail.com
FB/ocangalho

Restaurante Ramon 🍷

Rua 5 de Outubro, 176/8
4480-739 Vila do Conde
tel. 252 631 334
FB/restaurant-ramon

Restaurante São João 🍷

Avenida Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
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
tel. 252 663 304
FB/restaurantevilladoconde

Restaurante Villazur

Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara
tlm. 913 877 490
FB/va.villazur

Saura Cool

Praça São João, 3
4480-716 Vila do Conde
tel. 252 633 333
e-mail: sauracool@hotmail.com
FB/sauracoolviladoconde

Solar do Terreiro

Praça da República, 49/50
4480-715 Vila do Conde
tel. 252 087 211
e-mail: andrebrites81@gmail.com
FB/solardoterreiro

Uma Casa de Campo 🍷

Travessa São Simão, 4
4480-252 Junqueira
tel. 252 657 203
FB/umacasadecampo

VILA NOVA DE CERVEIRA**Brasão do Minho** 🍷

Rua da Tomada, E.N. 13
4920-140 Campos
tel. 251 700 240
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.braserioalminho.com

Casa Lau 🍷

Lugar da Igreja
4920-070 Loivo
tel. 251 795 162 / tlm. 962 438 444
e-mail: beatriz-vaz@hotmail.com

Central 🍷

Terreiro
4920-296 Vila Nova Cerveira
tel. 251 794 898 / tlm. 914 226 145

Costa Verde 🍷

Avenida, E.N. 13, 15
4920-012 Campos
tel. 251 795 430
e-mail: geral@costaverde.com.pt

Glutão

Sta. Marinha
4920-072 Loivo
tel. 251 795 654
e-mail: filipe270682@hotmail.com

Lavrador 🍷

Alto das Cerejas, 15
4920-011 Campos
tel. 251 796 604
e-mail: geral@restaurantelavrador.com
site: www.restaurantelavrador.com

Sol Nascente 🍷

Vale - Sapardos
4920-120 Vila Nova Cerveira
tel./tlm. 251 941 233 / 914 226 145

Luso Galaico 🍷

Terreiro
4920-296 Vila Nova Cerveira
tel. 251 795 225

Casa das Velhas 🍷

Quinta das Mineirinhas
4920-217 Vila Nova Cerveira
tel. 251 708 482
e-mail: restaurante@mineirinhas.com
site: www.mineirinhas.com

Adega Real

Terreiro
4920-296 Vila Nova Cerveira
tel. 251 795 366

VILA NOVA DE FAMILICÃO**Alfa**

R. Monsenhor Torres Carneiro, 114
4760-144 Vila Nova de Famalicão
tlm. 913 977 112
FB/alfarestaurante

Bisconde

Av. Visconde de Pindela, 760
4770-189 Cruz
tel. 252 911 402
e-mail: info@bisconde.pt
site: www.bisconde.pt

Casa Pêga

R. 8 de Dezembro, 2203
4760-016 Antas
tel. 252 374 175
FB/RestaurantePega

Casa Sousa

R. Doutor Orlando Guimarães, 217
4760-908 Vila Nova de Famalicão
tel. 252 312 295

Churrascão Sousa

Rua da Estrada Nacional 204, 350
4770-827 Avidos
tel. 252 866 277
FB/churrascaosousa/

Fondue

Rua Direita, 10
4760-111 Vila Nova de Famalicão
tel. 252 319 602
FB/Restaurante-Fondue

Moutados

Avenida do Brasil, 1701
4760-010 Antas
tel. 252 322 276
FB/restaurantemoutados/

O Caçarola

Rua Sra. da Basta, 15
4770-307 Landim
tel. 252 317 094
e-mail: ocacarolamc@hotmail.com

O Prato

Rua da Estrada Nacional 204-5, 39
4770-788 Avidos
tel. 252 321 892

Outeirinho

Lugar do Outeirinho, 454
4760-016 Louro
tel. 252 317 467
e-mail: r.outeirinho@sapo.pt

Páteo das Figueiras

Rua de Além, 257
4760-005 Gavião
tlm. 918 029 494
e-mail: pateodasfigueiras@gmail.com

Sara Cozinha Regional

Praça Dona Maria II, 448
4760-111 Vila Nova de Famalicão
tel. 252 322 487
e-mail: saracozinharegional@gmail.com

Tanoeiro

Praça Dona Maria II, 720
4760-111 Vila Nova de Famalicão
tel. 252 321 892
site: www.tanoeiro.com

Tosco

Rua 5 de Outubro, 240
4765-219 Riba d'Ave
tel. 252 321 892
e-mail: restosco.ribadeave@gmail.com
FB/restaurantetosco/

VILA NOVA DE FOZ CÔA**Taberna da Julinha**

Largo da Ponte, 8
5150-663 Pocinho
tlm. 965 398 826

VILA NOVA DE GAIA**A Casa do Pescador** 🍷

Rua Vasco da Gama, 18 - Afurada
4400-603 Vila Nova de Gaia
tel. 227 813 077
e-mail: rufinagomes.rg@gmail.com

Aguda Mar 🍷

Av. Jorge Correia, 641 - Arcozelo
4410-340 Vila Nova de Gaia
tel. 227 621 448
e-mail: geral@agudamar.com

Avó Cana 🍷

Rua Gonçalves de Castro, 231
Carvalhos
4415-378 Vila Nova de Gaia
tel. 227 837 054 / tlm. 918 213 336
e-mail: avo_cana@hotmail.com

Assim & Assado 🍷

Rua 5 de Outubro, 2200 - Avintes
4430-805 Vila Nova de Gaia
tel. 224 023 629 / tlm. 917 768 132
e-mail: savanadasdelicias@gmail.com

Casa Branca 🍷

Av. Beira Mar, 751 - 759 - Canidelo
4400-382 Vila Nova de Gaia
tel. 227 727 400
e-mail: reservas@casabrancaestaurante.pt

Ciprianu's 🍷

Rua Escultor Alves de Sousa, 105
Vilar de Andorinho
4430-393 Vila Nova de Gaia
tel. 220 154 911
e-mail: restauranteciprianus@gmail.com

100 Stress 🍷

Rua Bairro Japonês, 2 - Arcozelo
4410-450 Vila Nova de Gaia
tel. 227 627 172
e-mail: restaurante100stress@sapo.pt

Dom Marisco 🍷

Av. Gago Coutinho, 792 - Gulpilhares
4405-709 Vila Nova de Gaia
tel. 227 623 207
e-mail: geral@dommarisco.pt
site: www.dommarisco.pt

Food & Friends

Hotel Holiday Inn 🍷

Rua Diogo de Macedo, 220 - Mafamude
4400-107 Vila Nova de Gaia
tel. 223 747 500
e-mail: info@hiportogaia.com
site: www.hiportogaia.com

Mário Luso 🍷

Lgo França Borges, 308 - Carvalhos
4415-240 Vila Nova de Gaia
tel. 227 842 111
e-mail: armeniasantos@marioluso.com
geral@marioluso.com
site: www.marioluso.com

Madureira's

Mercado da Afurada 🍷

Rua da Praia, 9950 - Afurada
4400-554 Vila Nova de Gaia
tel. 220 138 373
e-mail: mercadoafurada@madureiras.pt
site: www.madureiras.pt

Mercearia do Bernardino 🍷

Rua Cândido dos Reis, 272
Santa Marinha
4400-070 Vila Nova de Gaia
tel. 223 756 253
e-mail: mercearia.bernardino@hotmail.com

Mesa com Tradição 🍷

Rua 5 de outubro 2792 - Avintes
4430-798 Vila Nova de Gaia
tel. 220 131 495
e-mail: mesacomtradicao@gmail.com

O Jardim - Hotel Solverde 🍷

Avenida da Liberdade, 212
São Félix da Marinha
4405-154 Vila Nova de Gaia
tel. 227 338 030
e-mail: hotelsolverde@solverde.pt
site: www.hotelsolverde.pt

Parque da Aguda 🍷

Avenida Gomes Guerra - Arcozelo
4410-467 Vila Nova de Gaia
tel. 227 622 929
e-mail: parqueaguda@gmail.com

Quinta da Boucinha 🍷

Av. Vasco da Gama - Oliveira do Douro
4430-341 Vila Nova de Gaia
tel. 227 827 764
e-mail: info@boucinha.com
site: www.boucinha.com

Quinta do Fojo Restaurante 🍷

Rua Nova do Fojo, 238 - Canidelo
4400-232 Vila Nova de Gaia
tel. 220 995 811
e-mail: restaurantequintadofojo@golfojo.com
site: www.restaurantequintadofojo.pt

Sancho Panza 🍷

Avenida Ramos Pinto - Cais de Gaia
lj. 250/260 - Santa Marinha
4400-161 Vila Nova de Gaia
tel. 917 113 196
e-mail: gruposanchopanza@gmail.com
site: www.restaurantesanchopanza.pt

Restaurante Zizi 🍷

Rua do Mar - Arcozelo
4410-332 Vila Nova de Gaia
tel. 227 620 728
e-mail: restaurantezizi.aguda@gmail.com
site: www.zizi.pt

The Blini 🍷

Rua General Torres, 344
Santa Marinha
4430-107 Vila Nova de Gaia
tel. 224 055 306
e-mail: geral@theblini.com
site: www.theblini.com

VILA POUCA DE AGUIAR

Restaurante Alvão Village & Camping 🍷

Estrada Nacional 555
5450-261 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 098 028

Restaurante Casa de Chá 🍷

Pedras Salgadas Spa Natur Park
5450-140 Bornes de Aguiar
Pedras Salgadas
tel. 259 437 140
e-mail: reservations@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com

Restaurante Costa do Sol 🍷

Rua Imperador Teodósio, 22
5450-022 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 398
e-mail: geral@hotelaguiardapena.com
site: www.hotelaguiardapena.com

Restaurante Conde

Rua Ernesto Paralelo, 5
5450-130 Bornes de Aguiar
Pedras Salgadas
tel. 259 433 000
e-mail: restauranteconde@gmail.com

Restaurante Escalhão

Rua Duque D'Ávila e Bolama, 61
5450-030 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 402 114
e-mail: sandraescalhao@hotmail.com

Restaurante Europa 🍷

Rua Imperador Teodósio, 6
5450-022 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 512
e-mail: veraluciaborges198@hotmail.com

Restaurante Cantinho dos Petiscos 🍷

Centro Comercial Sá Taqueiro, lj. 18
5450-016 Vila Pouca de Aguiar
t.lm. 963 452 827
e-mail: josemachado.sousa@sapo.pt

Restaurante Nascente do Corgo

Rua António José Duque D'Ávila
5450-019 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 294
e-mail: jmguedesp@gmail.com

Restaurante O Ferreirinho 🍷

Rua Padre Manuel Couto
Lugar do Ferreirinho
5450-283 Telões
tel. 259 469 225
e-mail: estaurante.ferreirinho@gmail.com

Restaurante Rogério

Rua Engenheiro Manuel das Neves
5450-005 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 416 018

Restaurante Os Três Velhotes 🍷

Largo Sousa Teixeira, 28
5450-014 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 659

VILA REAL

Bons Tempos

Restaurante & Petiscos

Rua de Santa Sofia, 41
5000-680 Vila Real
tel. 259 322 394 / t.lm. 963 626 564
e-mail: bonstemposrestaurante@gmail.com
site: www.bonstempos.pt

Curva 24 - Refeições & Petiscos

Av.ª da Europa, Edif. Tulipa II
Lote 31, Ent.ª A, R/c, Loja 1
5000-557 Vila Real
tel. 259 044 102 / t.lm. 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
tel. 259 325 001
e-mail: reservas@hotelmiracorgo.com
site: www.hotelmiracorgo.com

Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
5000-669 Vila Real
tel. 259 323 153 / t.lm. 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
tel. 259 340 790 / t.lm. 935 525 038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com

Restaurante A Viúva 🍷

Largo da Baralha Abambres
5000-261 Vila Real
tel. 259 338 499 / t.lm. 938 647 788
e-mail: aviuvanp@gmail.com
site: www.aviuva.pt

Restaurante Convívio

Rua Vasco Sameiro
Travessa António Silva, 8
5000-281 Vila Real
tel. 259 323 807 / t.lm. 914 899 512
e-mail: restauranteconvivio@gmail.com
site: www.restauranteconvivio.pt

Restaurante Grill O Costa

Rua Dr. Sousa Costa, 16
5000-552 Vila Real
tel. 259 321 988 / t.lm. 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
tel. 259 321 521
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com

Restaurante Paulo

Rua Francisco Xavier de Mendonça, 6
5000-552 Vila Real
tel. 259 046 185 / tlm. 938 194 073
e-mail:
restaurantepaulo.vilareal@hotmail.com

Tralha Wine Tapes Bar

Av.ª Almeida Lucena, 36
5000-660 Vila Real
tel. 259 326 382 / tlm. 961 685 715
e-mail: jo3ca.lida@gmail.com
site: www.tralhawinetapasbar.pt

VILA VERDE

Restaurante Torres

Lugar da Igreja
4730-400 Ponte S. Vicente
tel./tlm. 253 361 619 / 914 711 278
e-mail:
vilaverde@restaurantetorres.pt
site: www.restaurantetorres.pt

Restaurante do Alívio

Rua da Gândara, 97
4730-570 – Soutelo
tel./tlm. 253 322 106 / 965 673 771
e-mail:
restaurantedoalivio@gmail.com
site: www.restaurantedoalivio.com

Restaurante Vila Luena

Praça da República, 67
4730-732 Vila Verde
tel. 253 311 432
e-mail: info@vilaluena.com
site: www.vilaluena.com

Restaurante Manjar do Mar

Rua Dr. Francisco A.º Gonçalves, 18
4730-450 Vila de Prado
tel./tlm. 253 924 800 / 912 611 480
e-mail: manjardomar@hotmail.com
site: www.manjardomar.pt

Restaurante Martinho

Rua da Gândara
4730-460 Soutelo
tel./tlm. 253 322 770 / 916 783 530
e-mail: mail@hotelquintadopico.com

Restaurante

Varanda do Lima 2

Rua da Gândara
4730-570 Soutelo
tel./tlm. 253 322 794 / 910 034 450

Restaurante Quinta da Resela

Av. Sobral Castelo, 17
4730-100 Cervães
tel./tlm. 253 924 192 / 925 329 672
e-mail: quinta.resela@gmail.com
site: www.quintadaresela.pt

Arroz de Feijão & C.ª

Praça do Comendador Sousa Lima, 9
4730-450 Vila de Prado
tel./tlm. 253 925 696 / 964 106 070
e-mail: geral@arrozdefeijão.com

Restaurante A Toca do Lobo

Largo do Calvário
4730-010 Aboim da Nóbrega
e Gondomar
tel. 253 341 326
FB/Restaurante-Toca-do-Lobo/

Restaurante Petúlia

Av. António Sérgio, 819
4730-711 Vila Verde
tel. 253 319 150
e-mail: telheirinho@hotmail.com
FB/RestaurantePetulia/

Restaurante

Inícios & Costumes

Rua 5 - Botica
4730-454 Vila de Prado
tlm. 912 034 551
e-mail: inicioscostumes@gmail.com

VIMIOSO

Restaurante A Vileira

Avenida de Alcanices, 1
5230-380 Vimioso
tel. 273 511 133
e-mail: reservas@vileira.com
site: www.avileira.com

Hotel Rural Sr.ª de Pereiras

Estrada Nacional, 219
5230-275 Vimioso
tel./tlm. 273 518 000 / 933 190 047
e-mail: info@hotelruralvimioso.com

VINHAI

Restaurante O Silva

Rua de S. Francisco, 27
5320-319 Vinhais
tel. 273 771 242

Restaurante O Tapas

Av. Padre Firmino Martins, 12
5320-301 Vinhais
tel./tlm. 273 105 661 / 939 872 021

Restaurante A Tasca do Meio

Rua Nova, 16
5320-335 Vinhais
tel. 273 404 810

VIZELA

Adega Avelino

Rua Dr. Pereira Caldas, 34
4815-516 Vizela
tel. 253 584 324
e-mail: adega.avelino@gmail.com

Braseiro

Avenida Abade Tagilde, 197
4815-471 Vizela
tel. 253 482 566
e-mail: braseirovizela@hotmail.com

Cá te Quero

Rua das Termas, 24
4815-416 Vizela
tlm. 914 540 683

Cantinho das Alminhas

E.N. 106, 1281
4620-537 Vizela
tlm. 939 066 375
e-mail:
cantinhodasalminhas@gmail.com

Cataplana

Avenida dos Bombeiros, 620
4815-504 Vizela
tel. 253 586 525
e-mail: isabelrs@sapo.pt

Céu Azul

Rua do Lamarão, 230
4620-548 Vizela
tel. 253 587 539
e-mail: pedrobonsai@hotmail.com

Chalé do Park

Travessa da Cascalheira, 79
4815-523 Vizela
tel./tlm. 252 041 310 / 912 228 301
e-mail: reservas@chaledopark.pt
site: www.chaledopark.pt

Costa Verde

Avenida Abade Tagilde, 198
4815-471 Vizela

Eusébio

Rua Portos Júnior, 330-C
4815-109 Vizela
tel. 253 565 428

Marisqueira Peixoto

Rua Regedor Miguel Costa, 91
4815-673 Vizela
tel./tlm. 253 582 686 / 919 396 104

Marisqueira Ponte Nova

Rua das Portela, 447
4815-631 Vizela
tel. 253 585 597

Hotel Termas - Restaurante

Rua Dr. Abílio Torres, 1236
4815-552 Vizela
tel. 253 481 275
e-mail: geral@hoteltermasvizela.com
site: www.hoteltermasvizela.com

Mercearia

Rua Doutor Abílio Torres, 767
4815-431 Vizela
tel. 253 087 583

Gala

Rua Jardim Manuel Faria, 57
4815-514 Vizela
tel. 253 565 173
e-mail: adega.galineira@hotmail.com

O Grelhador

Rua Nova do Fórum, 262-264
4815-738 Vizela
tel. 253 483 103

O Pinto

Rua Dr. Pereira Caldas
4815-516 Vizela
tlm. 964 439 993 / 918 559 376

Pedra Azul

Travessa do Monte, 71
Bouça de Ramiro
4620-592 Vizela
tel./tlm. 253 488 472 / 912 604 128

Porta 2

Avenida dos Bombeiros, 139
4815-394 Vizela
tel. 253 565 159

Rainha

Rua Doutor Pereira Caldas, 189
4815-516 Vizela
tel. 253 482 101

Tasca da Porta

Travessa de Sub-Quintão, 526
4815-662 Vizela
tel. 253 588 180

Villam

Rua Carreira Chã, 4
4620-537 Vizela
tlm. 968 491 500

vinhos

denominações de origem



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitícolas do mundo.

Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos, a Norte o rio Minho, a Oeste o Oceano Atlântico, a Este e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural das zonas do interior de características mais mediterrâneas. Aqui se produzem os vinhos com denominação de origem Vinho Verde.

Os Vinhos Verdes refletem as características naturais e singulares desta Região costeira, que oferece vinhos diferentes da generalidade dos vinhos brancos do mundo, baseando

as suas práticas vitícolas e enológicas na produção de lotes de várias castas autóctones, entre as quais o Alvarinho e o Loureiro. Atualmente podemos mesmo falar numa revolução da região dos Vinhos Verdes, que resultou numa evolução qualitativa dos vinhos produzidos a que ninguém fica indiferente. A Região dos Vinhos Verdes é reconhecida, em Portugal e nos mercados internacionais, pela qualidade e consistência dos vinhos que produz e que se traduzem em muito mais do que apenas vinhos brancos leves e jovens. Os Verdes dos nossos dias são também ricos e envelhecidos em madeira, ou na versão rosados e tintos distintos. Os Vinhos Verdes têm uma riqueza que incentivamos todos a explorar. Há sempre um Verde para cada cor

e sabor da gastronomia nacional, de norte a sul e ao longo de todo o ano, as combinações são infinitas.

Estas qualidades dão corpo ao Vinho Verde, único no mundo!

Os Vinhos Verdes são hoje exportados para mais de 100 países, sendo líderes na exportação de vinhos portugueses DOC não licorosos. Estas exportações geram um negócio de cerca de 50 milhões de euros anualmente, estando os EUA e a Alemanha no top dos mercados de destino.

Comissão de Viticultura
da Região dos Vinhos Verdes

Rua da Restauração, 318

4050-501 Porto

tel.: 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 ver-

de-cinza ou extensas vinhas verdes brilhantes, amendoieiras floridas ou outras árvores de fruto.

A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica.

Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso,

e castas autóctones como a 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./tlm. 278 729 678 / 965 521 227
e-mail: cvrtm@sapo.pt
site: www.cvrtm.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

No dia em que os três monges resolveram abandonar a ordem de Cluny abriu-se um novo capítulo na história da Europa.

Estávamos em 1138 quando nas margens dos rios Távora e Varosa surgiram diversos mosteiros entre vales de difícil acesso.

A região demarcada Távora-Varosa é uma região de vinhos intimamente ligada aos mosteiros dos monges brancos tendo sido reconhecida, segundo publicação no Diário da República (Decreto-Lei nº 443/99 de 2 de Novembro) para a produção de vinhos espumantes de qualidade. É nesta região que se produz espu-

mantas ímpares de reconhecimento Nacional e Internacional.

A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos.

As castas da região apresentam um leque de variedades que nos vinhos brancos e espumantes combina a tradicional "Malvasia Fina ou o Cerceal com o Bical, Gouveio e as estrangeiras Chardonnay e Pinot Branco", resultando vinhos ímpares, frutados, aromáticos frescos de cor citrina.

Nos vinhos tintos, abunda a Tinta Barroca, Aragonês, Touriga Francesa, Touriga Nacional e as estrangeiras Jaen e Pinot Tinto, resultando vinhos cor rubi com tonalidade avermelhada vinosa.

Comissão Vitivinícola
Regional Távora-Varosa
Casa do Paço - Dálvares
3610-013 Tarouca
tel.: 254 679 00
fax: 254 679 000
e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt
Site: www.cvrtavora-varosa.pt
GPS: 41.038540° N 7.758552° 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

castas típicas

ALVARINHO

É uma das mais variedades portuguesas mais admiráveis, originária do noroeste peninsular. Dá corpo a vinhos únicos e facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta vigorosa, que obriga a alguma prudência no controlo do ímpeto vegetal, sendo, porém, uma casta pouco produtiva, com cachos pequenos e elevada proporção de grainhas. Historicamente, foi uma das primeiras variedades portuguesas a ser engarrafada em estreme, responsável pelo sucesso dos vinhos da sub-região de Monção e Melgaço. O Alvarinho proporciona vinhos com elevado potencial alcoólico, perfumados e delicados, com notas aromáticas díspares de pêssego, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira. Tem um enorme potencial de envelhecimento, conseguindo viver em perfeita saúde até completar, pelo menos, dez anos de idade.

AVESSE

A casta Avesse é cultivada na região dos Vinhos Verdes, contudo a sua plantação concentra-se próxima da região do Douro, especificamente nas sub-regiões de Baião, Resende e Cinfães. Aí, encontra as condições favoráveis para se desenvolver, uma vez que prefere solos mais secos e menos férteis do que aqueles que habitualmente existem em outras zonas da região dos Vinhos Verdes. Os cachos da casta Avesse são de tamanho médio e os seus bagos são grandes e verde-amarelados. Esta

casta origina vinhos aromáticos, bastante saborosos e harmoniosos. As qualidades da casta Avesse são verdadeiramente apreciadas quando as condições de maturação permitem elaborar vinhos com, pelo menos, 11% de álcool.

LOUREIRO

Apesar de estar hoje amplamente disseminada pela região do Vinho Verde, aparenta ser originária do vale do rio Lima, local onde atinge a plenitude. É uma variedade muito fértil e produtiva que só recentemente assumiu o papel de casta nobre. Propicia cachos compridos e medianamente compactos, com bagos médios de cor amarelada ou esverdeada. Apropriadamente, a flor de Loureiro é um dos seus principais descritores aromáticos, caracterizando-se ainda pela personalidade floral particularmente cristalina, com ênfase na flor de laranjeira, acácia e tília, sendo as notas de maçã e pêssego relativamente comuns nos vinhos estremos. Por regra consagra vinhos de acidez equilibrada e bem proporcionada. Se hoje é frequente espreitá-la em vinhos estremos, a tradição confere destaque aos lotes com a casta Trajadura ou, mais amiúde, com as castas Pedernã (Arinto) e Alvarinho.

AZAL

A casta Azal Branco é uma casta de qualidade cultivada na região dos Vinhos Verdes, principalmente nas sub-regiões de Penafiel, Amarante e Basto. No início do século XX, era a principal casta para a produção do

vinho branco da região. Os cachos da Azal Branco são de tamanho médio e constituídos por bagos grandes de disposição compacta. É uma casta muito produtiva, de maturação tardia e os seus bagos apresentam uma cor esverdeada mesmo no final de maturação. Os vinhos que possuem a casta Azal Branco na sua composição apresentam aromas frutados pouco intensos. São vinhos bastante acidulados, por isso são raros os monovariais de Azal Branco.

ARINTO

É uma casta versátil, presente na maioria das regiões vitícolas portuguesas, sendo reconhecida pelo nome Pedernã na região dos Vinhos Verdes. Proporciona vinhos vibrantes e de acidez viva, refrescantes e com forte pendência mineral, e elevado potencial de guarda. A acidez firme será o principal cartão-de-visita da casta Arinto, garantindo-lhe a adjetivação de casta "melhorante" em muitas regiões portuguesas. Se em Bucelas a casta atinge o zénite, é no Alentejo e Ribatejo que a sua assistência é mais frutuosa, pelo aporte de acidez tão indispensável e difícil de obter. Apresenta cachos de tamanho médio, compactos e com bagos pequenos. É uma casta relativamente discreta, sem aspirações particulares de exuberância, privilegiando os apontamentos de maçã verde, lima e limão. É frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote e também de vinho espumante.

TRAJADURA

A casta Trajadura é oriunda da região dos Vinhos Verdes, particularmente da sub-região de Monção, apesar de ter alguma expressão na Galiza (Espanha). Rapidamente foi difundida para as outras sub-regiões, sendo cultivada em quase toda a região dos Vinhos Verdes. A casta Trajadura apresenta uma boa produção. Os seus cachos são muito compactos e de tamanho médio, compostos por bagos verde-amarelados de grandes dimensões. Os vinhos produzidos com a casta Trajadura apresentam aromas pouco intensos e normalmente, são um pouco desequilibrados. É comum lotar a casta Trajadura com a casta Loureiro ou, por vezes, com a Alvarinho (castas da mesma região e mais aromáticas), para atribuir maior grau alcoólico e melhor equilíbrio aos vinhos.

VINHÃO (Sinonímia: Souzao)

As suas origens são inegavelmente minhotas, região onde é conhecida pelo nome Vinhão, tendo posteriormente emigrado para a região do Douro, onde é conhecida como Sousaão. É a cor que singulariza e diferencia o Sousaão, de cachos de tamanho médio com bagos médios e uniformes de cor negro-azulada, produzindo vinhos pretos, escuros e opacos, fechados e quase impetráveis à luz. Foram estas características tão peculiares que a tornaram tão apetecível no Douro, graças à necessidade de extrair rapidamente a cor para o Vinho do Porto. É a casta tinta mais cultivada na região do Vinho Verde, oferecendo vinhos

rústicos, de acidez muito elevada, notórios pela acidez inquieta.

ALVARELHÃO

Casta tinta de qualidade, recomendada na Sub-Região de Monção, onde é mais intensamente cultivada, casta pouco produtiva e dá origem a vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a casta, harmoniosos e saborosos.

BORRAÇAL

A casta Borraçal é uma das castas tintas mais cultivadas na região dos Vinhos Verdes. É plantada em quase toda a região, onde é também conhecida por Esfarrapa ou Bogalhal, entre outras designações. Os cachos desta casta são pequenos e de formato cónico. Os bagos são de tamanho médio, não uniformes e de cor negro-azulada. Os vinhos elaborados a partir da casta Borraçal apresentam cor rubi e um elevado grau de acidez.

AMARAL

Produz vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma sem destaque a casta, encorpados e de gosto ligeiramente ácido.

CODEGA DO LARINHO

É uma casta que origina vinhos, normalmente, de cor citrina com aroma bastante complexo, frutado intenso (frutos tropicais) e floral.

ESPADEIRO

A casta Espadeiro é cultivada na região dos Vinhos Verdes e produz vinho muito apreciado na região. Pode

adoptar outras denominações de acordo com o local onde é cultivada: Espadão, Espadal, entre outras designações.

Esta casta é muito produtiva e apresenta cachos de grande dimensão, compactos e constituídos por bagos médios e uniformes.

Os vinhos produzidos com esta casta são ácidos e de cor rosada clara ou rubi muito aberta (quando submetidos ao processo de curtimenta prolongada). Algumas adegas produzem vinho rosé a partir da casta Espadeiro.

SÍRIA

(Sinonímia: Roupeiro, Alvadurão, Códaga, Crato Branco)

A casta Síria é cultivada nas regiões do interior de Portugal. Já foi a casta branca mais plantada na região alentejana, onde é denominada Roupeiro, contudo, verificou-se que as temperaturas demasiado elevadas do Alentejo não eram benéficas para esta casta: os vinhos não tinham frescura, boa acidez e perdiam os aromas rapidamente. Assim, desenvolveu-se o cultivo da Síria nas terras mais altas e frescas da Beira Interior (nomeadamente na zona de Castelo Rodrigo) e Dão (onde a casta é conhecida por Alvadurão, Códaga ou Crato Branco).

A Síria é uma casta muito produtiva de cachos e bagos pequenos. Apesar de ser bem resistente ao oídio e ao míldio é bastante sensível à podridão.

Os vinhos produzidos com esta casta são delicados, frescos e elegantes.

VIOSINHO

A casta Viosinho é apenas cultivada nas regiões do Douro e de Trás-os-Montes, onde já é utilizada desde o século XIX. É uma casta de boa qualidade e indicada para a produção de vinho tranquilo e de vinho do Porto, todavia apresenta uma produção fraca e por isso é pouco cultivada.

A Viosinho apresenta cachos e bagos pequenos de maturação precoce e bastante sensíveis à podridão. Esta casta desenvolve-se melhor em solos pouco secos.

A casta produz vinhos bem estruturados, frescos e de aromas florais complexos. Normalmente são também alcoólicos e capazes de permanecer em garrafa durante alguns anos.

GOUVEIO

A casta Gouveio é cultivada na região do Douro, onde é também conhecida por Verdelho, por isso é muitas vezes confundida com a casta Verdelho cultivada nos Açores e Madeira.

É uma casta com bom amadurecimento e de boa produção. Apresenta cachos médios e compactos que produzem uvas pequenas de cor verde-amarelada.

Os vinhos produzidos com Gouveio apresentam um excelente equilíbrio entre acidez e açúcar, caracterizando-se pela sua elevada graduação, boa estrutura e aromas intensos. Além disso, são vinhos que possuem excelentes condições para envelhecimento em garrafa.

VERDELHO

A casta Verdelho ficou famosa por ser uma das castas utilizadas na produção do vinho generoso da Madeira. Depois da época da filoxera, o seu cultivo decresceu na ilha, no entanto ainda hoje continua a ser utilizada na produção de vinhos de mesa e generosos. A casta Verdelho é também cultivada nos Açores. Ultimamente, a casta Verdelho tem sido utilizada na produção de vinhos Australianos. Os vinhos produzidos com Verdelho são bastante aromáticos, equilibrados. Os vinhos da Madeira elaborados a partir da casta Verdelho são meio secos e de aromas delicados.

A casta Verdelho apresenta cachos pequenos e compactos compostos por bagos pequenos de cor verde amarelada.

RABO DE OVELHA (Sinonímia: Rabigato)

A casta Rabo de Ovelha é cultivada na região do Douro, especialmente na zona do Douro Superior. É plantada em pequenas quantidades na região dos Vinhos Verdes sob o nome de Rabigato e nas zonas vitícolas do sul do país (Estremadura, Ribatejo e Alentejo) onde é mais divulgada.

A casta Rabo de Ovelha apresenta cachos médios e bagos pequenos de cor verde amarelada. É uma casta muito sensível ao oídio e ao míldio. O vinho elaborado a partir desta casta é mais utilizado para produzir vinhos de lote. As principais qualidades da casta Rabo de Ovelha nos vinhos são o alto teor alcoólico, boa longevidade e elevada acidez. Os vinhos que incluem esta casta na sua

composição apresentam aromas discretos, com notas florais, vegetais e até minerais.

ARINTO (Sinonímia: Pedernã, Arinto de Bucelas)

A Arinto é uma casta muito versátil, por isso é cultivada em quase todas as regiões vinícolas. Na região dos Vinhos Verdes é conhecida por Pedernã. Contudo, é na região de Bucelas que esta casta ganha notoriedade, sendo considerada a casta "rainha" da região.

O cacho da casta Arinto é grande, compacto e composto por bagos pequenos ou médios de cor amarelada. Esta casta é frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote (mais do que uma casta) e também de vinho espumante. Na região de Bucelas, produz vinhos monovarietais (uma só casta) de elevada acidez, cor citrina e marcadamente florais e frutados (quando jovens).

BASTARDO

É uma casta que origina vinhos de cor muito baixa (rosada), aroma "quente" resultado de teores alcoólicos elevados aliado ao pouco corpo, o que lhe confere uma estrutura/potencial de envelhecimento baixo.

TRINCADEIRA (Sinonímia: Tinta Amarela)

A Trincadeira é uma casta especialmente cultivada nas regiões do Alentejo e do Douro (onde é designada por Tinta Amarela). Apresenta cachos médios e compactos e bagos médios e arredondados. É sensível às doenças e à podridão (se os ba-

gos apanharem chuva apodrecem facilmente), por isso desenvolve-se melhor em climas secos e muito quentes.

Os vinhos produzidos são ricos em cor e aromas (especialmente frutados e vegetais), ligeiramente alcoólicos e com boas condições para o envelhecimento.

TINTA BARROCA
(Sinónimos históricos e regionais: **Actualmente não existem. Antes de 1800: Tinta Grossa, Tinta Vigária, Tinta Gorda (Almeida, 1992).**)

A casta Tinta Barroca, de cultivo quase exclusivo na região do Douro, é muito utilizada na produção de vinhos de lote. É uma das castas que compõe alguns vinhos do Porto, contudo os seus vinhos monovarietais de Tinta Barroca não são muito célebres. A Tinta Barroca é bastante popular entre os produtores, pois é fácil de cultivar e muito produtiva. É uma casta muito regular na produção e resistente a doenças e pragas. Além disso, tem uma maturação precoce e os seus bagos concentrados de açúcar originam vinhos com elevada concentração alcoólica. Os vinhos produzidos a partir da casta Tinta Barroca são fáceis de beber e de taninos suaves. Contudo, a maior parte das vezes, não são muito equilibrados nem concentrados.

TINTA CARVALHA

Os vinhos apresentam uma intensidade de cor muito baixa (rosada), aroma simples, com leve frutos vermelhos (groselha/framboesa).

TINTO CÃO

A casta Tinto Cão é cultivada na zona do Douro desde o século XVIII, contudo como era pouco produtiva nunca foi muito apreciada pelos agricultores. Por volta dos anos 80 descobriu-se que a Tinto Cão possui óptimas características para a produção de vinho do Porto. O cultivo desta casta alargou-se a outras regiões, como o Dão, Estremadura e Península de Setúbal, onde existe em pequenas quantidades. A Tinto Cão possui cachos muito pequenos e de maturação tardia. É muito resistente a doenças e à podridão, além de suportar temperaturas muito elevadas. A casta Tinto Cão é frequentemente lotada com as castas Touriga Nacional, Aragonês, entre outras. Produz vinhos carregados de cor e de aromas delicados e florais.

ARAGONEZ (Sinónimo reconhecido: Tinta Roriz)

É a casta ibérica por excelência, uma das raras variedades a ser valorizada dos dois lados da fronteira, convivendo em Portugal sob dois apelidos, Aragonês e Tinta Roriz (o segundo restrito às regiões do Dão e Douro). É uma casta precoce, muito vigorosa e produtiva, facilmente adaptável a diferentes climas e solos, tendo-se estendido rapidamente para as regiões do Dão, Tejo e Lisboa. Se o vigor for controlado, oferece vinhos que concertam elegância e robustez, fruta farte e especiarias, num registo profundo e vivo.

Prefere climas quentes e secos, temperados por solos arenosos ou argilo-calcários. É tendencialmente uma casta de lote, beneficiando recorrentemente da companhia das castas Touriga Nacional e Touriga Franca no Douro, bem como da Trincadeira e Alicantte Bouschet no Alentejo.

TOURIGA NACIONAL

É uma casta nobre e muito apreciada em Portugal. Inicialmente cultivada na região do Dão, rapidamente foi expandida à zona do Douro para ser utilizada na produção de vinho do Porto. Recentemente, os produtores descobriram o valor da Touriga Nacional na produção de vinhos de mesa tintos e o seu cultivo foi alargado para outras regiões como o Alentejo.

É uma casta de pouca produção: possui cachos abundantes, mas pequenos. Os bagos têm uma elevada concentração de açúcar, cor e aromas. Os vinhos produzidos ou misturados com a casta Touriga Nacional são bastante equilibrados, alcoólicos e com boa capacidade de envelhecimento.

TOURIGA FRANCA (Sinónímia: Touriga Francesa)

A Touriga Franca é uma das castas mais plantadas na zona do Douro e Trás-os-Montes. É considerada umas das melhores castas para a produção de vinho do Porto e do Douro, mas o seu cultivo já foi alargado para as regiões da Bairrada, Ribatejo, Setúbal ou Estremadura.

A Touriga Franca tem produções regulares ao longo do ano e é bastante resistente a doenças. Os seus cachos são médios ou grandes com bagos médios e arredondados.

Os vinhos produzidos por esta casta têm uma cor intensa e são bastante frutados. No vinho do Porto, a Touriga Franca integra os lotes com a Tinta Roriz e a Touriga Nacional.

MALVASIA FINA (Sinónímia: Boal, Boal Branco, Assario Branco, Arinto Galego)

A Malvasina Fina é essencialmente plantada no interior do norte de Portugal, na região do Douro e na sub-região Távora-Varosa. Contudo, é também cultivada na zona de Portalegre (onde se denomina Arinto Galego), Dão (onde é conhecida por Assario Branco) e na Madeira (onde adquire o nome de Boal). É uma casta que não tolera temperaturas muito altas, por isso é necessário estudar a época ideal para realizar a vindima de modo a evitar a deterioração dos bagos. É particularmente sensível à podridão e a algumas doenças e pragas da vinha, como oídio e o desavinho.

A Malvasia Fina produz vinhos de acidez moderada e de aromas e sabores delicados e pouco complexos.

Esta casta é de produção regular e constituída por cachos e bagos de tamanho médio.

MOSCATEL (Sinónímia: Moscatel Galego, Moscatel de Setúbal)

A casta Moscatel é originária do Médio Oriente e terá sido introduzida em terras nacionais na época do Império Romano. Sofreu muitas transformações ao longo dos séculos e hoje, existem três variedades da casta Moscatel em Portugal.

A variedade Moscatel de Setúbal é a mais plantada em Portugal, e a sua produção concentra-se na Península de Setúbal, cujo clima ameno permite a maturação ideal dos bagos. Esta casta é imprescindível na elaboração do vinho generoso "Moscatel de Setúbal", contudo também é utilizada para enriquecer aromaticamente outros vinhos brancos da região, uma vez que é uma casta primária (marca o paladar e aroma dos vinhos).

Na região do Douro, na zona de Favaios e Aljô, é cultivada a variedade branca Moscatel Galego utilizada na produção de um vinho licoroso.

BICAL (Sinónímia: Borrado das Moscas)

A casta Bical é típica da região das Beiras, nomeadamente da zona da Bairrada e do Dão (onde se denomina "Borrado das Moscas", devido às pequenas manchas castanhas que surgem nos bagos maduros). Aquando da época da revolução tecnológica na Bairrada, nos anos 80, foi possível conhecer todas as qualidades da casta Bical. Assim, a par da casta Maria Gomes, a Bical é uma das mais importantes castas da região.

Esta casta é de maturação precoce,

por isso os seus bagos conservam bastante acidez. É muito resistente à podridão, contudo particularmente sensível ao oídio.

Os vinhos produzidos com esta casta são muito aromáticos, frescos e bem estruturados. Na Bairrada a casta Bical é muito utilizada na produção de espumante.

CERCIAL (Sinónímia: Cerceal, Sercial, Esgana Cão)

A casta Cercial é cultivada em diferentes regiões vitícolas. De acordo com a região pode adoptar diferentes grafias e apresentar características ligeiramente diferentes. São conhecidas a Cercial do Douro e do Dão, a Cerceal da Bairrada e a Sercial da Madeira, também denominada de Esgana Cão no Douro.

As principais características das variedades da Cercial são a elevada produção e boa acidez.

Esta casta produz o famoso vinho generoso Sercial da Madeira, um vinho seco que depois de envelhecer adquire características excepcionais. Os vinhos monovarietais desta casta são geralmente um pouco desequilibrados, por isso é costume lotar a Cercial com outras castas como a Bical, Fernão Pires ou Malvasia Fina. Nestes vinhos, a característica herdada da Cercial são a acidez elevada e os aromas delicados.

CHARDONNAY e PINOT NOIR (castas francesas autorizadas)

Não sendo castas típicas da Região, são muito utilizadas para espumantes de grande qualidade.

locais a visitar

Casa do Vinho de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva, 42C
5430-472 Valpaços
tel.: 278 710 130
email: casadovinho@valpacos.pt
site: www.valpacos.pt
GPS: N 41.609994 O -7.305294
Horário de funcionamento:
De terça-feira a domingo:
10h00 às 13h00 - 14h00 às 18h00

Centro Interpretativo Porto & Douro Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
email: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431

Museu do Alvarinho

Praça Deu-la-Deu
4950-444 Monção
tel.: 251 649 009
email: dec@cm-moncao.pt
site: www.cm-moncao.pt
GPS: 42° 4'43.20"N 8°28'54.32"W
Horário de funcionamento:
Verão
9h30 às 12h30 - 14h00 às 18h00
Inverno
9h30 às 12h30 - 13h30 às 17h30)

Solar do Vinhão Centro de Exposição e Venda de Produtos Regionais

Largo da Cooperativa
4980-649 Ponte da Barca
tel: 258 480 180
email: geral@cmpb.pt
site: www.cmpb.pt
GPS: N 41.808372 O -8.417037

Museu do Douro

Rua Marquês de Pombal, s/n
5050-282 Peso da Régua
tel.: 254 310 190
email: geral@museudodouro.pt
site: www.museudodouro.pt
GPS: N 41.09°39.15' O -7.47°26.100
Horário de Funcionamento:
Inverno (novembro - março):
Terça-feira a domingo: 10h00 - 18h00
Verão (abril - outubro):
Todos os dias, 10h00 - 18h00
Acesso até 15 minutos
antes do encerramento.
Encerrado: 25 de dezembro,
1 de janeiro, 1 de maio.

Museu do Vinho de São João da Pesqueira

Avenida Marquês de Soveral, 79
5130-321 S. João da Pesqueira
tel.: 254 489 983
email: mvp@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 Favaio - Pão e Vinho

Rua Direita
5070-272 Favaio
tel.: 259 950 073
email: museu.favaio@cm-alijo.pt
site: www.cm-alijo.pt
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W
Horário de funcionamento:
Inverno: Terça a sexta: 10h30-12h30
/ 14h30-18h30
Sábados e domingos: 14h00-17h00
Verão: Terça a sexta: 10h30-12h30 /
14h30-18h30;
Sábados e domingos: 11h00-18h30
(Encerra à segunda)

Solar do Alvarinho

Rua direita - Vila
4960 Melgaço
tel.: 251 410 00/195
email:
solardealvarinho@cm-melgaco.pt
rotadoalvarinho@cm-melgaco.pt
GPS: N 42.113976 O -8.260208
Horário de funcionamento:
Inverno (outubro a março):
10h00-19h00
Verão (abril a setembro):
10h00-20h00

CIPVV – Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada Barbosa Aranha
Rua Fonte da Vila
4990-087 Ponte de Lima
Tel. 258 900 426 / 258 900 400
e.mail: geral@cipvv.pt
site: www.cipvv.pt
GPS: 41°46'5.02"N 8°34'58.50"W

Sala de Provas - Vinhos de Portugal Wines of Portugal Tasting Room

Rua das Flores 8-12
4050-262 Porto
Tel: +351 22 23 072
Email:
provas.salaporto@viniportugal.pt
Horário de funcionamento:
Segunda a Sábado – 11h às 19h
Domingos e Feriados (Abril e Outubro)

CIPVV - Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada dos Barbosa Aranha
Rua da Fonte da Vila 28
4990-062 Ponte de Lima
Tel: (+351) 258 900 426
E-mail: geral@cipvv.pt
FB/CIPVV

Enoteca 17.58

Museu da 1ª Demarcação
Real Companhia Velha
Rua Serpa Pinto 44B
4400-012 V.N.Gaia
tel. 222 448 501
GPS: 41°08'11.5"N 8°37'05.6"W
e-mail:
geral@museurealcompanhiavelha.pt
site: museurealcompanhiavelha.pt
Horário de Funcionamento:
Horário de Verão (abril – outubro)
todos os dias, 10.30h – 18.00h.
Horário de Inverno
(novembro a março)
todos os dias, 12.00h – 18.00h.
Última visita 30m antes
do encerramento.



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, cachaço, toucinho, aparas e gorduras

SALPICÃO DE MELGAÇO

– IGP

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

CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO – IGP

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

PRESUNTO DE MELGAÇO

– IGP

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

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP

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

ALHEIRA DE MIRANDELA

– IGP

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

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES

– DOP

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

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES

– IGP

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

CABRITO DE BARROSO

– IGP

Carne proveniente do abate de caprinos resultantes de cruzamento livre de animais das raças serrana (com origem na Serra da Estrela) e bravia (com solar nas montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás-os-Montes), abatidos aos 3 meses de idade. A carne apresenta cor avermelhada e sabor característico. É muito agradável e succulenta, 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 succulenta, 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 succulenta, 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 – ma-

chos 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 succulenta 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 atoucinhada, bastante entremeada e de textura firme. Sabor muito característico.

CARNE MIRANDESA

– DOP

Carne muito saborosa e succulenta, 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 ANJO DE BARROSO OU BORREGO DE LEITE DE BARROSO – IGP

Carne proveniente do abate de ovinos resultantes do cruzamento de animais das Raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, de ambos os sexos, criados na região e alimentados com leite materno, em sistema de exploração extensiva tradicional, abatidos a partir de um mês de idade e até aos quatro meses. Apresenta uma carne de cor rosada a vermelho claro, tenra, succulenta, 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 cate-

gorias: Categoria A – entre os 4,0 Kg e o 7,0 Kg, Categoria B – entre os 7,1 Kg e os 10,0 Kg, Categoria C – entre os 10,1 Kg e os 12,0 Kg

ALHEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, da cabeça, entremeada e aparas) e gordura de porco* carne de aves (galinha, peru e/ou pato) e/ou caça (perdiz e coelho) e pão, condimentado com sal, alho, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes e cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela – acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTEALEGRE

– IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (pá, lombo, aparas magras da perna e dos ossos de assuã) e gordura de porco*, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão), cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando de vermelha a castanha,

com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. Ao corte apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades e a massa apresenta-se bem ligada e heterogénea. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor a alho e travo acidificado.

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, aparas da pá e presunto, existindo quem utilize o “boche” – pulmão) e gordura de porco*, e abóbora escurrida, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão) e cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando de alaranjada a castanha clara, com manchas e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor alaranjada e a massa apresenta-se homogénea, sendo perceptíveis pedaços de carne. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor da abóbora e travo acidificado.

SALPICÃO DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo e lombinho) de porco*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão).

Enchido cilíndrico, com formato reto e cor castanha clara. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho.

SANGUEIRA DE BARROSO- -MONTALEGRE – IGP

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

ALHEIRA VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, obtido a partir de carne (da cabeça, entremeadada, barriga e aparas) de porco*, carne de aves (apenas para a calda) e pão regional de trigo, condimentado com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes DOP, cheio em tripa fina de porco ou vaca. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes. Ao corte a massa apresenta-se homogénea, aper-

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

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS

– IGP

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

SALPICÃO DE VINHAIS

– IGP

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

MEL DE BARROSO – DOP

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

PASTEL DE CHAVES

– IGP

Pastel em forma de meia-lua, substituído por massa finamente folhada, recheada com um preparado específico à base de carne de vitela picada. Apresenta característica elevação lateral resultante da aber-

tura do folhado durante a cozedura. Cor entre amarelo levemente torrado e dourado. Textura exterior firme e estaladiça contrastando fortemente com o recheio espesso, macio, húmido, suculento e fundente. Comp.12 a 14 cm, larg. 6 a 8,5 cm e alt. 3 a 4,5 cm, peso entre 60 e 90 g. Ao corte a massa apresenta um conjunto de lâminas finas, folhadas. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelo-dourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Ao centro surge o recheio, de cor rosada escurecida, característica da carne de vitela cozinhada. Tem aspecto heterogéneo, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola.

PRESUNTO DE BARROSO

– IGP

É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de sub-produtos da 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".

Sabor muito agradável e cheiro característico a fumo.

PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – IGP

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

AMÊNDOA DOURO – DOP

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

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP

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

BORREGO TERRINCHO

– DOP

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

CABRITO TRANSMONTANO

– DOP

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

CARNE MARONESA

– DOP

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

CASTANHA DA TERRA FRIA

– DOP

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

CASTANHA DA PADRELA

– DOP

Castanha composta por frutos de cor castanha, 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 (*Ericaceae*), rosmaninho (*Lavandula pedunculata*) e castanheiro (*Castanea sativa*). Tem cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação tátil 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 ação 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.

AMENDOIA COBERTA DE MONCORVO – IGP

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

CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP

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

CABRITO DA GRALHEIRA

– IGP

O Cabrito da Gralheira IGP desempenha um importante papel na gastronomia das serras da Beira Litoral devido à sua elevada qualidade. É também símbolo de muitas tradições antigas e costumes locais e o seu consumo está tradicionalmente ligado a muitas festas populares e religiosas, como o Natal e a Páscoa. O Cabrito da Gralheira IGP é produzido nos concelhos de Arouca, Vale de Cambra, São Pedro do Sul, Oliveira de Frades, Vila Nova de Paiva e Castro Daire, nos distritos de Aveiro e Viseu.

FOLAR DE VALPAÇOS

– IGP

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 conventuais e sobretudo aos doces das casas das famílias nortenhas, cheias de tradição no bem cozinhar. Saberes e sabores seculares deram corpo pelo poder da oralidade a um vasto e rico património imaterial da doçaria do Norte de Portugal. Uma doçaria alicerçada no uso da farinha, dos ovos e do açúcar, do mel e da castanha, ingredientes que fazem parte de muita e boa doçaria popular destas terras. Também, na doçaria conventual o Norte de Portugal assume papel de destaque quando falamos do acervo nacional. É a partir do séc. XVI que os portugueses e a sua diáspora se tornam perdidamente doceiros desenvolvendo um receituário único e excecional, no qual a variedade e requinte constituem a suas principais características.

É pelas mãos sabias das Mulheres nortenhas, do Minho a Trás os Montes, do Porto ao Douro, que surgem as principais e perpetuadas receitas de doces que chegam aos nossos dias pela insistência e habito social da passagem de conhecimentos gastronómicos de mães para filhas, muitas vezes nas grandes casas 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 historia secular e praticas antigas representavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

ALFÂNDEGA DA FÉ
Barquinhos e Rochedos

ALIJO
Bolo Borrachão

AMARANTE
Doce Fálco de S. Gonçalo

AMARES
Pudim de Laranja

ARCOS DE VALDEVEZ
Charutos dos Arcos*

ARMAMAR
Bolinhos de Maça

BAIÃO
Biscoito da Teixeira

BARCELOS
Queijadinhas de Barcelos

BOTICAS
Rabanadas
com Mel de Barroso

BRAGA
Pudim Abade de Priscos
Fátias de Braga
Viúvas de Braga
Fidalguinhos

BRAGANÇA
Pudim de Castanha

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

CELORICO DE BASTO
Pão de ló

CINFÃES
Bolos de Manteiga / Matulos

ESPOSENDE
Clarinhss de Fão

FAFE
Pão-de-ló de Fernelos

FELGUEIRAS
Pão de Ló de Margaride

GONDOMAR
Coração de Gondomar
Mimo D'Ouro

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

LAMEGO
Gradinhas de Lamego

LOUSADA
Pão-de-ló
Beijinhos de Amor

MAIA
Biscoitos da Maia

MARCO DE CANAVEZES
Fátias do Freixo
Pão-podre
Rosquilhos Tortos
Sopa Seca

MELGAÇO
Bucha Doce

MESÃO FRIO
Biscoito de Vila Marim

MOIMENTA DA BEIRA
Arroz Doce

MONÇÃO
Barrigas de Freira
Roscas de Monção*

MONDIM DE BASTO
Pão de Ló húmido

OLIVEIRA DE AZEITE
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
Sopa seca

PENEDONO
Cavacas de Castainço
Biscoitos ou Económicos

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

PONTE DE LIMA
Leite Creme

POVOA DE LANHOSO
Rochas do Pilar

POVOA DE VARZIM
Rabanada à Poveira

RESENDE
Cavacas de Resende

SABROSA
Bolo Borrachão.

SANTA MARIA DA FEIRA
Fogaça da Feira

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO
Frei João de Mansilha
Flor do Marão
Conde Guillon

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

SÃO JOÃO DA MADEIRA
Ermelindas

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA
Milhos Doces

SERNANCELHE
Fálgaros
Cavacas de Freixinho
Queijadas de Castanha

TABUAÇO
Bolo Rei
Folar de Azeite
Aletria d'Ovos

TERRAS DE BOURO
Pasteis de Santa Eufémia

TORRE DE MONCORVO
Amêndoa Coberta*

VALPAÇOS
Bolo de castanha
Bolo Podre
Bolos Económicos
Natas de castanha
Ourigos de castanha

VIANA DO CASTELO
Meias Luas
Torta de Viana
Manjericos
Sidónios

VIEIRA DO MINHO
Barquinhos

VILA DO CONDE
Beijos de Freira

VILA NOVA DE CERVEIRA
Biscoitos de Milho

VILA NOVA DE FAMALICÃO
Bolo de Famalicão
Engano de Senhora

VILA NOVA DE GAIA
Doce de romaria Velhotes

VILA POUCA DE AGUIAR
Doce de Aguiar

VILA REAL
Cristas de Galo*
Cavacório
Pitos de S.ta Luzia
Gancha de S. Brás

VILA VERDE
Pudim Abade de Priscos

VIMIOSO
Pasteis de Amêndoa
de Vimioso

VINHAIS
Delícia do Convento

VIZELA
Bolinhol – Pão-de-ló*

* 7 Maravilhas
dos Doces de Portugal



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 edafoclimáticas 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 diver-

sidade de paisagens e condições agroclimáticas, juntamente com a grande diversidade de cultivares de oliveira, originam também uma considerável diversidade de perfis de azeites, na generalidade de elevada qualidade, mas distintos entre si.

É necessário relembrar, que o azeite virgem, é o "sumo" que das azeitonas, que é extraído apenas por processos mecânicos de moenda dos frutos, batadura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação.

Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os com-

postos 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 Cobrãgosa, 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 COOP. DE FAVAIOS
www.adegadefavaiois.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.quintadesantaugenia.pt

QUINTA DO SILVAL
www.quintadosilval.pt

WINE AND SOUL
www.wineandsoul.com

XTREAM DOURO
www.godourotour.com

QUINTA DA FOZ
www.quintadafoz.pt

AMARANTE

CASA DA CALÇADA
RELAIS & CHATEAUX
www.casadacalcada.com

CASA DE CELLO
www.casadeccello.pt

CASA DE OLEIRO
www.casaoleiros.com

HOTEL QUINTA DA CRUZ & SPA
www.quintadacruz.pt

MONVERDE HOTEL
www.monverde.pt

POUSADELA
www.pousadela.com

AMARES

TERRAS DE AMARES
www.casalata.com

QUINTA DE AMARES
www.quintadamares.pt

ENCOSTAS DE AMARES
www.encostasdamares.com

SOLAR DAS BOUÇAS
solarboucas.wixsite.com/solar/vinho

SOCALCOS DE BOURO
www.socalcosdobouro.pt

ENCOSTA DE ABADIA
encostasdaabadia7.wixsite.com/
encostas-da-abadia

QUINTA D'ORNELAS
www.quintadornellas.com

CASA DA TAPADA
www.casadatapada.com

DEVEISA DO CÁVADO
www.devesadocavado.com

ARCOS DE VALDEVEZ

QUINTA DE AGUIÁ
www.torredeaguia.com

QUINTA DE SANTA MARINHA
FB/ quintasantamarinha

QUINTA DO CERQUEIRAL
www.quintadocerqueiral.pt

QUINTA DOS ABRIGUEIROS
www.casadasenra.pt

QUINTA DOS BORRALHAIS
www.vinhos.arcosdevaldevez.pt

ARMAMAR

NIEPOORT
www.niepoort-vinhos.com

QUINTA DA FOLGOSA VELHA
www.folgosavelha.pt

QUINTA DE RAMOZEIROS
www.quintaderamozeiros.com

QUINTA DA CARVALHOSA
www.quintadacarvalhosa.com

QUINTA DA CHINCHORRA
www.quintadachinchorra.com

QUINTA DOS FRADES
www.quintadosfrades.pt

QUINTA DO TEDO
www.quintadotedo.com

QUINTA MARIA IZABEL
www.quintamariaizabel.pt

QUINTA DA AZENHA
www.quintada-azenha.net

QUINTA DA BARROCA
www.quintadabarroca.com.pt

QUINTA DE SILVARES
www.quintadesilvares.com

QUINTA DA SEARA
marcoshpintodasilva@gmail.com

QUINTA DO VINHAGO
casadevinhago@gmail.com

QUINTA DE CEDADELHE
aidamariawines@hotmail.com

AROUCA

DESTILARIA EDUARDO
DE NORONHA DIAS

www.pinguca.pt

BAIÃO

FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ
www.feq.pt

PAÇO DE TEIXEIRÓ
E QUINTA DO CÔTTO

www.pacodeteixeiro.pt

QUINTA DO FERRO
www.quintadoferro.pt

QUINTA DE COVELA
www.covela.pt

CASA DA LAVANDEIRA
www.casadalavandeira.com

BARCELOS

QUINTA DO TAMARIZ
www.quintadotamariz.com

QUINTA DE PAÇOS
www.quintapacos.com

ADEGA COOP. DE BARCELOS
www.adegabarcelsos.pt

QUINTA DE BALÃO
info@quintadebalao.pt

VINHOS CAMPELO
www.campelo.pt

VINHOS ZARAGUE
www.zarague.pt

VINHA DOS 9
www.vinhados9.pt

BOTICAS

REPOSITORIO HISTORICO
DO VINHO DOS MORTOS
www.cm-boticas.pt

ADEGA VINHO DOS MORTOS
www.vinhodossmortos.com

BRAGANÇA

CASA DO JOÁ
www.casadojoa.com

CAMINHA

DESIGN & WINE HOTEL
ENOTECA

www.designwinehotel.com

CARRAZEDA DE ANSIAES

CASA DOS CANTONEIROS
FOZ-TUA WINE HOUSE

www.cmca.pt

TERRAÇOS DE BACO
www.terracosdebaco.com

CASTELO DE PAIVA

CASA DE ALGAR
http://casadealgar.blogs.sapo.pt

QUINTA DA CORGA DA CHÃ
www.corgadacha.com

QUINTA DE RELIGÃES
www.quintadereligaes.com

QUINTA DO OUTEIRO
www.quintadoouteirobarrios.pt

CELORICO DE BASTO

QUINTA DA CERCA
ADEGA MOLARES
www.adeгамolares.pt

QUINTA SANTA CRISTINA
www.garantiadasquintas.com

QUINTA DAS ESCOMOEIRAS
www.quintadascomoeiras.com

CHAVES

EBRON

CASA GRANDE DO SEIXO
www.casagrandedoseixo.pt

QUINTA DE ARCOSSÓ
www.quintadearcoosso.pt

CINFÃES

ADEGA INSPIRAR
FB/inspirarvinhoverde

QUINTA DAS ALMAS
www.quintadasalmas.pt

FAFE

VINHOS NORTE
www.vinhosnorte.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA

CAVES D'FREIXOWINE
VINHO BIOLÓGICOS

gilberto.pintado@gmail.com

MARITÁVORA
www.maritavora.com

FELGUEIRAS

QUINTA DA LIXA
www.quintadalixa.pt

QUINTA DA PALMIRINHA
sumbi@sapo.pt

QUINTA DE MADERNE
www.quintademaderne.com

TERRAS DE FELGUEIRAS
CAVES FELGUEIRAS

www.coopfelgueiras.pt

QUINTA FERNANDO HORTA
geral@fernandhorta.pt

GUIMARÃES

ADEGA COOP. DE GUIMARÃES
www.adegaguimaraes.pt

CASA DE SEZIM
www.sezim.pt

QUINTA DA CANCELA
www.quintadacancela.com

QUINTA DA EIRA DO SOL
www.quintaeradosol.com

QUINTA DO ERMÍZIO
www.ermizio.com

QUINTA PICOUTO DE CIMA
quintapicoutodecima@gmail.com

SOCIEDADE AGRICOLA S. GIÃO
s.giao@sapo.pt

QUINTA DA AVELEIRA
bernardobrito@hotmail.com

LAMEGO

CASA DE S.º ANT.º DE BRITIANDE
www.casasantoniobritiande.com

QUINTA DA PACHECA
www.quintadapacheca.com

CAVES DA RAPOSEIRA
www.cavesraposeira.com

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
www.qtsstaeufemia.com

LOUSADA

QUINTA DE LOUROSA
www.quintadelourosa.com

MARCO DE CANAVEZES

CASA AGRÍCOLA DE AMBRÃES
geral@realejo.pt

CASA DE VILA BOA
www.casavilaboia.com

CASA DE VILACETINHO
www.casadevilacetinho.pt

EPAMAC
www.epamac.com

QUINTA DA TORRE
www.scaetano.com

QUINTA DA SAMOÇA
www.quintadasamoca.com

QUINTA DO BURGO
www.quintadoburgo.net

SAPATEIRO
www.sapateiro.wine

MELGAÇO

ADEGA CÁSTABOA
castaboa@portugalmail.pt

ADEGA QUINTA DE SOALHEIRO
www.quntadesoalheiro.com

ADEGA QUINTAS DE MELGAÇO
www.quintasdemelgaco.pt

ADEGA REGUENGO DE MELGAÇO
www.reguengodemelgaco.pt

ADEGA POEMA
www.alvarinhopoema.com

ADEGA DOM PONCIANO
www.domponciano.com

MESÃO FRIO

ADEGA COOPERATIVA DE MESÃO FRIO
www.acmf.pt

QUINTA DA BARCA
www.quintadabarca.com

QUINTA DA REDE
quintadarede.webnode.pt

QUINTA DO CÔTTO
www.quintadocotto.pt

R4 VINHOS DOURO FAMILY
www.r4vinhos.com

MOIMENTA DA BEIRA

CAT - COOPERATIVA AGRÍCOLA DO TÁVORA
www.cooptavora.pt

SOLAR DOS CORREIA ALVES
www.cronicasdaterra.pt

MONÇÃO

ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO
www.adegademoncao.pt

PALÁCIO DA BREJOEIRA VITICULTORES, S.A.
www.palaciodabrejoeira.pt

PROVAM, LDA.
www.provam.com

QUINTA DA CHEIRA
www.quintadacheira.pt

QUINTA DAS PEREIRINHAS
www.foraldemoncao.com

SOLAR DE SERRADE
www.solardeserrade.pt

VALE DOS ARES
www.mqvinhos.pt

QUINTA DE SANTIAGO
quintadesantiagoalvarinho.blogspot.pt

QUINTA DA PEDRA
www.idealdrinks.com

QUINTA DA TEIMOSA
www.quintadateimosa.pt

TERRAS DE CONCLAVE
www.terrasdeconclave.pt

MONDIM DE BASTO

CASA SANTA EULÁLIA
www.casasantaaulalia.pt

MONTALEGRE VINHOS MONT' ALEGRE
www.fgwines.pt

VINHOS PADRE FONTES
www.padrefontes.pt

MURÇA

CAVES DE MURÇA
www.cavesdemurca.pt

QUINTA MONTE S. SEBASTIÃO
www.montesaosebastiao.com

PAREDES

QUINTA BELA VISTA
joseleao@ela.pt

PENAFIEL

QUINTA DA AVELEDA
www.aveledaportugal.pt

CASA VILA NOVA
www.casadevilanova.com

PESO DA RÉGUA

QUINTA SEARA D'ORDENS
www.searadordens.com

100HECTARES
www.100hectares.com.pt

GUEDAWINES
FB/Guedawines

QUINTA DO VALLADO
www.quintadovallado.com

QUINTA DE MATTOS
Museu Adega das Giestas Negras
www.coimbrademattos.com

PONTE DA BARCA

ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA
www.adegapontedabarca.pt

PONTE DE LIMA

ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA
www.adegapontelima.com

APHROS WINE
www.aphros-wine.com

AROMAS 4U
www.aromas4u.pt

CASA DAS BUGANVÍLIAS
www.casadasbuganvilias.com

CASA DO BARREIRO
barreiro@solaresdeportugal.pt

QUINTA DA FREIRIA
jjcorreiabarros@hotmail.com

QUINTA DAS FONTES
encontrodasfontes@gmail.com

QUINTA DE LUOU
www.luou.pt

QUINTA DO AMEAL
www.quintadoameal.com

QUINTA DO CRUZEIRO ESC. PROF. AGRIC. DESENV. RURAL PONTE DE LIMA
www.eppl.pt

Q.TA DO PAÇO DE CALHEIROS
info@pacodecalheiros.com

LETHES - GLATLÂNTICO

CONSULTORES
apm-porto@glg.pt

SOLAR DE BORGONHA
www.solardeborgonha.com

VINHO CASA DA CUCA
www.casadacuca.com

VIL'ANTIGA - JMLima
jose_lima_11@hotmail.com

POVOA DE LANHOSO

QUINTA DA IGREJA
www.quinta-da-igreja.voidtek.com

QUINTA VILLA BEATRIZ
www.quintavillabeatriz.com

RESENDE

QUINTA DA MASSÔRRA
www.quintadamassorra.com

QUINTA DO FORMIGAL
rafaelmonteirom@sapo.pt

VALD'AREGOS
www.valdaregos.pt

SABROSA

ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA
www.adegacooperativadesabrosa.pt

CASAL DOS CADAÍAS
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.quintadobucheiro.pt

QUINTA DO CALEIRO
www.quintadocaleiro.pt

QUINTA DO CRASTO
www.quintadocrasto.pt

QUINTA DO CUME
www.quintadocume.pt

QUINTA DO FOJO
www.quintadofojo.pt

QUINTA DO INFANTADO
www.facebook.com

QUINTA DO ISAAC
quintadoisaac@sapo.pt

QUINTA DO PORTAL
www.quintadoportal.com

QUINTA DOS ESPINHEIROS
ruibarata7@gmail.com

QUINTA FONTE DO MILHO
quintadafontedomilho@gmail.com

QUINTA NOVA N. S.ª DO CARMO
www.quintanova.com

VALLEGRE
www.vallegre.pt

VIEIRA DE SOUSA PORT & DOURO WINES
www.vieiradesousa.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

ARCADELA
arcadeladouro@gmail.com

CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO
www.hortaosoriowines.pt

CAVES SANTA MARTA
www.cavessantamarta.pt

QUINTA DA AZINHEIRA
gazinheira@hotmail.com

QUINTA DA CUMIEIRA
www.quintacumeira.com

QUINTA DA GAIVOSA
www.alvesdesousa.com

QUINTA DA PORTELA
www.rolasdaportela.pt

QUINTA DAS CABANAS
quintacabana@hotmail.com

QUINTA DAS CHAQUEDAS
quintadaschaquedas.wixsite.com/site

QUINTA DO ALTO
www.casadosmiguelis.wix.com

QUINTA DO ESPINHO
www.bomviver.com

QUINTA DO LICOR
www.vazdecarvalho.wines.com

QUINTA DO PÉ FRANCO
gloriasantos@hotmail.com

QUINTA DO PINHEIRO
www.casalagricoladecever.com

QUINTA DOS AVIDAGOS
www.quintadosavidagos.com

QUINTA FONTE DAS CASAS
vale.de.pombeiros@gmail.com

QUINTA SRA. DA GRAÇA
quintassenhoradagraca@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 COELHEIRA
jcp.cortereal@hotmail.com

ADEGA DE S. JOÃO DA PESQUEIRA
adegapesqueira@mail.telepac.pt

ADEGA DE TREVÕES
adegatrevoes@portugalmail.com

QUINTA D. DOROTEIA
www.quintadonadoroteia.com

QUINTA DA FONTE NOVA
www.quintadafontenova.com
QUINTA DA MATA MACEDA
jblqueiroz@yahoo.com

QUINTA DAS TECEDERAS
www.tecederas.com

QUINTA DE S. JOSÉ
www.quintasjose.com
QUINTA DO CADÃO
www.cadao.pt

QUINTA DO PENEDO DO SALTO
www.quintapenedosalto.com

QUINTA DO PESSEGUIERO
www.zannier.com

QUINTA DO VALE DO PEREIRO
www.fontesvelhas.com

QUEVEDO
info@quevedo.pt

QUINTA DO CACHÃO
www.cavesmessias.pt

QUINTA DA GRICHA
www.churchills-port.com

QUINTA DA ESTEVEIRA
www.winedouro.com

QUINTA DO VALE PEREIRO
www.fontesvelhas.com

TABUAÇÃO
ADEGA CASA DO BRASÃO
www.casadobrasao.com

ADEGA VINHOS FILÓCO
www.quintadofiloco.com

QUINTA DA PADRELA
www.quintadapadrela.com

QUINTA DO PANASCAL
www.fonseca.pt

QUINTA DO PÉGO
www.quintadopego.com

QUINTA DO PÓPA
www.quintadopopa.com

QUINTA DE SÃO LUÍZ
www.kopke1638.com/tourism

QUINTA DO CONVENTO DE SÃO PEDRO DAS ÁGUAS
www.kranemannestates.com

QUINTA DO BOM RETIRO
www.ramospinto.pt

COBALTO DOURO
www.cobaltodouro.pt

QUINTA DO SEIXO
www.sograpevinhos.com

QUINTA MONTE TRAVESSO
www.quintadomontetravesso.com

QUINTA S^a DO CONVENTO
www.senhoradoconvento.com

VINHOS MÓA
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.rumoaodouro.com

QUINTA DA GRICHA
www.quintadacorte.com

QUINTA DA AVELEIRA
www.quintadaaveleira.com

CASA CIMEIRA
www.casacimeira-douro.com

TORRE DE MONCORVO
MJP - QUINTA DE VILA MAIOR/ CASA DA PALMEIRA
www.casadapalmeira.pt

QUINTA DA TERRINCHA
www.quintadaterrincha.pt

QUINTA DAS AVELEIRAS
www.quintadasaveleiras.pt

QUINTA DO COUQUINHO
quintadocouquinho@gmail.com

ADEGA COOPERATIVA DE MONCORVO
moncorvo@adegamoncorvo.com

VALE DE CAMBRA
ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA
www.adegavalecambra.com

QUINTA DA COMPANHIA SOCIEDADE AGRÍCOLA DE ALGERIZ
www.quintadacompanhia.com

QUINTA DAS REGADAS
arv@net.vodafone.pt

VALONGO
QUINTA DAS ARCAS
www.quintadasarcas.com.pt

VALPAÇOS
ADEGA COOPERATIVA DE VALPAÇOS
www.acv.pt

CAMPO DE MARÇO
carloscordeiro@neuf.fr

ENCOSTAS DE SONIM
www.encostasdesonim.pt

ENCOSTAS DE VASSAL
http://encostasdevassal.blogspot.pt

PERSISTENTE
vinhospersistente@gmail.com

QUINTA DO ERMEIRO
www.quinta-ermeiro.com

QUINTA DO GAGO
vinhosxalana@hotmail.com

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA
http://www.pmc-wine.com/
quinta-do-sobreiro-de-cima

TERRAS DO SALVANTE
terrasdosalvante@iol.pt

VIANA DO CASTELO
CASA DA REINA
www.casadareina.com
SOLAR DO LOUREDO
www.solarlolouredo.pt
SOLAR DE MERUFE
www.solardemerufe.com

VIEIRA DO MINHO
QUINTA DE CALVELOS
www.quintadecalvelos.com

VILA FLOR
PORTO CAÚNHO
FB/PortoCaunho.1941

QUINTA DO COUQUINHO
www.quintadocouquinho.com

QUINTA DO GRANJAL
www.quintadogranjal.pt

QUINTA DO PALAME
www.quintadopalame.com

QUINTA RIBEIRA DE LODÕES
www.quintadelodoes.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA
CASAL VIDEIRA
FB/casalvideira

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO
ADEGA CASA DA TORRE
www.adegacasadatorre.com
QUINTA DE COMPOSTELA
www.casadecompostela.pt

VINHOS CASTRO
www.vinhoscastro.com

VILA NOVA DE FOZ 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

NIEPOORT VINHOS
www.niepoort-vinhos.com

OFFLEY FORRESTER
www.sograpevinhos.com

POÇAS JÚNIOR
www.pocas.pt

PORTO CRUZ
www.myportocruz.com

PORTO VASCONCELLOS
www.christiewines.com

QUINTA DA BOEIRA
www.quintadaboeira.pt

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
bc@qtastaeufemia.com

QUINTA DOS CORVOS
info@quintadoscorvos.pt

QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

REAL COMPANHIA VELHA
www.realcompanhiavelha.pt

ROZÈS
www.rozes.pt

SANDEMAN
www.sograpevinhos.com

TAYLOR'S PORT
www.taylor.pt

VASQUES DE CARVALHO
www.vasquesdecarvalho.com

VILA POUCA DE AGUIAR
QUINTA SERRA D'OURA
FB/HeadRockWine

VILA REAL
CASA AGRÍCOLA DA LEVADA
www.casadalevada.com

FUNDAÇÃO DA CASA DE MATEUS
www.casademateus.com

QUINTA DA COSTA/ QUINTA DO CONDE
www.casademateus.com

QUINTA DO BARREIRO DE CIMA
www.casademateus.com

VILA VERDE
QUINTA DAS 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
CINCO QUINTAS
FB/AvicellaVinhoVerde
MANUEL COSTA E FILHOS
www.vinhosmcf.pt

alojamento



ALFÂNDEGA DA FÉ

Casa Coelho

Rua do Relógio, 61
5350-018 Alfandega da Fé
tlm. 917 410 396
e-mail: cathy_lemos@hotmail.com /
alcasacoelho@hotmail.com
booking / facebook/casa coelho

Alojamento Local Ovimar

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 62
5350-005 Alfandega da Fé
tlm. 969 290 070
e-mail: reservasovimar@gmail.com

Hotel & Spa Alfandega da Fé

Alto da Serra de Bornes, E. N. 315
5350-909 Alfândega da Fé
tel./tlm. (+351) 279 200 260
e-mail: info@spahotelalfandega.com
reservas@spahotelalfandega.com

ALIJO

Pousada Barão de Forrester

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

Galerias Nascente

Rua General Alves Pedrosa, 11
5070 – 051 - Alijó
tlm. 934 806 944
e-mail:
alojamento_galerias_nascente@hotmail.com
FB/alojamento.galeriasnascente.9

Quinta do Sol

Rua Francisco Artur Martins, 15
5070 – 050 Alijó
tlm. 911 965 903
e-mail: quintadosol.douro@gmail.com
FB/quintadosol.douro

Quinta de Fiães

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

Casa da Portela

Rua da Portela
5070 - Pópulo
tel. 259 511 893 / tlm. 939 435 444
e-mail: rubenppereira@gmail.com
site: www.casaportela.pt

Casa da Trigueira

Rua do Cabo, n.º1
5070-411 – Santa Eugénia
tel./tlm. 259 648 226 / 917 247 055
e-mail: geral@casadatrigueira.pt
site: www.casadatrigueira.pt

AMARANTE

Hotel Amaranto

R. Acácio Lino 333
4600-045 Amarante
tel. 255 410 840
e-mail: reservas@hotelamaranto.com
site: www.hotelamaranto.com/

Monverde

Wine Experience Hotel

Quinta de Sanguinhedo
4600-761 Telões
tel./tlm. 255 143 100
e-mail: geral@monverde.pt
site: www.monverde.pt

Casa da Prelada

Rua Fundo de Vila, n.º263
4600-652, Jazente
tel./tlm. 962 038 100
e-mail: info@casadaprelada.pt
site: www.casadaprelada.pt

Hostel Des Artes

Rua Cândido dos Reis 53
4600-055 Amarante
tel./tlm. +351 255 095 951
e-mail: geral@desarts.pt
site: www.hosteldesarts.com/

AMARES

Devesa do Cávado

Rua das Lajes, n.º 93
4720-493 Goães Amares
e-mail: rubenppereira@gmail.com
tlm. 919 311 281 / 911 088 904
e-mail: devesadocavado@gmail.com
site: www.devesadocavado.com

Casa Lata

Avenida de Barriomau, n.º 158
4720-282 Carrazedo Amares
tel. 253 993 460
e-mail: geral@casalata.pt
site: www.casalata.com

Casa de Romão

Rua de Romão, n.º14
4720-287 Carrazedo Amares
tlm. 934 210 302 / 939 93 25 44
e-mail: casaderomao2011@gmail.com
araujo.isidro@gmail.com
site: www.casaderomao.pt

Casa da Urze

Rua do Urjal
4720-730 Seramil Amares
tlm. 919 332 522
e-mail: info@casadaurze.com
site: www.casadaurze.com

Quinta do Burgo

Rua dos Burgos, n.º 475
4720-612 Prozelo Amares
tel. 253 992 749 / tlm. 961 718 660
e-mail: geral@quintadoburgo.com
site: www.quintadoburgo.com

Casa Quinta do Rocha

Rua do Pinheiro, n.º 402
4720-780 Vilela Amares
tlm. 966 426 096

Casa do Casal do Carvalho

Rua do Carvalho, n.º 76
4720-103 Barreiros Amares
tel. 253 908 323 / tlm. 911 891 920
e-mail: geral@casaldocarvalho.net
site: www.casaldocarvalho.com

ARCOS DE VALDEVEZ

Eido do Carvalho

Lugar Carvalho – Jolda S. Paio
4970-630 Arcos de Valdevez
tlm. 918 153 295
e-mail: eidoocarvalho.com
casadecampo@gmail.com

Moinho do Ázere

Caminho dos Fornos – Aldeia/ Couto
4970 -130 Arcos de Valdevez
tlm. 935 194 641
e-mail: geral@moinhodoazere.pt

Casa do Eiró

Eiró, n.º 1 - Soajo
4970-660 Arcos de Valdevez
tlm. 963 708 986
e-mail: saberaoborrvalho@gmail.com

Casa João Fidalgo

Lugar da Torre - Soajo
4970-667 Arcos de Valdevez
tel. 258 576 662 / tlm. 966 487 590
e-mail:
alexandre Lage1938@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@quintadofijo.eu
site: www.quintadofijo.eu

Ribeira Collection Hotel

Largo dos Milagres
4970-592 Arcos de Valdevez
tel. 258 009 410
e-mail:
booking.rch@piamontehotels.com
site: http://ribeiracollectionhotel.com

Casas de São Martinho

São Martinho – Álvora
4970-064 Arcos de Valdevez
tel./tlm. 962 022 822
e-mail: geral@casasdesaomartinho.pt

Eido do Carvalho

Lugar do Carvalho – n.º119, 89
Jolda S. Paio
4970-630 Arcos de Valdevez
tel./tlm. 918 153 295
e-mail:
eidoocarvalho.casadecampo@gmail.com
site: https://eidoocarvalho-
casadecampo.negocio.site

Luna Arcos Hotel Nature

Requeijo
4970-769 Arcos de Valdevez
tel./tlm. 258 093 600
e-mail: book@lunahoteis.com
site: https://www.lunahoteis.com/
luna-arcos/o-hotel.html

ARMAMAR

Casa da Fonte

Largo da Fonte, Coura
5110-069 Armamar
tel. 227 623 175
tlm. 968 082 157 / 918 471 892
e-mail: casadafonte.douro@gmail.com
site: http://casadafonte-douro.pt

Casa do Lagar

Rua do Espírito Santo, Cimbres
5110-167 Armamar
tel./tlm. +351 254 670 557
e-mail: cdolagar@gmail.com
site: www.casadolagar.pt

Gojim Casa Rural

R. das Fontainhas, 1, Gogim
5110-616 Armamar
tel./tlm. +351 910 517 407
e-mail: gojimcasarural@gmail.com
site: www.gojimcasarural.com

Hotel Folgosa Douro***

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./tlm. 254 858 222
e-mail: info@hotelfolgosadouro.pt
site: www.hotelfolgosadouro.pt

Outros Tempos

Lugar do Marradoiro, Arícera
5110-051 Armamar
tel./tlm. 254 855 103 / 919 963 051
e-mail: reservas@outrostempos.com
site: www.outrostempos.com

Quinta da Azenha

Folgosa
5110-204 Armamar
tel. 254 855 172
e-mail: info@quintadaazenha.net
site: www.quintadaazenha.net

Quinta da Barroca

Queimada
5110-401 Armamar
tel./tlm. +351 254 850 850
e-mail: info@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt

Quinta Bemboa

Lugar da Silveira, Arícera
5110-051 Armamar
tel. 254 858 245
tlm. 967 497 259 / 969 696 203
e-mail: info@quintabemboa.com
site: www.quintabemboa.com

Quinta dos Morangueiros

Senhora da Guia, Aldeias
5110-012 Armamar
tlm. 917 225 576
e-mail: peter.costa@hotmail.com

Quinta de Silvares

Lugar da Lapinha, S. Cosmado
5110-587 Armamar
tlm. 934 262 584 / 966 133 138
e-mail: quintadesilvares@gmail.com
site: www.quintadesilvares.com

Quinta do Tedo

Quinta do Tedo, Vila Seca
5110-548 Armamar
tel. 254 789 165
tlm. 933 428 398 / 933 428 398
e-mail: sara@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com

SemarKinhas

Folgosa
5110 Armamar
tlm. 935 535 287
e-mail: info@dourovillarental.com

AROUCA

Hotel Rural da Freita ***

Mizarela - Albergaria da Serra
4540-013 Arouca
tel.: 256 130 993
email: geral@hotelruraldafreita.pt
site: https://hotelruraldafreita.pt/

Passadiço Art and River House

Lugar da Paradinha - Alvarenga
4540-040 Arouca
tlm. 967 227 188
email: hhmelo@hotmail.com

Quinta do Rossado

Lugar do Rossado - Urrô
4540-661 Arouca
tlm. 965 848 487
email: albrandao@hotmail.com

Casa do Paúl

Espiunca
4540-344 Arouca
tel. 938 336 017
e-mail: casadopaul@live.com
site: www.casapaul.wordpress.com

Casa do Pinto

Canelas de Cima
4540-252 Arouca
tel./tlm. 256 949 455 / 962 060 730
e-mail: mail@casadopinto.com
site: www.casadopinto.com

Quinta da Vila

Alvarenga
4540-054 Arouca
tlm. 918 528 478 / 914 597 826
e-mail: qdavila.tur@gmail.com
site: www.quintadavila.pt

Quinta de Anterronde

Anterronde - Santa Eulália
4540-718 Arouca
tel. 963 063 929
e-mail: quintadeanterronde@japp.pt
site: www.quintadeanterronde.pt

Casa do Lagar

Lugar da Boavista - Alvarenga
4540-022 Arouca
tlm. 917 855 591
e-mail: msvmorais1974@gmail.com
site: www.casaemalvarenga.com

Casa do Passadiço

Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tlm. 915 499 171
e-mail: filipalv33@live.com.pt
FB/casapassadico.alvarenga

Hotel Rural Quinta de Novais

Novais - Santa Eulália
4540-540 Arouca
tel.: 256 940 100
e-mail: geral@quintadenovais.com
site: www.quintadenovais.com

Quinta do Pomarinho

Lugar de Romariz - Burgo
4540-222 Arouca
tel./tlm. 256 948 198 / 961 430 129
e-mail: reservas@quintadopomarinho.com
site: www.quintadopomarinho.com

Quinta do Pomar Maior

Barreiros - Santa Eulália
4540-516 Arouca
tlm.: 963 162 137 / 968 051 013
e-mail: geral@quintadopomarmaior.com
site: www.quintadopomarmaior.com

Hotel São Pedro

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

Vila Guiomar

Alvarenga
4540-046 Arouca
tel./tlm. 256 951 246 / 962 778 247
e-mail: vilaguiomar@sapo.pt
site: www.vilaguiomar.com

Casa de Cela

Cela - Urrô
4540-645 Arouca
tel. 256 944 226 / tlm. 919 445 818
e-mail: casadecela@gmail.com
site: www.casadecela.com

Casa do Toutouço

Lourosa de Campos - Burgo
4540-211 Arouca
tlm.: 927 322 542
e-mail: fer.almfer@hotmail.com

BAIÃO

Douro Royal Valley Hotel & Spa*****

Lugar Portela do Rio, Pala Ribadouro
4640-400 Baião
tel. 255 070 900
e-mail: reservas@douroroyal.com
site: www.douroroyal.com

Douro Palace

Hotel Resort & Spa****
Lugar de Carrapatelo
Santa Cruz do Douro
4640-433 Baião
tel. 254 800 000
e-mail: reservas@douropalace.com
site: www.douropalace.com

BARCELOS

Hotel D. Nuno

R. Dr. Francisco Torres, 141
4750-160 Barcelos
tel. 253 812 810
e-mail: geral@hoteldnuno.com
site: www.hoteldnuno.com

Hotel do Terço

Rua de São Bento 82
4750-267 Barcelos
tel./tlm. 253 808 380 / 937 892 231
e-mail: reservas@hoteldoterco.com
site: www.hoteldoterco.com

Hotel Bagoeira

Av. Dr. Sidónio Pais 495,
4750-333 Barcelos
tel. 253 809 500
e-mail: geral@bagoeira.com
site: www.bagoeira.com

Casa de Sequiade

Rua da Piedade, 61
4755-508 Sequiade
tlm. 919 519 865 / 917 522 730
e-mail: geral@casadesequiade.com
site: www.casadesequiade.com

Casa do Carvalho

Av. José Joaquim Garcia Oliveira, 103
4775-257 Viatodos
tel./ 252 967 099
e-mail: geral@casadocarvalho.com
site: www.casadocarvalho.com

Casa dos Assentos

Avenida da Igreja, nº 157
4750-640 Quintiães
tel. 253 881 160
tlm. 967 014 997 / 919 640 742
e-mail: geral@casadosassentos.com
site: www.casadosassentos.com

Casas do Rio

Casas do rio, Travessa de Navió
4750-407 Cossourado Barcelos
tel./tlm. 258 763 145 / 969 312 585
e-mail: geral@casasdoriobarcelos.com
site: www.casasdoriobarcelos.com

Quinta de Malta

Rua Nossa Senhora do Loreto, 152
4905-070 Durrães
tel./tlm. 258 773 773
e-mail: reservas@quintademalta.com
site: www.quintademalta.com

Quinta de Santa Comba

Rua de Vila Boa, n.º 443
4755-536 Várzea Barcelos
tel. 253 832 101
tlm. 919 439 523 / 917 617 572
e-mail: turismostacomba@hotmail.com
site: www.stacomba.com

Naturena

Rua de Sertão, nº110
4905-077 Durrães
tel. 258 332 354 / 258 778 514
e-mail: geral@naturena.pt
site: www.naturena.pt

BOTICAS

Hotel Rio Beça

Estrada Nacional 311, nº33
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.albergariariobeca.com

Boticas Hotel Art & Spa

Rua Gomes Monteiro, nº5
5460 - 304 Boticas
tel. 276 414 330
e-mail: reservas@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com

Casa de São Cristóvão

Rua 5 de Outubro, nº12
5460-304 Boticas
tel. 276 415 486
e-mail: info@ruralturismo.net
site: www.ruralturismo.net

Casa Pastoria Mourão

Rua Central, nº22
5460-370 Codessoso
tel. 276 414 032
e-mail: casa.pastoria.mourao@gmail.com
site: www.casapastorimourao.com

Casa da Eira Longa

Rua Central, nº9
5460 - 512 Vilar
tel. 276 415 979
e-mail: eiralonga@eiralonga.net
site: www.eiralonga.net

Casa de Paula

Rua da Eira, nº2
5460 - 350, Virtelo, Cerdedo
tel. 253 659 206

Parque de Campismo Virgílio

António de Miranda
Av. Avelino Alves Miranda
5460 - 304 Boticas
t/m: 924 431 696
e-mail: bombeiros.btc@sapo.pt

Residencial Ribeiralta

Rua Camilo Castelo Branco, nº12
5460-305 Boticas
tel. 276 415 138

Boticas Parque Natur Houses

Estrada Nacional 311, nº2
5460-513 Relva-Vilar, Boticas
Tel. 276 410 206
e-mail: aacceltiberus@gmail.com
site: www.boticasparque.com

BRAGA

Hotel do Parque

Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
tel. 253 603 470
e-mail: parque@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Templo

Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
tel. 253 603 610
e-mail: templo@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Elevador

Bom Jesus do Monte
4715-015 Braga
tel. 253 603 400
e-mail: elevador@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Lago

Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
tel. 253 603 020
e-mail: lago@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Vila Galé Collection Braga

Largo Carlos Amarante
4700-308 Braga
tel. 253 146 000
e-mail: braga.reservas@vilagale.com
site: www.vilagale.com

Meliá Braga Hotel & SPA

Av. General Carrilho da Silva Pinto, nº8
4715-380 – Braga
tel. 253 144 000
e-mail: melia.braga@meliaportugal.com
site: www.meliabraga.com

BRAGANÇA

Casa do Pascoal

Rua da Cruz, nº6
5300-525 Vilarinho, Bragança
t/m. 967 014 820
e-mail: geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt

Casa do Serra

Largo do Rigueiro, nº4
5300 525 Vilarinho, Bragança
t/m. 967 014 820
e-mail: geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt

Hotel Restaurante Tic Tac

Rua Emídio Navarro, nº85
5300 Bragança
tel./t/m. 273 331 373 / 914 725 152
e-mail: reservas@hoteltictac.pt
site: http://hoteltictac.pt/pt

A. Montesinho Turismo

Rua Coronel Cepeda, nº1 - Gimonde
5300-553 Bragança
tel./t/m. 273 302 510 / 969 361 386
e-mail: reservas@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt

CAMINHA

Apart. Turísticos de Vila

Praia de Âncora
Rua Cândido do Reis
4910-460 Vila Praia de Âncora
tel. 258 950 050
e-mail: geral@apartamentosvilapraia.com
site: www.apartamentosvilapraia.com

Casa da Torre

Rua do Enchão, 43 – Lugar da Igreja
4910-019 – Âncora
tel./t/m. 258 911 897 / 914 364 953
e-mail: casadatorre@sapo.pt
site: www.casadatorre.com.pt

Casa de Leiras

Calçada da Escola
4910-111- Caminha
tel./t/m. 258 921 299 / 917 506 067
e-mail: teresa.sanogueira@hbeatrizangelo.pt
pedrosanogueira@eusou.pt

Design & Wine Hotel ****

Praça Conselheiro Silva Torres, nº8
4910-122 Caminha
tel. 258 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com

Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56
4910-386 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 111 / 912 584 847
e-mail: reservas@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com

Hotel Porta do Sol Conference Center & Spa ****

Av. Marginal, lote 1
4910 -104 Caminha
tel. 258 710 360
e-mail: reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com

Casa da Eira

Rua do Ingusto, 206
4910-255 Moledo
t/m. 919 847 131
e-mail: info@casadaeira.com
site: www.casadaeira.com

Rinoterra Minho

Rua da Costa, nº 15
4910-339 Seixas
tel./t/m. 258 724 442 / 963 373 912
e-mail: geral@rinoterra.com
site: www.rinoterra.com

Quintinha D'Arga

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel./t/m. 258 958 397 / 966 275 591
e-mail: geral@quintinhadarga.pt
site: www.quintinhadarga.pt

Orbitur Caminha, Parque de Campismo & Caravanismo ***

Mata do Camarido - E.N. 13, Km 90
4910-180 Cristelo
tel. 258 921 295
e-mail: infocaminha@orbitur.pt
site: www.orbitur.pt

Amare Country House

Av. da Bela Vista, nº 19
Lugar do Facho
4910-342 Seixas
t/m. 917 337 136
e-mail: amarecountryhouse@gmail.com
site: www.amarecountryhouse.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Mallus Agro-Turismo

Misquel
5140-181 Parambos
Carrazeda de Ansiães
tel./t/m.: 278 615 013 / 912 218 001
e-mail: geral@mallus.pt
site: www.mallus.pt

Hotel Casa do Tua

Av. Da Estação, nº5, Foz do Tua
5140-133 Castanheiro
Carrazeda de Ansiães
tel./t/m.: 278 681 116 / 965 427 047
e-mail: casadotua@hotmail.com
site: www.casadotua.com

Seven Books House

Rua Capitão Francisco Amaral, nº 123
5140-062 Carrazeda de Ansiães
tel. 278 616 173
e-mail: info@sevenbookshouse.com
site: www.sevenbookshouse.com

Casal de Tralhariz

Rua Central – Lugar de Tralhariz
5140-136 Castanheiro do Norte
Carrazada de Ansiães
tel./tlm.: 278 105 001 / 932 909 622

Casa do Sobreiro Velho

Rua dos Atoleiros s/n,
5140-231 Seixo de Ansiães
Carrazada de Ansiães
tel./tlm.: 227 136 596 / 962 186 383

A Casa do Beco

Beco Jaime
5140-182 Parambos
Carrazada de Ansiães
tel./tlm.: 278 685 223 / 919 787 424

CASTELO DE PAIVA

Hotel Rural Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel. 255 689 468
e-mail: reservas@hotel-spedro.com
site: www.hotel-spedro.com

Casa do Villas

Eirô de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
tlm. 916 275 876 / 965 056 247
e-mail: casadovillas@gmail.com
site: www.casadovillas.com

Quinta do Gildinho

Gildinho - Real
4550-670 Castelo de Paiva
tlm. 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
tlm. 962 343 496 / 962 781 868
e-mail: riomoments@gmail.com
site: www.riomoments.com

Solar & Guesthouse

Olival da Vinha

Rua Emílio Navarro, 179 - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
tel. 255 148 618
e-mail:
olivalcasadeturismo@gmail.com
site: www.olivalcasarural.pt

Casa dos Strecht's

Rua 5 de outubro, 46 - Sobrado
4550-109 Castelo de Paiva
tlm. 965 102 623
e-mail: paulo.r.teixeira@hotmail.com
site: www.facebook.com/strecht52/

Quinta das Vessadas

Vessadas – Fornos
4550-414 Castelo de Paiva
tel./tlm. 255 688 548 / 963 330232
e-mail: info@quintadasvessadas.com
site: www.quintadasvessadas.com

Out of Town Hostel

Lugar de Talas – Fornos
4550-406 Castelo de Paiva
tel./tlm. 934 374 846
e-mail: outoftownhostel@gmail.com
site: www.outoftownhostel.com

Quinta de Curvite

Rua Teresa Taveira S/N
Curvite - Sobrado
4550-151 Castelo de Paiva
tel./tlm. 255 688 686 / 966 651 779
e-mail: castelodepaiva@sapo.pt
FB/milhomens.quintadecurvite

Arrabia Guest Houses

Rua da Lousa – Quinta da Eira
4550-620 Castelo de Paiva
tel./tlm. 918 849 568
e-mail: arrabiahotel@gmail.com
site: www.arrabia-guesthouse.com

Casa da Bichaca

Bichaca - Bairros
4550-010 Castelo de Paiva
tlm. 917 507 972
e-mail: casadabichaca@gmail.com
FB/CasaDaBichaca

Canastro Country House

Gilde - Real
4550-669 Castelo de Paiva
tel./tlm. 255 695 088 / 936 136 622
e-mail: lfcvalente@gmail.com

Sítio de Zés

Rua de Rodelo - Póvoa
4550-547 Castelo de Paiva
tlm. 919 222 836
e-mail: josefmb71@gmail.com

CELORICO DE BASTO

Camélias de Basto

Casa do Pioleto

Ribas
4890 Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto

Casa de Barreiros

Ribas
4890 Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto

Casa da Boavista

Britelo , Gémeos e Ourilhe
4890 Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto

Casa das Vinhas

Codegoso
4890 Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto

Casa do Tanque

Codegoso,
4890 Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto

Casa da Caneleira

Codegoso
4890 Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

*Reservas superiores a 2 noites

Camélias de Basto

Codegoso
4890 Celorico de Basto
tlm.: 914880608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

*Reservas superiores a 2 noites

Casa do Bentinho

Rua da Igreja, n.º 24
UF Britelo, Gémeos e Ourilhe
4890-370 Celorico de Basto
tlm.: 915 693 293
e-mail:
ana.motez.moura@hotmail.com
FB/CasadoBentinho/

Casa do Eido

Rua da Fonte Cobera, n.º 472
UF Veade, Gagos e Molares
4890-417 Celorico de Basto
tlm.: 966 178 514
e-mail: casasdoido@gmail.com
FB/Casas-do-Eido

Casa Flor do Campo

Travessa do Eido, n.º 41
UF Canedo de Basto e Corgo
4890-141 Celorico de Basto
tlm.: 965 484 904
e-mail:
monica_carvalho_96@hotmail.com
FB/casaflordocampo

Quinta da Bouça

Rua Sampaio, n.º 170
UF Canedo de Basto e Corgo
4890-182 Celorico de Basto
tlm.: 962 352 931
e-mail: junqueirajose@gmail.com
site: https://sites.google.com/site/
quintadaboucafrutabio/

Quinta dos Mouras

Ribeira de Cima - Infesta
4890-396 Celorico de Basto
tel.: 255 346 193 / tlm.: 963 159 455
e-mail: info@quintadosmouras.com
site: www.quintadosmouras.com

Celorico Palace Hotel

R. dos Combatentes de Ultramar, 100
Britelo, Gémeos e Ourilhe
4890 - Celorico de Basto
Tel.: 255 320 030
e-mail: reservas@celoricopalace.com
site: www.celoricopalace.com

Quinta das Escomeiras

Lugar de Lourido - Arnoia
4890-055 Celorico de Basto
tel.: 255 322 785 / tlm.: 935 322 786
e-mail:
geral@quintadasescomeiras.com
site: www.quintadasescomeiras.com

*Reservas de pelo menos 2 noites

Quinta do Nascimento

Rua Geraldo da Cunha, 522
Britelo , Gémeos e Ourilhe
4890-231 Celorico de Basto
tlm.: 967 874 848
e-mail: carlospeixoto1958@gmail.com
site: www.quintadonascimento.com

Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira, n.º 91
Britelo, Gémeos e Ourilhe
4890-275 Celorico de Basto
tlm.: 938 568 193
e-mail: amotamiranda@sapo.pt
FB/Casa-do-Outeiro-da-Ribeira-
Alojamento-Local

Quinta da Chouza

Travessa do Tornadouro, nº 146
4890-413 Molares – Celorico de Basto
Tel.: 914 002 657
e-mail: franciscopaulooliveiraghn@gmail.com
*Reservas de pelo menos 2 noites

Casa do Campo

Molares
4890-414 Celorico de Basto
tlm.: 967 079 075
e-mail: infogeral@casadocampo.pt
site: www.casadocampo.pt

Parque de Campismo e Caravanismo de Celorico de Basto

Rua Joaquim Narciso Bahia, 159
4890-361 Celorico de Basto
Tel.: 255 323 340
e-mail: campismo@cm-celoricobasto.pt

Retiro de Basto

Soutelo de Ribas,
Aldeamento da Bela Vista
4890-506 Celorico de Basto
tlm.: 919 123 646 / 913 982 884
e-mail: geral@retirodebasto.pt
site: www.retirodebasto.pt

Casa do Engenho

Rua D. Álvaro Gonçalves Coutinho
"O Magriço"
4890-371, Gémeos
Celorico de Basto
tlm.: 933 180 120
e-mail: licitamg@gmail.com

Quinta da Raiz

Rua da Mó nº181, Sta. Luzia
4890-141 Canedo de Basto
tlm.: 964 531 926
e-mail: chapinta@gmail.com

Casa de Canedo

Rua Abelheiro de Baixo, 110
4890-148 Canedo de Basto
Tel.: 255 361 293
e-mail: casadecanedo@meo.pt

Casa Rural Terras de Basto

Trav. da Cruz das Almas 108, Veade
4890-565 Celorico de Basto
tlm.: 922 026 249
e-mail: josemachado78@yahoo.com

CHAVES

Albergaria Borges

Estrada Nacional 2, Outeiro Jusão
5400-575 Chaves
tel. 276 351 450
e-mail: albergariaborges@sapo.pt
site: www.albergariaborges.pt

Casas Novas Countryside Hotel Spa & Events

R. Visconde do Rosário, Casas Novas
5400-727 Chaves
tel. 276 300 050
e-mail: reservas@hotelruralcasasnovas.com
site: www.hotelruralcasasnovas.com

Ester Guest House Chaves

Rua da Solidão, 46
5400-518 Chaves
tel./t/m. 964 027 363
e-mail: geral@guesthousechaves.com
site: www.guesthousechaves.com

Forte de São Francisco Hotel

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

Hotel Casino Chaves

Lugar do Extremo, Valdanta
5400-001 Chaves
tel. 276 321 173
e-mail: hotelcasinochaves@solverde.pt
site: www.solverde.pt

Hotel Ibis Styles Chaves

Rua 25 de abril
5400-001 Chaves
tel. 273 302 520
e-mail: HA6H6-GM@accor.com
site: www.ibis.com

Hotel Jardim das Caldas

Alameda do Tabolado, Bloco 5
5400-523 Chaves
tel. 276 331 180
e-mail: jardimdascaldas@mail.telepac.pt
site: www.jardimdascaldas.com

Hotel Premium Chaves Aquea

Flavie
Praça do Brasil
5400-123 Chaves
tel. 276 309 000
e-mail: reservas.chaves@hoteispremium.com
site: www.premiumchaves.com

Hotel Rural Q.ta de Samaiões

Rua Dr. Francisco de Barros Teixeira,
Estrada Nacional 547
5400-574 Chaves
tel. 276 340 450
e-mail: hotel-casasamaioes@mail.telepac.pt
site: www.hotel-casasamaioes.com

Petrus Hotel

Rua da Família de Camões, 20
5400-239 Chaves
tel./t/m. 276 351 409 / 927 417 102
e-mail: info@petrushotel.com
site: www.petrushotel.com

Quinta da Mata

Estrada Nacional 213, Km 3,5
Vilar de Nantes
5400-581 Chaves
tel./t/m. 276 340 030 / 919 997 610
e-mail: geral@quintadamata.net
site: http://www.quintadamata.net

Quinta da Salgueira

Rua Joaquim Gomes, Sanjurge
5400-578 Chaves
tel./t/m. 276 318 039 / 938 489 134
e-mail: quintadasalgueira@gmail.com
site: www.quintadasalgueira.com

Residencial Resineiro

Estrada Nacional 2, Vidago
5425-323 Vidago
tel./t/m. 276 907 312 / 917 771 375
e-mail: salvador.resineiro@gmail.com

Residencial Zé Luís

E.N. 2, Vila Nova de Veiga
5400-762 Chaves
tel./t/m. 276 346 457 / 918 937 088
e-mail: fredericoborges82@hotmail.com

Solar de Oura

Rua do Olmo, 37
5425-206 Oura
tel./t/m. 276 999 070 / 924 127 970
e-mail: info@solardeoura.pt
site: www.solardeoura.pt

Vidago Palace

Parque de Vidago, Apartado 16
5425-307 Vidago
tel. 276 990 920
e-mail: reservations@vidagopalace.com
site: www.vidagopalace.com

CINFÃES

Quinta da Ventozela

Lugar do Casal
4690 – 019 Cinfães
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 Cinfães
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 Cinfães
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 Cinfães
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

Apúlia Praia Hotel

Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
Tel: 253 989 290
e-mail: reservas@apuliapraia-hotel.com

Hotel Zende

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

Hotel Mira Rio

Rua Ponte D. Luís Filipe, 113
4740-209 Gandra- Esposende
Tel: 253 964 430
e-mail: geral@hotel-mirario.com
PS: excepto em reservas por plataformas eletrónicas.

FAFE

Aldeia Turística do Pontido

Rua do Pontido, Queimadela
4820-560 Fafe
tel./tlm. 253 508 108 / 937 670 047
e-mail: geral@aldeiadopontido.com
site: www.aldeiadopontido.com

Casa Cimo de Vila

Rua de São Pedro, n.º132
4820-224 Fafe
tel./tlm. 253 038 060 / 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
tlm. 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
tlm. 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
tel. 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
tlm. 938 248 332
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.com
site: www.casasnoparaisoalc.com

Casa do Gandião

Rua do Penedo, n.º7 Arões S. Romão
4820-764 Fafe
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
tlm. 962 449 135
e-mail: turismo@casasdoermo.com
site: www.casasdoermo.com

Fafe Flag Hotel

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
tel. 253 000 700
e-mail: info@fafeflaghotel.com
site: fafeflaghotel.com

Hotel Fafense

Largo Ferreira de Melo 133 a 143
tel./tlm. 253 509 220 / 962 936 428
e-mail: geral@hotelfafense.pt
site: www.hotelfafense.pt

Le Jardin

Travessa de Ferreiros II, n.º275
Arões S. Romão
4820-738 Fafe
tlm. 967 615 459 / 936 366 967
e-mail: lejardinfo@gmail.com
site: http://lejardinfo.wix.com/
lejardin

Quinta do Minhoto

Rua de Paço, n.º107 Fernelos
4820-421 Fafe
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
tel. 253 591 431
tlm. 936 178 221 / 933 333 266
e-mail: quintalamadecima@gmail.com
site: www.quintalamadecima.pt

Quinta D' Areda

Rua Dona Maria, 249 Regadas
4820-608 Fafe
tlm. 963 961 929 / 963 919 743
e-mail: quintadeareda@gmail.com

Parque de Campismo da Barragem de Queimadela

Rua da Barragem, Revelhe
4820-630 Fafe
tel. 253 700 400 / 253 504 049
e-mail: geral@cm-fafe.pt
site: www.cm-fafe.pt

FELGUEIRAS 4615 HOTEL****

Praça Dr. Eduardo Freitas, n.º 54
4615-515 Lixa
tel./tlm. 255 078 612 / 917 024 931
e-mail: reservas@4615hotel.pt
site: www.4615hotel.pt

FH Hotel ****

R. D. António Ferreira Gomes, 2530
4615-593 Lixa
tlm. 963 750 760
e-mail: geral@fernandohorta.pt

Casa da Cachada

R. José Maria Lickford da Silva, n.º 187
4610-283 Felgueiras
tel./tlm. 255 401 214 / 932 024 717
e-mail: geral@quintadosgansos.pt

Casa Rosa Sousa

Praceta do Foral, n.º 84
4610-124 Felgueiras
tel./tlm. 255 346 620 / 961 403 574
e-mail: ze.mario.s@hotmail.com

Casa Zen

Rua das Fontelas, n.º 669
4610-515 Penacova
tlm. 966 707 056
e-mail: josefariamarinho@sapo.pt

Paço de Pombeiro

Rua do Burgo, n.º 590
4610-619 Pombeiro
tel./tlm. 255 926 523 / 917 244 435
e-mail: info@pacodepombeiro.pt
site: www.pacodepombeiro.pt

Quinta da Costa

Rua da Costa
4615-511 Lixa
tlm. 919 100 404
e-mail: a.costa74@hotmail.com
FB/beiraisquintadacosta/

Quinta do Mosteiro

Rua de Santa Maria
4610-038 Pombeiro
tel./tlm. 255 336 028 / 916 444 524
e-mail: geral@quintamosteiro.com
site: www.quintamosteiro.com

Village Minhoure

Rua de Minhoure, n.º 396
4650-725 Varziela
Tlm. 967 413 777
e-mail: villageminhoure@gmail.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Quinta da Ferradosa

Estrada Nacional 221, Km 84
5180-000 Freixo de Espada à Cinta
tel./tlm. 279 653 293 / 937 653 293
e-mail:
ferradosa@quintadaferradosa.pt
site: www.quintadaferradosa.pt

GUIMARÃES

Apartamentos Turísticos Encosta do Paraíso ****

Rua de Agrelas, n.º 521 - Selho S. Jorge
4835-301 Guimarães
tel./tlm. 253 535 468 / 962 185 508
e-mail: reservas@clubeparaiso.pt
site: www.clubeparaiso.pt

Casa de Sezim

Rua de Sezim - Cadoso S. Tiago
4835-249 Guimarães
tel./tlm. 253 523 000 / 963 258 082
e-mail: mariajulia@sezim.pt
site: www.sezim.pt

Casa do Juncal

Rua Dr. Avelino Germano, n.º65
4810-150 Guimarães
tel./tlm. 253 727 063 / 929 309 977
e-mail: geral@casajuncal.com
site: www.casajuncal.com

Casa dos Pombais

Av. de Londres - Creixomil
4810-550 Guimarães
tel./tlm. 253 412 917 / 914 852 483
e-mail: casadospombais@hotmail.com

Hotel da Oliveira ****

Largo da Oliveira - Rua Santa Maria
4800-433 Guimarães
tel. 253 514 157
e-mail: reservas@hoteldaooliveira.com
site: www.hoteldaooliveira.com

Hotel de Guimarães ****

R. Eduardo Manuel de Almeida, n.º202
4810-440 Guimarães
tel. 253 424 800
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com
site: www.hotel-guimaraes.com

Hotel Mestre de Avis **

Rua D. João I, n.º 36/44
4810-422 Guimarães
tel./tlm. 253 422 770 / 926 513 323
e-mail:
reservas@hotelmestredeavis.pt
site: www.hotelmestredeavis.pt

Hotel Toural ****

Largo A. L. de Carvalho
4800-153 Guimarães
tel./tlm. 253 517 184
e-mail: reservas@hoteltoural.com
site: www.hoteltoural.com

Open Village Sports Hotel & Spa Club ****

Travessa da Ribeira, 629 - Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel. 253 540 630
e-mail: geral@ovs.pt
site: www.ovs.pt

Santa Luzia Art'Hotel ****

Rua francisco Agra, n.º 100
4800-157 Guimarães
tel./tlm. 253 071 800 / 932 340 635
e-mail: geral@santaluziaarthotel.pt
site: www.santaluziaarthotel.pt

Stay Hotel Guimarães ****

Avenida D. João IV, n.º 631
4810-532 Guimarães
tel./tlm. 253 421 440 / 932 010 803
e-mail: guimaraes@stayhotels.pt
site: www.stayhotels.pt

LOUSADA

Casa de Juste

Avenida do Rio, 14
4620-786 Torno - Lousada
tel. 255 821 626
e-mail: info@casadejuste.com
site: www.casadejuste.com

Quinta da Longra

Rua de Santo Estevão, 384
4620-615 Barrosas (Santo Estevão)
Lousada
tel. 253 583 570
e-mail: quintadalongra@gmail.com
site: www.quintadalongra.com

Casa de Marlães

Rua de Marlães, 64
4620-400 Nespereira - Lousada
tel. 255 815 171
e-mail: geral@casademarlaes.com
site: www.casademarlaes.com

Quinta de Lourosa

E. Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Sousela - Lousada
tel. 255 810 480
e-mail: info@quintadelourosa.com
site: www.quintadelourosa.com

Lousada Country Hotel

Variante de Vila Meã, 531
4620-426 Lousada
tel. 255 812 240/3
e-mail: geral@lousadacountryhotel.com
site: www.lousadacountryhotel.com

MACEDO DE CAVALEIROS

Convento de Balsamão

5340 - 091 Chacim
tel.: 278 468 010
e-mail: conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com

D. Antónia

Rua Pereira Charula
5340 - 278 Macedo de Cavaleiros
tel.: 278 421 731
e-mail: mail@donaantonia.com
site: www.donaantonia.com

Residencial Marisol

Bairro da Suécia
5340 - 210 Macedo de Cavaleiros
tel.: 278 422 214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

Quinta da Moagem do João do Padre

5340 - 392 Podence
tel.: 278 431 002
e-mail: moagem.joao@clix.pt

Panorama

Pontão de Lamas
5340 - 291 Macedo de Cavaleiros
tel.: 278 421 444
e-mail: in@oamoracontece.com

Hotel Alendouro **

Av. Nuno Álvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel.: 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
tel. 229 435 650
e-mail: reservas.maia@hoteispremium.com
site: www.premiumaeroporto.com

Oporto Airport & Business Hotel

Rua Casimiro Albano Monteiro, nº 35
4470-428 Moreira da Maia
tel./t/m. 224 963 455 / 934 725 318
e-mail: info@oportoaairportshotel.com
site: www.oportoaairportbusinesshotel.com

MARCO DE CANAVESES

Casa das Vendas

Rua Coronel Monterroso, 313
4635-498 Tabuado
Marco de Canaveses
t/m. 916 719 681
e-mail: tourism@casadasvendas.net
site: www.casadasvendas.net/pt

Quinta de Cabanas Douro Country House

Rua de Cabanas 131
4575-320 Penha Longa
t/m. 918 918 997
e-mail: quintadecabanas@gmail.com
site: www.quintadecabanas.pt

Casa de Campo de Santa Cristina

Caminho das Andrades
4575-060 Alpendorada,
Várzea e Torrão
tel./t/m. 255 630 193 / 917 514 721
e-mail: geral@santacristina.pt
site: FB/santacristina.pt

Hostel Albufeira

Rua Rainha D. Mafalda,
4630-432 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 536 174
e-mail: albufeirahotel@gmail.com
FB/Hostel-Albufeira

Casas de Canaveses

Rua do Grangeiro
4630-266 Marco de Canaveses
tel./t/m. 917 327 890 / 916 172 468
e-mail: casasdecaneveses@gmail.com

Alojamento Santa Maria

Rua Eng. Carneiro Gerales, 164 - 1.º
4630-206 Marco de Canaveses
tel./t/m. 917 327 890 / 916 172 468
e-mail: casasdecaneveses@gmail.com

Quiet House In The Mountains

Caminho do Outal, 208
Várzea da Ovelha e Alviada
4635-212 Marco de Canaveses
tel./t/m. 936 252 852
e-mail: marceloeduardo@hotmail.com
booking/Share-MkMaqQ

Casa Senhora da Silva

Rua Senhora da Silva, 89
4575-048 Alpendorada,
Várzea e Torrão
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
Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 391 838
e-mail: casadequinta@houtlook.com
FB/casadequinta/

MATOSINHOS

Hotel Porto Mar

Rua Brito Capelo, nº 167
4450-073 Matosinhos
tel. 229 382 104
e-mail: reservas@hotelportomar.net
site: www.hotelportomar.pt

Axis Porto Business

& SPA Hotel
Rua Maria Feliciano, nº 100
4450-283 São Mamede - Matosinhos
tel./t/m. 229 052 000
e-mail: reservas@axisporto.com
site: www.axisoteis.com

Hotel Leça da Palmeira

Rua Dr. Albano Sá Lima, nº 222
4450-602 Leça da Palmeira
tel./t/m. 229 997 770
e-mail: geral@lecahotel.com
site: www.lecahotel.com

Sea Porto Hotel

Av. D. Afonso Henriques, nº 354
4450-009 Matosinhos
tel. 227 667 877
e-mail: hotel@seaportohotel.com
site: www.seaportohotel.com

MELGAÇO

Casa da Bica

Branda da Aveleira - Gave
4960 - 160 Melgaço
t/m.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa da Cevidade

Lugar da Cividade-Paderne
4960 - 223 Melgaço
t/m.: 962 903 470
e-mail: info@casadacevidade.com
site: www.casadacevidade.com

Casa da Costa

Lugar de Cima-Cubalhão
4960 - 140 Melgaço
t/m.: 913 338 459
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

Casa da Fonte do Carvalhinho

Branda da Aveleira - Gave
4960 - 160 Melgaço
t/m.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa da Macheta

Portelinha-Castro Laboreiro
4960 - 081 Melgaço
t/m.: 931 691 272
e-mail: casadamacheta@gmail.com

Casa das Pesqueiras

Granjas-Pagos
4960 - 180 Melgaço
t/m.: 934 800 124
e-mail: info@casadaspesqueiras.com
site: www.casadaspesqueiras.com

Casa de Cabreiros Cima / Casa de Cabreiros Baixo

Cabreiros - Roussas
4960 - 345 Melgaço
t/m.: 962 851 205
e-mail: quintacabana@gmail.com

Casa de S. Marcos

Lugar da Barqueira - Alvaredo
4960 - 010 Melgaço
t/m.: 966 320 872
e-mail: carlos.cortesgomes@hotmail.com

Casa do Faval

Lugar do Faval-Fiães
4960-150 Melgaço
tlm.: 919 965 477
e-mail: casadofaval@gmail.com

Casa do Xisto

Branda da Aveleira - Gave
4960 - 160 Melgaço
tlm.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa Fonte do Laboreiro

Vila - Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço
tel.: 251 465 133 / tlm.: 966 404 311
e-mail: armandino.monteiro@hotmail.com
site: www.casafontedolaboreiro.pt

Hotel Boavista

Peso - Paderne
4960 - 235 Melgaço
Tel: 251 416 350
e-mail: reservas@hotelboavista.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com

Hotel Monte Prado & Spa

Monte de Prado-Prado
4960 - 320 Melgaço
Tel: 251 460 010
e-mail: geral@hotelmiracastro.com
site: www.hotelmiracastro.com

Melgaço Alvarinho Houses

Lugar de Pinheiro - Paderne
4960 - 254 Melgaço
tlm.: 918 685 595
e-mail: geral@melgacoalvarinhohouses.com
site: www.melgacoalvarinhohouses.com

Quinta de Remoães

Cimo da Vila- Remoães
4960-330 Melgaço
tlm.: 933 077 142 / 960 291 662
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com
site: www.quintaderemoaes.net

Quinta do Reguengo

Peso - Paderne
4960 - 267 Melgaço
tel.: 251 410 150 / tlm.: 938 044 051
e-mail: geral@reguengodemelgaco.pt
site: www.reguengodemelgaco.pt

Casa do Castanheiro

Branda da Aveleira - Gave
4960 - 160 Melgaço
tlm.: 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa dos Côtos

Vila - Castro Laboreiro
4960 - 035 Castro Laboreiro
Melgaço
tel.: 251 466 041 / tlm.: 936 890 791
e-mail: geral@montesdelaboreiro.pt
site: www.montesdelaboreiro.pt

Solar do Castelo

Rua de Baixo, nº11 - Vila
4960 - 524 Melgaço
tel.: 251 418 191

Casa do Piorno

Branda da Aveleira - Gave
4960 - 160 Melgaço
tlm.: 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Bungalows

Camping das Termas do Peso
Peso - Paderne
4960 - 207 Melgaço
tel.: 251 418 218 / tlm.: 967 045 763
e-mail: geral@campingmelgaco.com
site: www.campingmelgaco.com

Bungalows

Campismo de Lamas de Mouro
Porto Ribeiro - Lamas de Mouro
4060 - 170 Melgaço
tel.: 251 466 041 / tlm.: 936 890 791
e-mail: geral@camping-lamas.com
site: www.camping-lamas.com

MESÃO FRIO

Casa de Canilhas
Rua do Ervedal, 263
5040-330 Mesão Frio
tel. 254 891 181
e-mail: info@canilhas.com
site: www.canilhas.com

Casa no Douro

Rua Qtª de S. José, 4
5040-296 Mesão Frio
tel./tlm. 254 891 181 / 917 558 006
e-mail: info@canilhas.com
site: www.canilhas.com

Quinta Barqueiros D'Ouro

Rua do Bairro, 127
5040-102 Barqueiros
tlm. 934 803 535
e-mail: quintabarqueirosdouro@gmail.com
site: https://quinta-barqueiros-douro.webnode.pt/

MIRANDA DO DOURO

Paial de L. Douro
Rua da Igreja, Aldeia Nova
5210-170 Miranda do Douro
tel. 273 432 820
tlm. 966 353 865 / 969 181 013
e-mail: info@turismodourorural.com
site: http://turismodourorural.com/

Hotel Parador Santa Catarina

Largo da Pousada
5210-183 Miranda do Douro
tel. 273 431 255
e-mail: Info@hotelparadorsantacatarina.pt
site: www.hotelparadorsantacatarina.pt/

Casa da Ti Cura

Rua da Igreja, Atenor
5225-011 Atenor
tlm. 960 173 863
e-mail: casadaticura@gmail.com
site: www.casadaticura.com

O Encontro

Hotelaria e Restauração
Estrada Nacional 221, nascente
5225-103 Sendim
tel./tlm. 273 738 050 / 919 453 076
e-mail: geral@hrencontro.pt
site: www.hrencontro.pt

MIRANDELA

Hotel D. Dinis ***
Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
tlm. 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt
site: http://hoteldomdinis.pt/

Refúgio Casa de Campo

dos Távora
Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
tlm. 962 002 617
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

Casas do Fantal

Av. São Sebastião
5370-660 Vale de Salgueiro
site: www.casadofantal.com

Dona Fina Guest House

Rua da República, 120
5370 - 347 Mirandela
tlm./tel. 912 397 118 / 278 249 392
e-mail: donafinaguesthouse@gmail.com
FB/donafinaguesthouse

MOGADOURO

Casa das Arribas

Naturisnor
Turismo de Natureza do Nordeste
Cardal do Douro - Bemposta
5200-079 Bemposta Mogadouro
tlm.: 963 425 680 / 917 648 156
e-mail: contacto@naturisnor.com
site: www.naturisnor.com

Casa das Quintas

Quintas das Quebradas
5200-150 Mogadouro
tel./tlm. 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
tel.: 279 343 132 / 967 093 381
e-mail: casadacancela@hotmail.com
site: www.casadacancela.com.pt

Hotel Trindade Coelho

Largo Trindade Coelho, nº 27
5200-213 Mogadouro
tel.: 279 340 010
e-mail: htrindadecoelho@gmail.com
FB/HotelTrindadeCoelho/

MOIMENTA DA BEIRA

Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 Sever
tlm. 968 628 069
e-mail: casadomonge@gmail.com
site: www.casadomonge.com

Casa de Paradussa

Rua Firmino Ribeiro, 6
3620-200 Paradaça
tlm. 914 820 423
e-mail: casa.de.paradussa@gmail.com

Hotel Verdeal

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
Tel. 254 584 061
e-mail: hotelverdealmail.com
site: www.hotel-verdeal.com

Moinhos da Tia Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-198 Leomil
tel. 254 588 095 / tlm. 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
tlm. 966 125 887
e-mail: anselmo_mmora@hotmai.com

Quinta da Regada do Moinho 🇵🇹

Av. Álvaro Almeida,3
3620-490 Segões
tlm. 968 700 924
e-mail:
geral@quintadaregadadomoinho.com

Solar dos Correia Alves 🇵🇹

Terreiro das Freiras
3620-356
tlm. 919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solaradoscorreiaalves.pt

Parque de Campismo do Vilar 🇵🇹

Barragem do Vilar
3620-520 Moimenta da Beira
tlm. 969 956 006
e-mail: c.matos@wildwindows.pt

MONÇÃO

Convento dos Capuchos **** 🇵🇹

Quinta do Convento dos Capuchos
4950-527 Monção
tel.251 640 090 / tlm. 962 166 046
e-mail:
gerencia@conventodoscapuchos.com
site: www.conventodoscapuchos.com

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.hotelbinestartermasdemoncao.pt

Hotel Fonte da Vila *** 🇵🇹

Avenida Porta de São Bento
4950-483 Monção
tel. 251 640 050
e-mail: hfontedavila@gmail.com
site:www.hotelfontedavila.com

Hotel Dom Afonso ** 🇵🇹

Avenida Porta de São Bento
4950-483 Monção
tel. 251 656 187
e-mail: info@hoteldomafonso.pt
site: www.hoteldomafonso.pt

Solar de Serrade

Apt. 85 - Mazedo
4950-280 Monção
tlm. 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
tlm. 965 513 380
e-mail: reservas@casadoreal.com
site: www.casadoreal.com

MONDIM DE BASTO

Água Hotels Mondim de Basto **** 🇵🇹

Monte da Paradela – Vilar de Viando
4880-162 Mondim de Basto
tel./tlm. 255 389 040 / 915 233 512
e-mail: reservas@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt

Quinta da Baldieira 🇵🇹

Lugar da Baldieira - Vilar de Ferreiros
4880-302 - Mondim de Basto
tel. 926 914 757
e-mail: geral@quintadabaldieira.com
site: www.quintadabaldieira.com

Casa do Barreiro de Cima

Lugar de Parada de Atei
4880-043 Mondim de Basto
tel./tlm. 255 386 491 / 933 318 949
e-mail: escolachm@gmail.com

MONTALEGRE

Casa da Avó Chiquinha 🇵🇹

Rua da Corujeira, nº 634
5470-219 Montalegre
tel. 276 512 274 / tlm. 962 722 334
e-mail: geral@avochiquinha.pt
site:www.avochiquinha.pt

Casa de Sudres 🇵🇹

Rua do Avelar, nº 981
5470-235 Montalegre
tlm. 919 562 720
e-mail: abrigodamontanha@gmail.com
site:www.abrigodamontanha.com

Casa Fontes da Mijareta 🇵🇹

Rua da Mijareta, nº 865
5470-226 Montalegre
tel. 276 512 258 / tlm. 936 428 015
e-mail:
casafontesmijareta@gmail.com
site: www.casafontesmijareta.com

Casa Santa Catarina 🇵🇹

Rua da Mijareta, nº 844
5470-226 Montalegre
tel. 276 512 477 / tlm. 966 855 603

Casa Zé Maria 🇵🇹

Rua Dr. Vítor Branco, nº 10
5470-245 Montalegre
tel. 276 512 457
tlm. 962 938 562 / 935 437 143
e-mail: casazemaria@gmail.com
site: www.casazemaria.com

O Castelo 🇵🇹

Terreiro do Açougue
5470-245 Montalegre
tel. 276 511 237 / tlm. 935 663 060
e-mail: geral@naturbarroso.net
site: www.termontalegre.net

Hotel Rural

Senhora dos Remédios 🇵🇹

Rua da Portela, nº 5
5470-311 Mourilhe
tel. 276 510 260
e-mail: hotel_mourilhe@iol.pt
site: www.padrefontes.com

Parque de Campismo de Penedones 🇵🇹

Penedones
5470-040 Penedones
tlm. 965 898 040
e-mail: aquabarroso@gmail.com
site: www.aquabarroso.com

Nomad Planet 🇵🇹

Rua do Forno, nº 20
5470-151 Fiães do Rio
tel. 276 563 141 / tlm. 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
tel. 276 518 125 / tlm. 935 663 060
e-mail: geral@naturbarroso.net
site: www.termontalegre.net

Hotel Rural Misarela 🇵🇹

Rua da Pousada, nº 1
5470-122 Ferral
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
tlm. 967 611 263
e-mail: geral@casadalaborada

Gerês Green Park - Camping 🇵🇹

EN 308
5470-013
tel. 253 659 860 / tlm. 914 054 410
e-mail: geral@geresgreenpark.com
site: www.geresgreenpark.com

Casa dos Braganças 🇵🇹

Rua dos Braganças, nº 8-10
5470-490 Tourém
tel. 276 579 138 / tlm. 919 869 300
e-mail: info@casadosbraganças.com
site: www.casadosbraganças.com

Casa D'Campo Ferreira 🇵🇹

Rua de S. Gonçalo, nº 45
5470-370 Pitões das Júnias
tel. 276 512 367 / tlm. 934 085 648
e-mail: pitoescasaferreira@gmail.com

Casa do Forno 🇵🇹

Rua de S. Gonçalo, nº 45
5470-370 Pitões das Júnias
tel. 276 512 367 / tlm. 934 085 648
e-mail: pitoescasaferreira@gmail.com

Casa do Preto 🇵🇹

Largo Salgueiro, nº 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com

MIRANDELA

Hotel D. Dinis *** 🇵🇹

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
tlm. 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt
site: http://hoteldomdinis.pt//

Refúgio Casa de Campo dos Távora 🇵🇹

Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
tlm. 962 002 617
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

Casas do Fantal

Av. São Sebastião
5370-660 Vale de Salgueiro
tlm. 926 121 109
site: www.casadofantal.com

Dona Fina Guest House

Rua da República, 120
5370 - 347 Mirandela
tlm./tel. 912 397 118 / 278 249 392
e-mail:
donafinaguesthouse@gmail.com
FB/donafinaguesthouse

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Hotel Rural Vale do Rio 🇵🇹

Av. Soares de Basto, nº 4346, Palmaz
3720-423 Oliveira de Azeméis
tel. 256 990 000
e-mail: geral@valedorio.com
site: http://www.valedorio.pt/
*Desconto de 10%

Hotel Dighton 🍷

Avenida Doutor Albino dos Reis, R/C
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel. 256 661 371
e-mail: info@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com
*Desconto de 10%

Quinta da Dinha 🍷

Rua da Covada, n.º 429, São Roque
3720-004 Oliveira de Azeméis
tlm. 925 004 986
e-mail: quintadadinha@hotmail.com
site: www.quintadadinha.pt/
*Desconto de 15%

Casa da Trapa 🍷

Rua Pio Verde, S. Martinho, Ossela
3720-004 Oliveira de Azeméis
tel./tlm. 918 503 523
e-mail: casadatrapa@gmail.com
site: www.casadatrapa.com/
*Desconto de 10%. Ao reservar o cliente
deve indicar que o motivo da estadia é o
Fim de Semana Gastronómico para que
seja efetuado o desconto

Quintinha de Santiago 🍷

Rua Augusto Silva Pereira, n.º 149
Santigo de Riba-Ul
3720-515 Oliveira de Azeméis
tlm. 962 782 774
e-mail:
quintinhadesantiago@gmail.com
site:
www.quintinhadesantiago.weebly.com
*Desconto de 15%

O Casarão Restaurante

Praça da Liberdade, n.º 180 - Cesar
3700-611 Oliveira de Azeméis
tlm. 933 850 108
e-mail: ocsupermercado@gmail.com
FB/Restaurante-Casarao
*Desconto de 10%

Casa da Torre

Rua de São Martinho, n.º 146, Ossela
3720-004 Oliveira de Azeméis
tlm. 914 100 663
e-mail: odete.pinho@hotmail.com
FB/casatorreossela/
*Desconto de 15%

Moinho Garcia

Rua Garcia, n.º 322
Fundo do Pinheiro, Pinheiro da Bemposta
3720-475 Oliveira de Azeméis
tlm. 935 500 595
e-mail:
alberguemoinhogarcia@gmail.com
FB/hostelmillgarcia/
*Desconto de 10%

Villa Diogo 1906 🍷

Praça de Liberdade, n.º 864, Cesar
3700-611 Oliveira de Azeméis
tlm. 919 117 411
e-mail: villadiogo1906@gmail.com
FB/villadiogo1906/
*Desconto de 15%

PAÇOS DE FERREIRA

Paços Ferrara Hotel

Avenida 1.º 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

Hotel de Charme

Quinta do Pinheiro

Rua do Miraldo n.º 262
4590-390 Freamunde
tel./tlm 255 870 097 / 934 755 075
e-mail:
reservas@hotelquintadopinheiro.com
site: www.hotelquintadopinheiro.com

PAREDES

Casa de Louredo 🍷

Lugar da Herdade, 8
4580-582 Paredes
tel. 255 780 900
e-mail: geral@casadelouredo.pt
site: www.cozinhadaterra.pt/
casadelouredo/apresentacao

Casa da Torre 🍷

Rua da Torre, 208-268
4580-752 Sobrosa
tel. 255 963 538 / tlm. 931 736 357
e-mail: casadatorre@assp.pt
site: www.assp.pt

PAREDES DE COURA

Casa da Cal

Arestim, Linhares
4940-371 Paredes de Coura
tlm.: 966 669 676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com
site: www.casadacal.pt

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216,
Aigualonga
4940-041 Paredes de Coura
tel. 251 941 281 / tlm. 917 600 160
e-mail: casadaoliveirinha@gmail.com
site: www.casadaoliveirinha.com

Casa do Corno de Bico

Lameira, Bico
4940-065 Paredes de Coura
tlm. 939 531 372

Casa do Outeirinho

Penedo, Ferreira
4940-257 Paredes de Coura
tel. 251 783 715
tlm. 962 149 622 / 917 342 811
e-mail: auroramariamata@gmail.com

Casa Paz do Outeiro

Venade, Ferreira
4940-263 Paredes de Coura
tel. 251 782 404 / tlm. 965 847 742
e-mail: info@casapazouteiro.com
site: http://casapazdoouteiro.com

Casa Sonho da Seara

Bico, Bico
4940-068 Paredes de Coura
tel. 251 788 041 / tlm. 935 698 687
e-mail: contacto@sonhodaseara.com
site: http://sonhodaseara.com/

Casinha de Mozelos

Caminho do Rito, 124, Mouselos
4940-383 Paredes de Coura
tel. 251 788 439 / tlm. 919 802 346
e-mail: casinhademozelos@gmail.com
site: www.casinhademozelos.com

Quinta da Cruz de Arestim

Arestim, Linhares
4940-371 Paredes de Coura
tel. 251 783 543 / tlm. 966 669 676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com

Quinta da Gandra

Gandra, Aigualonga
4940-025 Paredes de Coura
tlm. 938 310 855
e-mail: quinta_gandra@sapo.pt
site: www.quintadagandra.pt

Quinta de São Roque de Rubiães

São Roque, Rubiães
4940-691 Paredes de Coura
tlm. 968 870 301
e-mail: info@quintasaoroque.com /
info@distinctiveportugal.com
site: www.quintasaoroque.com

PENAFIEL

Penafiel Park Hotel&SPA 🍷

Rua Provincia de Pontevedra, s/n
4560-232 Penafiel
tel. 255 710 100
e-mail:
reservas@penafielparkhotelspa.com
site: www.penafielparkhotelspa.com

Valxisto 🍷

Rua Padres da Agostinha, 233
4560-195 Penafiel
tel. 936 473 986
e-mail: geral.valxisto@gmail.com
site: www.valxisto.pt

PENEDONO

Hotel Medieval de Penedono 🍷

Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
tel./tlm. 914 381 975 / 924 464 366
e-mail: geral@hotelmedieval.pt
site: http://wp.hotelmedieval.pt/pt/

Taberna Costa 🍷

Rua das Amoreiras, n.º 1
3630-018 Antas
tel./tlm. 254 504 470
e-mail: tabernacosta2014@gmail.com
FB/Taberna-Costa

Pensão Residencial Flora 🍷

Bairro do Prazo
3630-229 Penedono
tel. 254 504 411
e-mail: floraresidencial@gmail.com
FB/restaurante.flora/

PONTE DA BARCA

Tempus Hotel & SPA

Lugar de Quintão - Oleiros
4980-521 Ponte da Barca
tel. 258 009 250
e-mail: geral@hoteltempus.com
site: www.hoteltempus.com

PONTE DE LIMA

Quinta de Luou

Rua de Luou, n.º 242,
Santa Cruz do Lima
4990-745 Ponte de Lima
tlm. 962 749 457
e-mail: reservas@luou.pt
site: www.luou.pt

Quinta de Cartemil 🍷

Rua da Portelinha, n.º 29, Gemieira
4990-645 Ponte de Lima
tlm. 918 301 010
e-mail: geral@quintadecartemil.com
site: www.quintadecartemil.com

Quinta de Magalhães

Rua da Portela, 89
4990-307 Correlhã
tlm. 919 820 016
e-mail: geral@quintadomagalhaes.com
site: www.quintadomagalhaes.com/

Arc My Otel 📍

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-154 Ponte de Lima
tlm. 966 506 744
e-mail: info@arc-otel.pt
site: www.arc-otel.pt

Pousada da Juventude 📍

Rua Papa João Paulo II, n.º 815
4990-062 Ponte de Lima
tlm. 963 344 304
e-mail: pontelima@movijovem.pt
site: www.pousadasjuventude.pt

Casa do Tamanqueiro

Rua da Capela de Santo Amaro, nº503
Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
tlm. 964 160 431
e-mail: reservations@tamanqueiro.com
site: www.tamanqueiro.com

Casa da Gaiba

Rua da Capela de Santo Amaro
Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
tel. 258 941 546
e-mail: gaiba@solaresdeportugal.pt
site: www.center.pt/PT/casa-detalle

Residencial S. João

Largo de São João, nº 6
4990-104 Ponte de Lima
tel. 258 941 288
e-mail: alojamento_s.joao@sapo.pt

Old Village Hostel

Via do Foral Velho D. Teresa, nº 1415
4990-012 Ponte de Lima
tlm. 961 574 929
e-mail: info@oldvillagehostel.pt
site: www.oldvillagehostel.pt

Hotel Rural Solar das Arcadas 📍

Largo do Barco, n.º 62
Vitorino das Donas
4990-801 Ponte de Lima
tlm. 964 968 892
e-mail: solardasarcadas@gmail.com
site: www.solardasarcadas.com

Quinta da Albergaria

Caminho de Santiago, n.º 3217
Facha
4990-604 Ponte de Lima
tlm. 966 492 309
e-mail: quintadealbergaria.pt@gmail.com

Encosta do Monte 📍

Rua da Chão dos Agueiros nº225
Arcozelo - 4990-240 Ponte de Lima
tlm. 938 887 980
e-mail: encostadomonte@sapo.pt
FB/encostadomontealojamentolocal

Vila de Ponte Guest House

Rua Cardeal Saraiva, N. 26
4990-076 Ponte de Lima
tlm. 932 146 704
e-mail: info@viladeponteguesthouse.pt
site: www.viladeponteguesthouse.pt

Alojamento Municipal da Área de Paisagem Protegida das Lagoas de Bertandios e S. Pedro de Arcos

Rua da Lagoa de São Pedro d'Arcos
n.º 476
4990-530 Ponte de Lima
tel. 258 240 201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa da Cuca 📍

Rua do Couto n.º 239,
Cabração e Moreira do Lima
4990-673 Ponte de Lima
tlm. 966 654 982
e-mail: casadacuca.pontedelima@gmail.com
FB/Casa-da-Cuca

Hotel Império do Norte 📍

Av. 5 de Outubro nº 97
4990-033 Ponte de Lima
tel. 258 009 008
e-mail: reservas@hotelimperiodonorte.com
site: https://hotelimperiodonorte.com

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Alfena

Rua de Aldeia de Baixo, 291
4830-771, Travassos
tel. 253 943 791
e-mail: casadealfena@casadealfena.pt

Casa da Capela do Rebelo

Caminho de Carreira, nº 45
4830-714 Sobradelo da Goma
tel./tlm. 253 941 782 / 965 474 237

Hotel Rural Maria da Fonte

Quinta do Fundão - Apartado 95
4830-065 Póvoa de Lanhoso
tel./tlm. 253 639 600/ 969 840 758
e-mail: info@mariadafonte.com

Casa das Eiras de Carreira

Aldeia de Carreira
Sobradelo da Goma
tlm. 96 50 60 233

Casa Moinho da Porta

Taíde – Póvoa de Lanhoso
tel./tlm. 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. 253 275 368
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. 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 S. Vicente, 337
4830 - 313 Geraz do Minho
tel./tlm. 253 632 466 / 964 689 970
e-mail: info@quintasaovicente.com
site: www.quintasaovicente.com

Hotel Rural Vila Joaquina

Caminho do Barreiro, 78 - Aldeia
4830-191 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 639 600
e-mail: vilajoaquina@vilajoaquina.com
site: www.vilajoaquina.com

Quinta da Lagarta

Lugar da Amareira - Calvos
tel. 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
tel./tlm. 253 992 134 / 917 323 262
e-mail: auroraneto@mail.telepac.pt

Quinta do Bobeiro

Taíde – Póvoa de Lanhoso
tel./tlm. 253 647 629 / 963 931 646

Quinta do Rego

Travessa Rego, 214
Campos - S. Martinho
4830-107 Póvoa de Lanhoso
tel. 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
tel./tlm. 253 738 162 / 965 749 983
e-mail: griacho@gmail.com
site: http://griacho.wixsite.com/griacho

RESENDE

Douro Marina Hotel 📍

Caldas de Aregos
4660-013 Miomães
tel. 254 870 700
e-mail: geral@douromarinahotel.com
site: www.douromarinahotel.com

Vald' Aregos

Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
tel. 254 874 176 / tlm. 969 655 489
e-mail: reservas@vladaregos.pt
site: www.vadaregos.pt

Hotel Comércio 📍

Av. Dr. Correia Pinto
Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel. 254 874 105
e-mail: geral@hotelcomercio.pt
site: www.hotelcomercio.pt

RIBEIRA DE PENA

Casa do Mota

Lugar de Alvite - Cerva
4870-033 Ribeira de Pena
tel. 259 470 981 / tlm. 938 403 721

Hotel de Cerva 📍

Feira da Lomba, Cerva
4870-045 Ribeira de Pena
tel. 259 470 125 / tlm. 962 841 541
e-mail: hotelcerva@gmail.com
site: www.hoteldecerva.com

Pena Park Hotel 📍

Rua do Complexo Turístico
de Lamelas, nº 2,
Portela de Santa Eulália
4870-045 Ribeira de Pena
tel. 259 100 880
e-mail: info@penaparkhotel.pt
site: www.penaparkhotel.com

SABROSA

Quinta Manhãs D'ouro Atividades Turísticas, Lda

Rua do Valado, s/n 5060-261
Provesende
5060-261 Sabrosa
tlm. 939 100 406
e-mail: geral@manhasdouro.pt
site: www.manhasdouro.pt

SANTA MARIA DA FEIRA

Feira Hostel Suites

Rua Dra. Elisio de Castro, N.º 22
4520-212 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 318 004 / 924 299 089
e-mail: infofeirahostel.pt
site: www.feirahostel.pt

Hotel dos Loios

Rua Dr. António Carlos Ferreira
Soares, 2
4520-214 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 379 570 / 915 283 824
e-mail: geral@hoteldosloios.com

Hotel Feira Pedra Bela

Rua da Malaposta, 510
4520-506 Santa Maria da Feira
tel./tlm. 256 910 350 / 966 930 170
e-mail: info@hotelpedrabela.com
site: www.hotelpedrabela.com

Nova Cruz Hotel

Rua São Paulo da Cruz - Apartado 125
4524-909 Santa Maria da Feira
tel. 256 371 400
e-mail: geral@novacruzhotel.com
site: www.novacruzhotel.com

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Hotel Oásis

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel. 254 821 532
e-mail: ajprior@gmail.com

Casa Grande do Serrado

Rua do Casal, 16
Sanhoane
5030-358 Santa Marta de Penaguião
tel. 254 822 253
tlm. 918 291 012 / 968 327 627
e-mail: casagrandedoserrado@gmail.com
site: www.casagrandedoserrado.com

Quinta Srª da Graça

São João de Lobrigos
5030-429 Santa Marta de Penaguião
tel. 254 811 609
tlm. 916 651 639 / 916 651 640
e-mail: quintasenhoradagraca@live.com.pt

Casal Agrícola do Cever

Quinta do Pinheiro
Sarnadelo
5030-569 Santa Marta de Penaguião
tel. 254 811 274 / tlm. 936 884 644
e-mail: geral@casalagricoladecever.com
site: www.casalagricoladecever.com
Nota: Só efetua 20% de desconto
na reserva das 2 noites.

Quinta da Cumieira

Lugar da Capela, nº 796
Cumieira
5030-079 Santa Marta de Penaguião
tlm. 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
tel. 254 828 069 / tlm. 968 362 832
e-mail: paulafilipecastro@hotmail.com

SANTO TIRSO

Hotel Cidnay

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784-909 Santo Tirso
tel. 252 859 300
e-mail: reservas@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel-cidnay.pt

Santo Thyrsó Hotel

Praça Conde S. Bento, 29 A
4780-538 Santo Tirso
tel. 252 830 420
e-mail: geral@santothyrsóhotel.com
site: www.santothyrsóhotel.com

Hotel Carvalhais

Praça Dr. Rodrigues Ferreira
4780-367 Santo Tirso
tel. 252 857 910
e-mail: hotelcarvalhais@gmail.com
FB/Hotel-Carvalhais

Zé do Rampa Hotel

Avenida de Poldrões, 272
4795-006 Vila das Aves
tel./tlm. 252 941 517 / 919 669 759
e-mail: zedarampa@hotmail.com
FB/zedarampa.hotel

Casa de Vilela

Travessa de Vilela, 37
4795-758 S. Tomé de Negrelos
tel./tlm. 252 941 336 / 938 189 810
e-mail: ccoutinhom@gmail.com
site: www.casadevilela.com

Quinta da Picaria

Rua da Picaria, 194
4825-195 Guimarei
tlm. 913 465 096
e-mail: quintadapicaria@mail.
telepac.pt
site: www.solaresdeportugal.pt

Quinta das Leiras

Rua N. Senhora da Assunção, 264
4780-700 S. Miguel do Couto
tlm. 918 737 585
e-mail: quintadasleiras@gmail.com
FB/quintadasleiras.st

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Hotel AS

Praça Luis Ribeiro, nº7
3700-172 S. João da Madeira
tel. 256 836 100
e-mail: info@hotel-as-sjmadeira.com
site: www.hotel-as-sjmadeira.com

Central Suites

Rua António José de Oliveira Júnior,
nº 54 - 3º Andar
3700-206 S. João da Madeira
tel. 936 206 777
e-mail: central@centralsuites.pt
site: www.centralsuites.pt
Alojamento sem pequeno almoço

Golden Tulip Hotel

Av. Adelino Amaro da Costa 573
3700-023 S. João da Madeira
tel. 256 106 700
e-mail: bookings@goldentulipsaopaomadeira.com
site: https://sao-joao-madeira.
goldentulip.com

SERNANCELHE

Hotel Rural Convento Nossa Senhora do Carmo

Freixinho
3640-120 Freixinho Sernancelhe
tel. 254 594 080
e-mail: info@hoteldocarmo.com
site: www.hoteldocarmo.com

Moinho da Lapa

E.M 584-1 n.º 2 Quinta do Vouga
3640-170 Quintela Sernancelhe
tel./tlm. 232 243 310 / 929 301 330
e-mail: reservas@moinhodalapa.com
site: moinhodalapa.com/pt/contactos

Casa Aldeia da Lapa

Av. Padre Francisco Pinto Ferreira
(E.M. 584)
3640-170 Quintela Sernancelhe
tel./tlm. 232 243 310 / 929 301 330
site: www.casaaldeiadalapa.com

Casa do Castelo

Rua do Castelo
3640-231 Sernancelhe
tel./tlm. 232 243 310 / 929 301 330
e-mail: reservas@casadocastelo.com
site: www.moinhodalapa.com

TABUAÇO

Casa Cimeira

Rua Cimo do Povo
5120 - 503 Valença do Douro
tel. 254 732 320 / tlm. 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
tlm. 933 530 715 / 925 099 827 /
916 565 232
e-mail: casadabivomafalda@gmail.com
site: www.casadabivomafalda.com

Casa da Tia

Rua Eduardo Osório 31
5120 - 393 Tabuaço
tlm. 919 688 408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa da Vinha

Lugar de São Plácido
5120 - 393 Tabuaço
tlm. 919 688 408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa do Brasão

Rua Macedo Pinto
5120 - 418 Tabuaço
tel: 254 782 075 / fax: 254 780 049
e-mail: casadobrasao@gmail.com

Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, nº32
5120 - 398 Tabuaço
e-mail: geral@casadosruis.com
site: www.casadosruis.com

Quinta da Aveleira

Quinta da Aveleira
5120 - 443 Távora
tlm: 968 251 265 / 963 682 154
e-mail: info@quintadaaveleira.com
site: www.quintadaaveleira.com

Quinta da Côte

Quinta da Côte
5120-491 Valença do Douro
tel : 254 732 328 / tlm : 964 536 200
e-mail:
enoturismo.reservas@quintadacorte.com
site: www.quintadacorte.com

Quinta da Padrela

Quinta da Padrela, Barcos
5120 - 082 Barcos
tlm: 969 625 911 / 914 758 244
e-mail: quintadapadrela@sapo.com
site: www.quintadapadrela.com

Quinta do Monte Travesso

Quinta do Monte Travesso, Barcos
5120 - 082 Barcos
tel: 254 730 070 / tlm: 919 190 174
e-mail:
info@quintadomontetravesso.com
site: www.quintadomontetravesso.com

Quinta do Pêgo

EN 222 Valença do Douro
5120 - 493 Valença do Douro
tel: 254 730 070 / tlm: 963 452 986
fax: 254 730 079
e-mail: info@quintadopego.com
site: www.quintadopego.com

Refúgio d'Anita

Rua da Fonte, 5
5120 - 070 Barcos
tlm: 966 131 622
e-mail: j.oliva1977@gmail.com

Quinta da Cabrida - Douro

Quinta da Cabrida,
5120 - 351 Sendim
tlm: 936 439 728
e-mail:
selma.fernandes.7@hotmail.com

Quinta das Fontainhas

Douro Valley

Rua das Fontainhas,
5120 - 509 Valença do Douro
tlm: 932 011 401
e-mail: geral@slowdouro.pt

Casa da Lurdinhas

Travessa das Ameixoeiras
5120 - 426 Tabuaço
tlm: 964 327 154 / 962 473 187
e-mail: casadalurdinhas@gmail.com

TERRAS DE BOURO

Hotel Águas do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa, 136
4845-067 Gerês
tel./tlm. 253 390 190 / 962 376 600
e-mail: hotel@aguasdogeres.pt
site: www.aguasdogeres.pt

Hotel Adelaide

Rua de Arnaçó, 45
4845-063 Gerês
tel./tlm. 253 390 020 / 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt

Hotel Baltazar

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, nº 6
4845-067 Gerês
tel./tlm. 253 391 131 / 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com

Hotel Carvalho Araújo

Rua de Arnaçó, 6
4845-063 Gerês
tel./tlm. 253 391 185 / 968 035 672
e-mail: geral@hotelcarvalhoaraujo.com
site: www.hotelcarvalhoaraujo.com

Hotel EcoSalvador

Alqueirão, 620, Vilar da Veiga
4845-062 Vilar da Veiga
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
tel./tlm. 253 141 580 / 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt

Hotel Universal / Hotel das Termas/ Apartamentos Gerês Ribeiro

Avenida Manuel Francisco Costa
4845-067 Gerês
tel./tlm. 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
tlm. 967 816 875
e-mail: casadecovide@gmail.com
site: www.casadecovide.com

Casa do Eido

Vilar a Monte, Rua 2, 6, Valdozende
4845-044 Valdozende
e-mail: sousa.aca@gmail.com
site: www.geres.pt/casadoeido/

Casa do Padre Alexandre

Rua da Carneira, 113
4840-080 Covide
tel./tlm. 253 357 015 / 967 816 875
e-mail:
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Postigo

Rua da Igreja, 398
4840-080 Covide
tel./tlm. 253 353 122 / 912 421 517
e-mail: casadopostigo@hotmail.com
site: www.casadopostigo.webnode.pt

Casas da Aguça

Assento, 21
4840-070 Cibões
tel./tlm. 253 991 986 / 938 458 069
e-mail: casasdaaguca@gmail.com
site: www.casasdaguca.com

Casinhas do Gerês

Rua Miguel Torga, cci 102
4845-063 Gerês
tel./tlm. 253 391 336 / 961 761 201
e-mail: geral@casinhasdogeres.com
site: www.casinhasdogeres.com/pt/
adega-do-ramalho

Casa Grande Carlota

Casal de Cima, 182, Ribeira
4840-120 Ribeira
tlm. 919 500 149
e-mail: arnaudbaldaia@hotmail.com
site: www.homeaway.pt/
arrendamento-ferias/p1175527

Casa Monte Abades

Campos Abades, 34, Monte
4840-110 Monte
tel./tlm. 253 378 081 / 936 747 256
e-mail: geral@monteabades.com
site: www.monteabades.com

Casas de Turismo Rural Peixoto

Lugar de Sá, 42
4840-130 Souto
tlm. 913 917 787
e-mail: germain.peixoto@gmail.com
site: www.casas-turismo-rural-
peixoto.com/fr/index.php

Encostas da Torre

Guardenha, 1ºC
4840-090 Gondoriz
tel./tlm. 253 357 075 / 963 099 549
e-mail: geral@encostasdatorre.com
site: www.encostasdatorre.com

Gerês TER

Rua da Geira, 375
4840-030 Campo do Gerês
tlm. 968 599 737
e-mail: reservas@gerester.pt
site: www.gerester.pt

Olival do Outeiro Gerês

Rua das Oliveiras, 1, Outeiro
4845-012 Rio Caldo
tel./tlm. 253 194 988 / 916 111 113
e-mail:
olivaldoouteirogeres@gmail.com
site: geres.pt/olivaldoouteiro

Villas do Agrinho

Assento, Rua 1, CCI 101
4845-040 Valdoso
tlm. 960 149 812
e-mail: info@villasdoagrinho.com
site: www.villasdoagrinho.com

Parque Campismo Cerdeira

Rua da Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./tlm. 253 351 005 / 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com

TORRE DE MONCORVO

Casa D. Maria Luíza

Rua Vasco da Gama, n.43
5160-297 Torre de Moncorvo
tel. 279 254 086 / tlm. 932 490 986
e-mail:
reservas@casadonamarialuiza.com
site: www.casadonamarialuiza.com

Casa d'Ávó

Rua Manuel Seixas, nº 12
5160-290 Torre de Moncorvo
tel. 279 252 401 / 279 253 087 /
279 253 088
e-mail: info@casaavo.com
site: www.casaavo.com

Casa do Ti Lateiro

Rua da Igreja
5160-011 Açoreira
tlm. 938 618 623
e-mail: info@casadotilateiro.pt
site: www.casadotilateiro.pt

Quinta dos Baldo

Quinta dos Baldo, Martim Tirado,
Carviçais
5160-068 Torre de Moncorvo
tlm. 962 557 275
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com
site:
http://quintadosbaldo.blogspot.com/

Casa do Padre Coxo

Rua do Cabo dos Tapados
5160-068 Carviçais
tlm. 918 971 359 / 916 225 945
e-mail: info@casadopadrecoxo.com
site: www.casadopadrecoxo.com

Residencial Artur

Lugar do Rebentão, nº 5
5160-909 Carviçais
tel. 279 098 000
tlm. 912 762 152 / 926 819 563
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com

Olhares do Douro

Rua Nossa Senhora da Guia, nº 137
5160-000 Foz do Sabor
tlm. 938 385 231
e-mail: olharesdodouro@gmail.com
site: www.olharesdodouro.com

Residencial Caçula 🍷

Travessa das Amoreiras, nº 4
5160-299 Torre de Moncorvo
tel. 912 124 679
e-mail: geral@cacula.pt
FB/Caçula – Alojamento Local

Quinta das Aveleiras 🍷

Estrada Nacional 220
5160-206 Torre de Moncorvo
tel. 279 258 280/1
e-mail:
reservas@quintadasaveleiras.pt
site: www.quintadasaveleiras.pt

Quinta do Retiro 🍷

Rua da Escola nº 27
5160-078 Felgar
tlm. 932 897 817
e-mail: retiro.felgar@gmail.com
FB/quinta do retiro/felgar

Quinta do Valbom 🍷

Quinta do Valbom
5160-290 Torre de Moncorvo
tel. 279 252 596 / tlm. 936 424 961
e-mail: quintavalbom@hotmail.com
site: www.quintavalbom.no.sapo.pt

Serra do Reboredo 🍷

Quinta Branca, Larinho
5160-111 Larinho
tlm. 911 141 215 / 933 417 241

Quinta da Terrincha 🍷

Estrada Nacional 102
5160-021 Adeganha
tlm. 914 149 386
e-mail: geral@quintadaterrincha.pt
reservas@quintadaterrincha.pt
site: www.quintadaterrincha.pt/

Desafios da Horta 🍷

Rua da Igreja, n.º 9
5160-171 Souto da Velha
tel. 279 258 300
e-mail: info@desafiosdahorta.com
site: www.desafiosdahorta.com

Casa dos Coelho's 🍷

Quinta do Carcavão da Teixeira,
5160-011, Torre de Moncorvo
tlm. 915 077 662
site: www.casadoscoelhos.com

VALENÇA

Hotel Valença do Minho 🍷

Av. Miguel Dantas
4930-678 Valença
tlf. 251 824 392 / 251 824 211
e-mail:
geral@hotelvalencadominho.com
site: www.hotelvalencadominho.com

Pousada de São Teotónio 🍷

Rua da Gaviarra
Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
tlf. 251 800 260
e-mail: rececao@pousadavalenca.pt
site: www.pousadavalenca.pt/

Hotel Padre Cruz 🍷

Estrada Nacional 13
N.º 1253 São Pedro da Torre
4930-515 Valença
tlf. 251 830 040
e-mail: hotelpadrecruz@sapo.pt
site: http://hotelpadrecruz.com/

Casa da Eira 🍷

Lugar de Laços, 6 - Gondomil
4930 Valença
tlf. 251 921 905
e-mail: mail@casaeira.net
site: www.casaeira.com/pt-br/

Hotel Val Flores 🍷

Av. Dos Bombeiros, Ed. Val Flores
4930-593 Valença
tlf. 251 824 106
e-mail: hotelvalflores@gmail.com

VALPAÇOS

Casa Agrícola d'Alagoa 🍷

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrazedo 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 Carrazedo de Montenegro
tel.: 278 783 226 / tlm.: 963 032 235
e-mail:
fernandobatista@quinta-ermeiro.com
site: www.quinta-ermeiro.com

Quinta Rota d'Oliveira

Rua Formosa nº13 Rendufe
5445-051 Santa Maria de Émeres
tel.: 278 789 382 / tlm.: 960 001 635
e-mail: info@quintarotadoliveira.com
site: www.quintarotadoliveira.com

Hotel Cândido 🍷

Rua do Tramagal, 2
5430-466 Valpaços
tel: 278 729 232 / tlm: 915 108 065
e-mail: hoteltcandido@hotmail.com
site: http://www.hoteltcandido.pt/

Pq. de Campismo do Rabaçal 🍷

Ponte de Vale Telhas
Lugar do Taxo Possacos
5430-191 Valpaços
tel: 278 759 354
e-mail: clube.campismo@hotmail.com
site:
www.campismocaravanismovalpacos.com

VIANA DO CASTELO

Pousada Viana do Castelo Historic Hotel 🍷

Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
tel. 258 800 370
e-mail: rececao.mluzia@pestana.com
site: www.pousadas.pt

Hotel Flôr de Sal **** 🍷

Avenida de Cabo Verde, 100
4900-568 Viana do Castelo
tel. 258 800 100
e-mail: reservas@hotelflordesal.com
site: www.hotelflordesal.com

Axis Viana

Business & Spa Hotel **** 🍷

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel. 258 802 000
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisviana.com

Hotel Feelviana **** 🍷

Rua Brás de Abreu Soares, nº 222
Praia do Cabedelo
4935-159 Viana do Castelo
tel. 258 330 330
e-mail: info@hotelfeelviana.com
site: www.hotelfeelviana.com

Hotel Rali Viana *** 🍷

Av. Afonso III, 180-
4900-477 Viana do Castelo
tel. 258 829 770
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com

Hotel Jardim Viana ** 🍷

Largo 5 de Outubro, Nº 68
4900 – 515 Viana do Castelo
tel. 258 828 915/6
e-mail: hjardimviana@gmail.com
site: www.hoteljardimviana.pt

Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
tel. 258 407 336
e-mail:
info@casamanuelespregueiraoliveira.com
site:
www.casamanuelespregueiraoliveira.com

Casa da Rainha

Caminho do Pardiniheiro, n.º 122
4935-592 Viana do Castelo
tel./tlm. 258 351 882 / 925 001 161
e-mail: geral@casadareina.com
site: www.casadareina.com/

VEIEIRA DO MINHO

Casa da Costa

Rua de Arribas, nº14
4850-165 Eira Vedra
tlm: 919 653 380
e-mail:
casadacosta.countryhouse@gmail.com

Casa Dentro Capitão-Mor

Rua do Capitão Mor, nº1
4850-242 Vieira do Minho
tel./tlm.: 253 658 117 / 968 466 363
e-mail: casadedentro@gmail.com
site: www.casadedentro.com

Casa do Barreira

Travessa do Barreira, nº 4
4850-271 Vieira do Minho
tel.: 253 646 185 / tlm.: 919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadoabarreira.com

Casa do Largo da Vila

Largo da Vila n. 137 - Ruivães
4850-341 Vieira do Minho
tel.: 253 658 117
e-mail: casalargodavila@gmail.com

Casa dos Gaios

Rio Longo – Mosteiro
4850-242 Vieira do Minho
tlm: 964 434 475
e-mail: cardocely@gmail.com

Cortegaça House

Rua de Cortegaça 261 - Pinheiro
4850-271 Vieira do Minho
tlm.: 961 417 639 / 918 016 412 /
964 560 628
e-mail: reservas@begeres.pt
site: www.begeres.pt

Quinta de São Simão

Real, nº 365 - Tabuaças
4850- 430 Vieira do Minho
tel.: 253 648 270 / tlm.: 934 090 077
e-mail: carlosvilela@inbox.com
site: www.quintadesaosimao.com

Quinta do Emigrante

Rua do Emigrante n. 165 - Pinheiro
4850-273 Vieira do Minho
tlm.: 932 747 006
e-mail: quintadoemigrante@gmail.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 do Sorilhal

Rua da Nespereira 313,
Parada do Bouro
4850-261 Vieira do Minho
tlm.: 913 047 528 / 967 621 495
e-mail: grazi@allegra508.com /
eduardoaudra@gmail.com

Pousada da Caniçada

Avenida da Caniçada, nº 1518
4850-054 Caniçada- Vieira do Minho
tel: 210 407 650
e-mail: r
ecepcao.sbento@pousadas.pt
site: www.pousada.pt

VILA DO CONDE

Hotel Brazão *** &

Av. Dr. João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
tel. 252 642 016
e-mail: geral@hotelbrazao.pt
site: www.hotelbrazao.pt

Santana Hotel & SPA **** &

Monte Sant'Ana
4480-188 Azurara
tel. 252 640 460
e-mail: recepcao@santanahotel.pt
site: www.santanahotel.pt

Villa C Boutique Hotel **** &

Av. Mouzinho de Albuquerque
4480-151 Azurara
tel. 252 240 420
e-mail:
geral@villacboutiquehotel.com
site: www.villacboutiquehotel.com

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Turismo do Minho **** &

Estrada Nacional 13 - Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 700 245
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com

Boega Hotel &

Quinta do Outeiral – Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 700 500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com

Hotel Minho Belo &

Lourido - Lovelhe
4920-081 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 794 690
e-mail: minhobelo@gmail.com
site: www.minhobelo.com

Quinta de S. Roque &

S. Roque
4920-219 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 795 227 / tlm. 919155717
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
tel. 251 002 080
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com

VILA NOVA DE FAMILICÃO

Casa Ana Monteiro

Avenida Nacional, 340
4470-371 Portela
tlm. 932 012 974
e-mail: casaanamonteiro@gmail.com
site: www.airbnb.pt/rooms/4874198

Casa de São Brás

Avenida de São Brás, 129
4770-328 Landim
site: www.airbnb.pt/rooms/20167143

Casa do Laranjal

Rua Sobrado, 205
4770-719 Telhado
e-mail: s_fonseca@outlook.pt
site: www.airbnb.pt/rooms/4013518

Hotel Moutados

Av. Brasil, 1223
4760-010 Vila Nova de Famalicão
tel. 252 312 377
e-mail:
hotelmoutados@mail.telepac.pt
site: www.booking.com/hotel/pt/
moutados.pt-pt.html

Quinta de Pindela

Rua de Pindela, 893
4770-130 Cruz
tel./tlm. +351 919 062 100
e-mail: info@quintadepindela.com
site: www.quintadepindela.com

Quinta de São Vicente

Avenida São Vicente, 317
4770-690 Sezures
tlm. 919 693 912
e-mail: macsepol1951@hotmail.com
site: www.booking.com/hotel/pt/
quinta-de-s-vicente-317.pt-pt.html

Saladestar

Rua Talvai, 674
4760-167 Vila Nova de Famalicão
tlm. 967 591 698
e-mail:
fernandasantos59@hotmail.com
site: https://saladestar.negocio.site/

Villa Prime Hotel &

Rua Barão da Trovisqueira, 338
4760-126 Vila Nova de Famalicão
tel./tlm. +351 252 104 603
e-mail: info@villaprimehotel.com
site: www.villaprimehotel.com/pt

Vivenda Mendes

Rua da Espadaneira, 37
4770-441 Requião
e-mail: mendes.franisca@gmail.com
site: www.airbnb.pt/rooms/19844812

Vivenda Mendes 2

Rua da Espadaneira, 55
4770-441 Requião
e-mail: mendes.franisca@gmail.com
site: www.airbnb.pt/rooms/26147490

Casa do Ribeirinho

Rua Ribeirinho, 66
4765-077 Carreira
e-mail: candidosa22@hotmail.com
site: www.airbnb.pt/rooms/9428509

Wake Up Famalicão

Praça 9 de Abril 208
4760-109 Vila Nova de Famalicão
tlm. 936 220 903
e-mail: reserve@wakeupconcept.com
site: www.wakeupconcept.com/

VILA NOVA DE GAIA

Hotel Solverde SPA & Wellness Center ***** &

Avenida da Liberdade, 212
São Félix da Marinha
4410-154 Vila Nova de Gaia
tel. 227 338 030
e-mail: hotelsolverde@solverde.pt
site: www.solverde.pt

Hotel Holiday Inn

Porto Gaia **** &

Rua Diogo de Macedo, 220
Mafamude
4400-107 Vila Nova de Gaia
tel. 223 747 500
e-mail: info@hiportogaia.com
site: www.hiportogaia.com

VILA POUCA DE AGUIAR

Alvão Village & Camping

Lagoa da Falperra, EN555
5450-261 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 419 038
e-mail: geral@alvaovillagecamping.pt
site: www.alvaovillagecamping.pt

Casa Fontes &

Av. Lopes de Oliveira, nº 56/58
5450-140 Pedras Salgadas
tel. 259 434 231
e-mail: casafontesps@gmail.com
site: www.casafontes.com

Hotel Europa &

Rua Imperador Teodósio, nº6
5450-022 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 510
e-mail: hoteleuropavpa@hotmail.com
site: www.rreuropa.com

Pedras Salgadas Natur Park &

Parque Pedras Salgadas
5450-140 Bornes de Aguiar
Pedras Salgadas
tel. 259 437 140
e-mail:
reservations@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com

Quinchoso dos Bentos &

Rua dos Chãozinhos
5450 Guilhado
tlm. 965 045 571
e-mail:
quinchosodosbentos@gmail.com

VILA REAL

Hotel Miracorgo &

Av.ª 1.ª de Maio, 76/78
5000-651 Vila Real
tel. 259 325 001
e-mail: reservas@hotelmiracorgo.com
site: www.hotelmiracorgo.com

Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
5000-669 Vila Real
tel. 259 323 153 / tlm. 966 797 202
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt
site: www.hotelmiraneve.com

Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km 3 - Arroios
5000-051 Vila Real
tel. 259 340 790 / tlm. 935 525 038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com

Quinta São Martinho

Rua Padre Fernando Miranda, 8
Quinta São Martinho - Mateus
5000-266 Vila Real
tel. 259 323 986 / tlm. 933 202 326
e-mail: geral@quintasaomartinho.com
site: www.quintasaomartinho.com

VILA VERDE

Casa Sequeirô

Lugar de Sequeirô
4730-620 UF do Vade
tel. 253 160 424
tlm. 919 884 152 / 918 501 727
E-mail: geral@casasequeiro.com
site: www.casasequeiro.com
FB/casa.sequeiro/

Casa de Férias

Parque Peneda Gerês

Avª de Cabaninhas
4730-610 Valdreu
tlm. 965 856 415
e-mail: aldanelas@netcabo.pt
FB/casaferiasparquepenedageres/

Hotel Bom Sucesso

Largo Antunes Lima, 5
4730-450 Vila de Prado
tel. 253 929 070
e-mail: geral@bomsucesso.com
site: www.bomsucesso.com

Casa de Fundevila

Fundevila
4730-579 Soutelo
tel./tlm. 253 321 480 / 917 765 212
e-mail: geral@casafundevila.com
site: https://hoteldecharme.casafundevila.com/index.php/pt/

Quinta do Casal

de S. Miguel de Soutelo

Avª Viscondes da Torre, nº 245
4730-575 Soutelo
tel./tlm. 253 310 360 / 935 955 100
e-mail: info@quintadocasal.eu
site: www.quintadocasal.eu

Torre de Gomariz Wine & Spa

Hotel Rural

Avenida Sobral Castelo, nº 76
4730-102 Cervães
tel. 253 929 160
e-mail: reservas@torredegomariz.com
site: www.torredegomariz.com

Casa na Ramalha /

Quintinha D'avó

Rua 1 da Ramalha, 28-30
4730-475 Vila de Prado
tel. 253 927 111
tlm. 966 906 369 / 966 253 085
e-mail:
cristina.2011.ferreira@gmail.com /
quintinhadavo.minho@gmail.com
FB/quintinhadavo.minho/

VIMIOSO

Restaurante A Vileira

Avenida de Alcanices, nº 1
5230-380 Vimioso
tel. 273 511 133
e-mail: reservas@vileira.com
site: www.avileira.com

Hotel Rural Srª de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-275 Vimioso
tel./tlm. 273 518 000 / 933 190 047
e-mail: info@hotelruralvimioso.com

VINHAI

Casa de Campo – Casa do Pedro

Sobreiró de Baixo
5320-163 Sobreiró de Baixo Vinhais
tlm. 938 459 072 / 938 460 201
e-mail: lobo_santos@msn.com

VIZELA

Hotel Bienestar ****

Rua Dr. Abílio Torres
4815-522 Vizela
tel. 253 589 150
e-mail:
reservas@hotelbienestarvizela.com
site: www.hotelbienestarvizela.com

Hotel Termas ***

Rua Dr. Abílio Torres, 1236
4815-552 Vizela
tel. 253 481 275
e-mail: geral@hoteltermasvizela.com
site: www.hoteltermasvizela.com

Quinta de Lavandeiras

Travessa das Lavandeiras, nº 86
4620-550 Vizela
tlm. 919 166 230
e-mail:
quintadaslavandeiras@gmail.com
site: www.quintadaslavandeiras.pt

S. Bento Guest House

Rua das Pereirinhas
4815-508 Vizela
tlm. 961 953 379 / 969 784 611
e-mail: geral@sbguesthouse.pt
site: www.sbguesthouse.pt

informação turística

ALFÂNDEGA DA FÉ

Posto de Turismo

Largo de S. Sebastião, s/n
5350 – 013 Alfândega da Fé
279 462 739
turismo.alfandegafe@gmail.com
www.cm-alfandegadafe.pt

ALIJO

Posto de Turismo

Avenida 25 de Abril
5070 – 011 Alijó
259 950 095
turismo@cm-alijo.pt
http://turismo.cm-alijo.pt/

AMARANTE

Loja Interativa de Turismo

Largo Conselheiro António Cândido
4600 – 552 Amarante
255 420 246
turismo@cm-amarante.pt
www.cm-amarante.pt/turismo/

AMARES

Loja Interativa do Turismo de Caldela

Av. Afonso Manuel Pereira
de Azevedo, nº 211
4720 – 249 Amares
253 368 540
geral@municipioamares.pt
www.cm-amares.pt

ARCOS DE VALDEVEZ

Loja Interativa de Turismo do Soajo

Junta de Freguesia – Lugar do Eiró
4970 – 660 Arcos de Valdevez
258 576 747
jf-soajo@freguesiasdeportugal.com
www.cmav.pt

Loja Interativa

de Turismo de Arcos de Valdevez

R. Prof. Dr. Mário Júlio Almeida Costa
4970 – 606 Arcos de Valdevez
258 520 530
pit.arcosvaldevez@portoente.pt
www.cmav.pt

ARMAMAR

Loja Interativa de Turismo

Av. Dr. António Oliveira Salazar
5110 – 122 Armamar
254 850 807
turismo@cm-armamar.pt
www.cm-armamar.pt

AROUCA

Loja Interativa de Turismo de Arouca - Geopark

Rua Abel Botelho, nº 4
4540 – 114 Arouca
Tel. 256 940 258
e-mail: turismo@aroucageopark.pt
site: www.cm-arouca.pt

BAIÃO

Loja Interativa de Turismo

Jardim Dr. José Teixeira da Silva
4640 – 158 Baião
255 540 562
turismo@cm-baiao.pt
www.cm-baiao.pt

BARCELOS

Posto de Turismo

Largo Dr. José Novais, nº 27
4750 – 310 Barcelos
253 811 882
turismo@cm-barcelos.pt
www.cm-barcelos.pt

BOTICAS

Loja Interativa de Turismo

Rua Gomes Monteiro, nº 3
5460 – 304 Boticas
276 410 200
turismo@cm-boticas.pt
www.cm-boticas.pt

BRAGA

Loja Interativa de Turismo

Av. da Liberdade, nº 1
4710 – 305 Braga
253 262 550
turismo@cm-braga.pt
www.cm-braga.pt

BRAGANÇA

Posto de Turismo

Av. Cidade de Zamora
5300-111 Bragança
273 381 273
turismo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

BRAGANÇA

Loja Interativa de Turismo de Bragança

Rua Abílio Beça, nº 104
5300 – 011 Bragança
273 304 200
cmb@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

CABECEIRAS DE BASTO

Posto de Turismo

Praça da República, nº 203
4860 – 355 Cabeceiras de Basto
253 669 100 / 253 669 070
pturismo@cabeceirasdebasto.pt
http://cabeceirasdebasto.pt

CAMINHA

Loja Interativa de Turismo

Praça do CITICA
5140 – 085 Carraceda de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

CARRAZEDA DE ANSIAES

Loja Interativa de Turismo

Praça do CITICA
5140 – 085 Carraceda de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

CASTELO DE PAIVA

Loja Interativa de Turismo

Largo do Conde
4550 – 102 Castelo de Paiva
255 689 500
pit.castelopaiva@portoente.pt
www.cm-castelo-paiva.pt

CELORICO DE BASTO

Loja Interativa de Turismo

Praça Cardeal D. António Ribeiro
4890 – 220 Celorico de Basto
255 323 100
lojaturismo@cm-celoricodebasto.pt
www.mun-celoricodebasto.pt

CHAVES

Posto de Turismo

Terreiro de Cavalaria
5400 – 193 Chaves
276 348 180
municipio@chaves.pt /
pitchaves@portoente.pt
www.chaves.pt

CINFÃES

Loja Interativa de Turismo

Rua Capitão Salgueiro Maia
Quinta do Aido
4690 – 038 Cinfães
255 561 051
turismo@cm-cinfaes.pt
www.cm-cinfaes.pt /
www.redescobrircinfaes.pt

ESPINHO

Loja Interativa de Turismo

Alameda 8
Centro Comercial Solverde II
4500 – 901 Espinho
224 901 316
turismo@cm-espinho.pt
www.cm-espinho.pt

ESPOSENDE

Loja Interativa de Turismo

Av. Eduardo Arantes de Oliveira, nº 62
4740 – 204 Esposende
253 961 354
cit.esposende@cm-esposende.pt
www.visitesposende.com/pt

FAFE

Loja Interativa de Turismo

Praça 25 de Abril
4820 – 142 Fafe
253 493 311
turismofafe@gmail.pt
www.naturfafef.pt

FELGUEIRAS

Loja Interativa de Turismo

Casa das Torres
Av. Dr. Magalhães Lemos, nº 23
4610 – 106 Felgueiras
255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

FREIXO DE ESPADA A CINTA

Posto de Turismo

Praça Jorge Álvares
Edifício Biblioteca Municipal
5180 – 125 Freixo de Espada à Cinta
279 653 480
turismo@cm-fec.pt
www.cm-freixoespadacinta.pt

GONDOMAR

Loja Interativa de Turismo

Trav. da Convenção de Gramido, nº 41
4420 – 416 Gondomar
224 664 310
turismo@cm-gondomar.pt
www.cm-gondomar.pt

GUIMARÃES

Loja Interativa de Turismo

Praça de S. Tiago
4810 – 300 Guimarães
253 421 221
info@guimaraesturismo.com
www.guimaraesturismo.com

LAMEGO

Loja Interativa de Turismo

Rua Regimento de Infantaria, nº 9
5100 – 147 Lamego
254 609 600
lojaturismo@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

LOUSADA

Loja Interativa de Turismo

Praça D. António Meireles, nº 18
4620 – 130 Lousada
255 820 580
turismo@cm-lousada.pt
www.cm-lousada.pt

MACEDO DE CAVALEIROS

Posto de Turismo

Casa Falcão
Largo Manuel Pinto de Azevedo
5340 – 218 Macedo de Cavaleiros
278 426 193
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt
www.cm-macedodecavaleiros.pt

MAIA

Maia Welcome Center Loja Interativa de Turismo

Parque Central da Maia
1º Piso - Loja 19
Rua Simão Bolívar
4470 – 214 Maia
229 444 732
turismo@cm-maia.pt
site: www.visitmaia.pt

MARCO DE CANAVESES

Loja Interativa de Turismo

Alameda Dr. Miranda da Rocha
4630 – 219 Marco de Canaveses
255 538 800
loja.turismo@cm-marco-canaveses.pt
www.marcodecanaveses.pt

MATOSINHOS

Loja Interativa de Turismo

Av. General Norton de Matos
4450 – 208 Matosinhos
229 392 412
turismo@cm-matosinhos.pt
www.cm-matosinhos.pt

MELGAÇO

Loja Interativa de Turismo

Praça da República, nº 133
4960 – 567 Melgaço
251 402 440
turismo@cm-melgaco.pt
www.cm-melgaco.pt

MESÃO FRIO

Posto de Turismo

Av. Cons. José Maria Alpoim, nº 432
5040 – 310 Mesão Frio
933 911 043
turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

MIRANDA DOURO

Posto de Turismo

L.go do Menino Jesus da Cartolinha
5210 – 191 Miranda do Douro
273 431 132
turismo@cm-mdouro.pt
www.cm-mdouro.pt

MIRANDELA

Posto de Turismo

Rua D. Afonso III
(junto ao edifício da Estação da CP)
5370 – 408 Mirandela
278 203 143
postodeturismo@cm-mirandela.pt
www.cm-mirandela.pt

MOGADOURO

Loja Interativa de Turismo

Avenida dos Comandos
5200 – 206 Mogadouro
279 340 501
camaramogadouro@mail.telepac.pt
www.cm-mogadouro.pt

MOIMENTA DA BEIRA

Loja Interativa de Turismo

Terreiro das Freiras
3620-304 Moimenta da Beira
254 520 103
posto-turismo@cm-moimenta.pt
www.cm-moimenta.pt

MONÇÃO

Loja Interativa do Turismo

Praça Deu-la-Deu Martins
4950 – 452 Monção
251 649 013
turismo@cm-moncao.pt
www.cm-moncao.pt

MONDIM DE BASTO

Loja Interativa do Turismo

Praça do Município
4880 – 236 Mondim de Basto
255 389 370
turismo@cm-mondimdebasto.pt
www.cm-mondimdebasto.pt

MONTALEGRE

Loja Interativa de Turismo

Ecomuseu de Barroso
Espaço Padre Fontes
Terreiro do Açougue, nº 11
5470 – 250 Montalegre
276 510 203
turismo@cm-montalegre.pt
www.cm-montalegre.pt

MURÇA

Posto de Turismo

Alameda 8 de Maio
5090 – 142 Murça
259 510 120
geral@cm-murca.pt
www.cm-murca.pt

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Loja Interativa de Turismo

R. Dr. Ernesto Soares dos Reis, nº 156
3720 – 256 Oliveira de Azeméis
256 674 463
turismo@cm-oaz.pt
www.cm-oaz.pt

PAÇOS DE FERREIRA

Posto de Turismo

Praça Dr. Luís
4590 – 527 Paços de Ferreira
300 400 014
cit@cm-pacosdeferreira.pt
www.cm-pacosdeferreira.pt

PAREDES

Loja Interativa de Turismo

Largo da Estação, nº 227
4580 – 196 Paredes
255 788 952
turismo@cm-paredes.pt
www.cm-paredes.pt

PAREDES DE COURA

Loja Interativa de Turismo

Largo Visconde de Moselos - Ap. 6
4940 – 909 Paredes de Coura
251 780 100
contacto@cm-paredes-coura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

PENAFIEL

Loja Interativa de Turismo

Largo Padre Américo
4560 – 002 Penafiel
255 710 702
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt
www.cm-penafiel.pt

PENEDONO

Loja Interativa de Turismo

Praça 25 de Abril
3630 – 246 Penedono
254 508 174 / 925 200 170
turismo@cm-penedono.pt
www.cm-penedono.pt

PESO DA RÉGUA

Loja Interativa de Turismo

Largo Visconde de Moselos - Ap. 6
4940 – 909 Paredes de Coura
251 780 100
contacto@cm-paredes-coura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

PONTE DA BARCA

Loja Interativa de Turismo

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, nº 9
4980 – 626 Ponte da Barca
258 455 246
pit.pontedabarca@portoente.pt
www.cmpb.pt

PONTE DE LIMA

Loja Interativa de Turismo

Torre da Cadeia Velha
Passeio 25 de Abril, nº 29
4990 – 058 Ponte de Lima
258 240 208
lojaturismo@cm-pontedelima.pt
www.cm-pontedelima.pt

PORTO (CENTRO)

Posto de Turismo

Rua Clube dos Fenianos, nº 25
4000 – 172 Porto
223 393 472
visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

PÓVOA DE LANHOSO

Posto de Turismo

Largo Barbosa e Castro
4830 – 517 Póvoa de Lanhoso
253 639 708
turismo@mun-planhoso.pt
www.mun-planhoso.pt

PÓVOA DE VARZIM

Loja Interativa de Turismo

Largo do Passeio Alegre
4490 – 428 Póvoa de Varzim
252 090 190
pturismo@cm-pvarzim.pt
www.cm-pvarzim.pt

RESENDE

Loja Interativa de Turismo

Rua José Pereira Monteiro
4660 – 228 Resende
254 871 031
geral@cm-resende.pt
www.cm-resende.pt

RIBEIRA DE PENA

Posto de Turismo

Praça do Município
4870 – 152 Ribeira de Pena
259 490 500
geral@cm-rpena.pt
www.cm-rpena.pt

SABROSA

Loja Interativa de Turismo

Rua do Loreto
5060 – 328 Sabrosa
259 939 575
turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

S.ta MARIA DA FEIRA

Loja Interativa de Turismo

Rua Dr. Roberto Alves, nº 52
4524 – 909 Santa Maria da Feira
256 370 802
gab.turismo@cm-feira.pt
www.cm-feira.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Loja Interativa de Turismo

Rua dos Combatentes
5030 – 477 S.ta Marta de Penaguião
254 810 130
geral@cm-smpenaguiao.pt
www.cm-smpenaguiao.pt

SANTO TIRSO

Loja Interativa de Turismo
Praça 25 de Abril
4780 – 373 Santo Tirso
252 830 411
turismo@cm-stirso.pt
www.cm-stirso.pt

S. JOÃO DA MADEIRA

Loja Interativa de Turismo
Torre da Oliva, R. Oliveira Júnior, nº 591
3700 – 204 São João da Madeira
256 200 204
turismoindustrial@cm-sjm.pt
www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Loja Interativa de Turismo
Avenida Marques de Soveral, nº 79
5130 – 321 São João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

SERNANCELHE

Loja Interativa de Turismo
Av. Doutor Oliveira Serrão, nº 6
3640 – 240 Sernancelhe
254 598 300
sasc@cm-sernancelhe.pt
www.cm-sernancelhe.pt

TABUAÇO

Loja Interativa de Turismo
Rua Conde Ferreira
5120 – 400 Tabuaço
254 789 049
pturismotabuaco@iol.pt
www.cm-tabuaco.pt

TAROUCA

Loja Interativa de Turismo
Av. Prof. Leite Vasconcelos
3610 – 022 Tarouca
254 781 461
turismo@cm-tarouca.pt
www.tarouca.pt

TERRAS DE BOURO

Posto de Turismo
Av. Dr. Paulo Marcelino, nº 33
4840 – 100 Terras de Bouro
253 351 404
turismo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

TORRE DE MONCORVO

Loja Interativa de Turismo
Rua dos Sapateiros, nº 15
5160 – 278 Torre de Moncorvo
279 252 289
turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

TROFA

Loja Interativa de Turismo
Parque N. Sra. das Dores
e Dr. Lima Carneiro
Rua Padre Joaquim Augusto
da Fonseca Pedrosa,
Fórum Trofa XXI, nº 92
4785 – 419 Trofa
965 862 971
turismo@mun-trofa.pt
www.mun-trofa.pt

VALE DE CAMBRA

Loja Interativa de Turismo
Av. Camilo Tavares de Matos, nº 458
3730 – 901 Vale de Cambra
256 420 510
geral@cm-valedecambra.pt
www.cm-valedecambra.pt

VALENÇA DO MINHO

Posto de Turismo
Paiol do Campo de Marte
Coroada – Praça Forte de Valença
4930 – 677 Valença do Minho
251 823 329 / 251 823 374
turismo@visitvalenca.com
www.visitvalenca.com

VALONGO

Loja Interativa de Turismo
Rua de S. Mamede, s/n
4440 – 597 Valongo
222 426 490
turismo@cm-valongo.pt
www.cm-valongo.pt

VALPAÇOS

Loja Interativa de Turismo
Av. Engº Luís de Castro Saraiva
5430 – 472 Valpaços
278 710 130
turismo@valpacos.pt
www.valpacos.pt

VIANA DO CASTELO

Posto de Turismo
Viana Welcome Center
Praça do Eixo Atlântico
4900 – 040 Viana do Castelo
258 098 415
www.vivexperiencia.pt
FB/vivexperiencia.pt

VIEIRA DO MINHO

Loja Interativa de Turismo
Praça do Bombeiro Voluntário
4850 – 526 Vieira do Minho
253 649 240
postodeturismo@cm-vminho.pt
www.cm-vminho.pt

VILA DO CONDE

Loja Interativa de Turismo
Rua Cais das Lavandeiras
4480 – 789 Vila do Conde
252 248 445
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

VILA FLOR

Posto de Turismo
Largo Doutor Alexandre de Matos
5360 – 325 Vila Flor
278 512 373
geral@vilafior.pt
www.cm-vilafior.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA

Loja Interativa de Turismo
Praça do Município
Edif. da Casa do Turismo
4920 – 284 Vila Nova de Cerveira
251 708 023
turismo@cm-vncerveira.pt
www.cm-vncerveira.pt

VILA NOVA DE FAMILICÃO

Loja Interativa de Turismo
Praça D. Maria II
4760 – 114 Vila Nova de Famalicão
252 320 900
camaramunicipal@vilanovadefamalicao.org
www.vilanovadefamalicao.org

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Centro de Informação Turística
Av. Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, nº 9/13
5150 – 610 Vila Nova de Foz Côa
279 760 329
turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

VILA NOVA DE GAIA

Loja Interativa de Turismo
Av. Diogo Leite, nº 135
4400 – 111 Vila Nova de Gaia
223 758288
turismo@cm-gaia.pt
www.cm-gaia.pt

VILA POUCA DE AGUIAR

Loja Interativa de Turismo
Av. Lopes Oliveira
5450 – 140 Vila Pouca de Aguiar
259 439 000
turismo@cm-vpaguiar.pt
www.cm-vpaguiar.pt

VILA REAL

Loja Interativa de Turismo
Av. Carvalho Araújo, nº 94
5000 – 657 Vila Real
259 308 170
geral@cm-vilareal.pt
www.cm-vilareal.pt

VILA VERDE

Loja Interativa de Turismo
Praça da República
4730 – 733 Vila Verde
253 310 582
posto.turismo@cm-vilaverde.pt
www.cm-vilaverde.pt

VIMIOSO

Posto de Turismo
Largo Mendo Rufino
5230 – 314 Vimioso
273 518 120
gi.cmv@cm-vimioso.pt
www.cm-vimioso.pt

VINHAIAS

Posto de Turismo
Praça do Município
5320 – 326 Vinhais
273 770 309
turismo@cm-vinhais.pt
www.cm-vinhais.pt

VIZELA

Loja Interativa de Turismo
Rua Dr. Alfredo Pinto, nº 42 - Caldas
4815 – 397 Vizela
253 489 644
turismo@cm-vizela.pt
www.cm-vizela.pt

AEROPORTO DE SÁ CARNEIRO

Loja Interativa de Turismo do Aeroporto Sá Carneiro
Aeroporto do Porto
Pedras Rubras
4470 – 558 Maia
229 420 496
loja.aeroporto@portoente.pt
www.portoente.pt

PORTO

Porto Welcome Centre
Praça Almeida Garrett, nº 27
4000 – 069 Porto
258 820 270
loja.pwc@portoente.pt
www.portoente.pt

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Loja Interativa de Turismo
Rua do Vilar 30-32 - Baixo D
15705 Santiago de Compostela
0034 981 565 590
loja.santiago@portoente.pt
www.portoente.pt

notas:

Ficha Técnica

edição

Turismo Porto Norte Portugal, ER

textos e fotografias

Municípios representados

TPNP

CVRVV

IVDP

CVRTM

CVRTV

QUALIFICA / oriGIn Portugal

José Alberto Pereira

Nuno Rodrigues

Olívia da Silva, ESMAE/IPP

in "Photo Challenges"

ViniPortugal

impressão

SERSILITO

edição

tpnp©2019

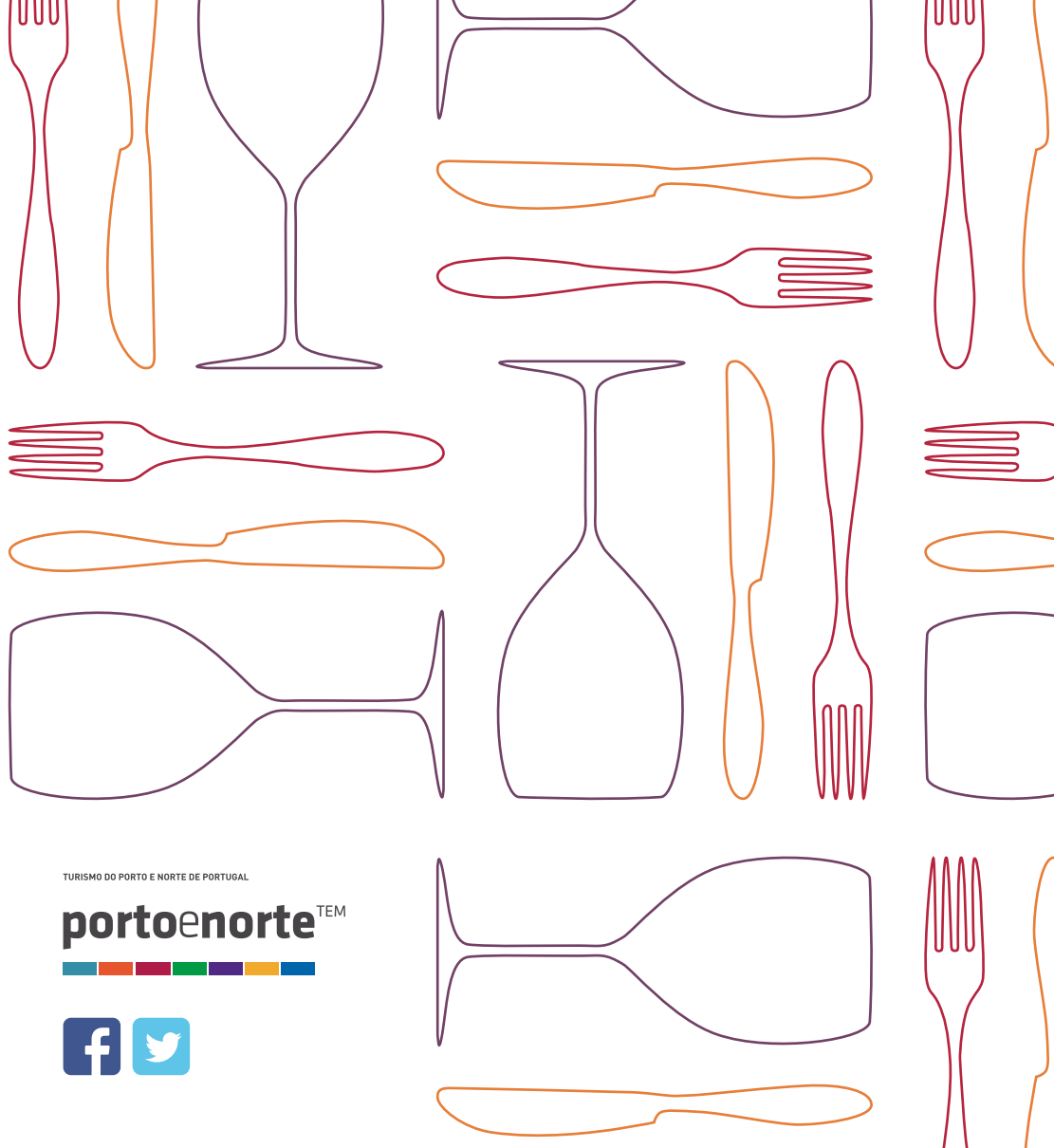
TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL



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}

