

FINS DE GASTRO SEMANA NÓMICOS

3 NOVEMBRO '17

A 27 MAIO '18

PORTO E NORTE
DE PORTUGAL

X EDIÇÃO

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 20%

noites de sexta e sábado

(desconto não acumulável com outras promoções em vigor)



Aconselhamos a reserva antecipada e direta com os Restaurantes e Empreendimentos Turísticos no sentido de evitar eventuais constrangimentos. A TPNP não poderá responsabilizar-se por qualquer situação que não tenha sido previamente alvo de reserva. Os Empreendimentos Turísticos efetuarão o desconto de 20% nas noites de 6ª-feira e Sábado, consoante reserva feita diretamente ao empreendimento turístico.

O copo de vinho de boas vindas a oferecer pelo Restaurante é da sua inteira responsabilidade a escolha do vinho. Os restaurantes poderão substituir o copo de vinho de boas vindas pela oferta da sobremesa. Informe-se de todas as condições para usufruir em pleno de todas as ofertas.

legenda



prato



petisco



sobremesa



animação



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

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2017/2018

Estão de regresso os Fins de Semana Gastronómicos do Porto e Norte de Portugal. Acredita que já vamos na 10.^a edição?! Há 10 anos que celebramos a gastronomia de Portugal. Sim, porque foi no Norte que tudo começou! Há, portanto, um denominador comum na gastronomia portuguesa, que se construiu aqui e que se difundiu para todo país e mundo. Mas a gastronomia e os vinhos do Norte de Portugal são uma construção

permanente que se reproduz em diversidade e qualidade sem esquecer a sua memória. Que melhor forma de celebrar uma década de sabores do que trazer para o palco os criadores da contemporaneidade e aqueles que operam a metamorfose do endógeno em poesia e obra prima. Sabe em quem estou a pensar?... Sim, nas quintas e no enoturismo! É este universo da nossa

oferta que dá o mote para a celebração da 10.^a edição. Vamos homenagear o nosso património enológico num matrimónio perfeito com a gastronomia. Haverá melhor forma de descobrir sabores e universos sensoriais? É esta harmonização perfeita que o Porto e Norte de Portugal sabe oferecer. O melhor dos dois mundos: dos vinhos e da gastronomia. Este ano queremos que traga ainda mais pessoas consigo, família e amigos.

Queremos que vá onde nunca pensou ir, desde o enigmático extremo nordeste até ao vale que dizem que é Douro, ao extremo ocidental onde o verde, o fresco e o leve são sabores que o aguardam até à região metropolitana do Porto, que é tão rural quanto urbana.

Estamos ansiosos por recebê-la(o)! Não espere, venha! Venha provar o destino Porto e Norte de Portugal!

- 3, 4 e 5 NOV.**
- 10 **Alfândega da Fé**
Sopa das Segadas
Cabrito DOP ou Borrego
Terrincho com batata assada
Quadrinhos de amêndoa
- 12 **Valpaços**
Fumeiro à valpacense
Lombo de Porco com
castanhas e arroz de passas
Bolo de Castanha
- 10, 11 e 12 NOV.**
- 14 **Vila Pouca de Aguiar**
Patanisca de Cogumelo
Miscarada
Pudim de Castanha
- 17, 18 e 19 NOV.**
- 16 **Trofa**
Bacalhau à Narcisa
Pudim de Ovos
- 18 **Vimioso**
Vitela Mirandesa Cogumelos
Silvestres com Castanhas
Gelado de Cogumelos
Silvestres
- 24, 25 e 26 NOV.**
- 20 **Lamego**
Arroz de Pato
Leite-creme
- 22 **Vila Verde**
Pica-no-chão
Pudim Abade Priscos
- 1, 2 e 3 DEZ.**
- 26 **Alijó**
Tábua de Enchidos (Alheira,
chouriço, linguiça, salpicão)
Feijoada à Transmontana
Pudim de Castanha
- 28 **Mesão Frio**
Marrã
Leite Creme Queimado
- 30 **Póvoa de Varzim**
Cambitos de Raia
Pescada à Poveira
Rabanada à Poveira
- 8, 9 e 10 DEZ.**
- 32 **Baião**
Pastelão de Ovos com Salpicão
Arroz de Favas
com Frango Alourado
Creme de Água
- 34 **Paços de Ferreira**
Capão à Freamunde
Rochas da Citânia
e Brisas do Pilar
- 5, 6 e 7 JAN.**
- 38 **Tabuaço**
Bife de Lombo
com Molho de Vinho do Porto
Arroz Doce
- 12, 13 e 14 JAN.**
- 40 **Amarante**
Fumeiro
(Bacon, Chouriça, Presunto)
Cabrito assado (serrano)
Doces conventuais
- 19, 20 e 21 JAN.**
- 42 **Marco de Canavezes**
Verde / Bazulaque
Anho Assado
com Arroz de Forno
Fatias do Freixo
- 44 **Vizela**
Frango Merendeiro
Bolinhol
- 26, 27 e 28 JAN.**
- 46 **Ponte de Lima**
Rojões à Minhota
Arroz de Sarrabulho
à Moda de Ponte de Lima
Leite Creme
- 2, 3 e 4 FEV.**
- 50 **Amares**
Pataniscas de Bacalhau
Papas de Sarrabulho
Pudim de Laranja
- 52 **Chaves**
Pastel de Chaves IGP
Cozido à Transmontana
Rabanadas
- 9, 10 e 11 FEV.**
- 54 **Bragança**
Tábua de enchidos
Butelo com Casulas
Pudim de Castanha
- 56 **Cabeceiras de Basto**
Orelheira com Greltos
- 58 **Moimenta da Beira**
Queijo Fresco com doce de
Abóbora
Cozido à Portuguesa
Tarte de Maçã
- 60 **Penedono**
Enchidos (chouriças, moiras e
farinheiras)
Porco Bísaro com Castanha
Farófias
- 16, 17 e 18 FEV.**
- 62 **Castelo de Paiva**
Fumeiro tradicional
Arroz de Lampreia
Rabanadas à moda de Paiva
- 64 **Miranda do Douro**
Tabafeia assada na brasa
Posta à Mirandesa
Bola Doce Mirandesa
- 66 **Penafiel**
Pataniscas
Arroz de Lampreia
Bolinhos de Amor
e Tortas de S. Martinho
- 68 **Santa Marta de Penaguião**
Enchidos da região
Massa à Lavrador
Leite-Creme
- 70 **Valença**
Caldo Verde
(Uma das 7 Maravilhas
Gastronómicas de Portugal)
Bacalhau à São Teotónio
Borrachinhos de Valença
- 72 **Vinhais**
Cuscus com Chouriça de
Carne de Vinhais
Cozido de porco Bísaro com
Casulas
Pudim de Castanhas
- 23, 24 e 25 FEV.**
- 74 **Lousada**
Cozido à Portuguesa
Leite-creme Queimado
- 76 **Monção**
Arroz de Lampreia
à Moda de Monção
Barrigas de Freira
- 2, 3 e 4 MAR.**
- 80 **Arcos de Valdevez**
Alheira de Carne da Cachena
Carne da Cachena com Arroz
de Feijão Tarreste
Bolo de Discos
- 82 **Esposende**
Lampreia
Clarinhas de Fão
- 84 **Freixo de Espada à Cinta**
Pataniscas de Bacalhau
Polvo com Cebolada
e Batata a Murro
Amor dos Homens
- 86 **Mirandela**
Alheira de Mirandela
Pudim de Azeite
- 88 **Ribeira de Pena**
Milhos
Chila no forno
- 90 **Torre de Moncorvo**
Folhado de borrego da churra
Borrego Terrincho
Bolo de amêndoa

- 92 **Vale de Cambra**
Queijo com broa
Carne de vitela de raça
arouquesa (apresentada nas
diversas formas de confeção)
Leite creme
9, 10 e 11 MAR.
- 94 **Barcelos**
Papas de Sarrabulho
à moda de Barcelos
Galo Assado à moda
de Barcelos
Doces de Barcelos
- 96 **Caminha**
Pataniscas de Bacalhau
Robalo Escalado do Mar
da Ínsua
Leite Creme Queimado
- 98 **Oliveira de Azemeis**
"Sabores de Azemeis"
em pão de Ul
Arroz de ossos da suã
Rabanadas de Pão de Ul (vinho
ou leite)
- 100 **São João da Pesqueira**
Feijoada à Transmontana
Arroz Doce
16, 17 e 18 MAR.
- 102 **Celorico de Basto**
Pataniscas
Cabrito assado no forno
Pão de ló
- 104 **Gondomar**
Arroz de Lampreia
Mimo d'Douro
- 106 **Povoa de Lanhoso**
Cabrito à S. José
Rochas do Pilar
23, 24 e 25 MAR.
- 108 **Braga**
Bolinhos de Bacalhau
Bacalhau à Moda de Braga
Pudim Abade de Priscos
- 110 **Felgueiras**
Presunto com broa
Cabrito assado no forno
Pão de ló de Margaride
- 112 **Guimarães**
Bacalhau com Broa
Toucinho-do-Céu
- 114 **Melgaço**
Cabrito do Monte Assado
no Forno
Bucho doce
- 116 **Montalegre**
Presunto e salpicão fatiados /
Omelete de Chouriça /
Folar de Ovos
Cabrito de Barroso
assado no forno
Doces e geleias com queijo
- 118 **Terras de Bouro**
Pataniscas de bacalhau
Cozido de Couves
com Feijão à Terras de Bouro
Aletria
- 120 **Viana do Castelo**
Patanisca de Bacalhau
Bacalhau à Viana
Torta de Viana
- 122 **Vieira do Minho**
Chouriça assada
Vitela da Região
Pudim
- 124 **Vila do Conde**
Petinga Frita
Arroz de Polvo
Doçaria Conventual
- 126 **Vila Real**
Tripas aos molhos
Pêras Bêbedas c/ Vinho do Porto
30, 31 MAR. e 1 ABR.
- 128 **Carrazeda de Ansiães**
Alheira assada
Cabrito assado no forno,
acompanhado por batata
assada e arroz branco
Doces de maçã e arroz doce
- 132 **Cinfães**
Moira e chouriça tradicional
(produto endógeno)
Vitela assada no forno
Bolos de manteiga /
Pão-de-ló de Cinfães
- 134 **Macedo de Cavaleiros**
Grelas com enchidos
(alheira, linguíça, salpicão,
Cápsulas secas com butelo)
Javali no Pote
Pudim de Castanha
- 136 **Paredes**
Cabrito Assado em forno
a lenha acompanhado
de arroz de forno
Sopa seca doce
- 138 **Vila Nova de Famalicão**
Bolinho de Bacalhau
Rojões com Papas
de Sarrabulho
Rojões à Moda do Minho
para acompanhar as Papas
de Sarrabulho
Leite Creme
13, 14 e 15 ABRIL
- 140 **Vila Nova de Gaia**
Pataniscas de Polvo
Sável de escabeche
acompanhado com broa
de Avintes
Pão doce – "Velhotes"
20, 21 e 22 ABRIL
- 142 **Armamar**
Tábua de enchidos,
tábua queijo de cabra
Cabritinho de Armamar
Tarte de maçã
- 144 **Mondim de Basto**
Pataniscas de bacalhau
Cabrito assado c/ arroz de forno
Pão de Ló "húmido"
- 146 **Santo Tirso**
Pataniscas de bacalhau
Arroz à Toquinha
Pudim Condessa Aldara
27, 28 e 29 ABRIL
- 148 **Arouca**
Entradas com produtos
locais e tradicionais.
Posta arouquesa grelhada,
acompanhada de batata frita
e arroz de legumes
Doçaria conventual
e regional de Arouca
- 150 **Matosinhos**
Pataniscas de bacalhau
Peixe grelhado e marisco
Leite-creme
- 152 **Mogadouro**
Posta à Mogadoureense
Queijo de Ovelha ou Cabra
- 154 **Vila Nova de Cerveira**
Galo de Cabidela
Biscoito de Milho
11, 12 e 13 MAIO
- 158 **Fafe**
Vitela Assada à Moda de Fafe
Doces de Gema
- 160 **Maia**
Queques de Sardinha
Vitela assada na brasa
Rabanadas
- 162 **Paredes de Coura**
Cozido à Moda de Coura
Formigos/Rabanadas de Coura
- 164 **Peso da Régua**
Tripas
Leite-creme
18, 19 e 20 MAIO
- 166 **Boticas**
Alheira de Boticas
Trutas à moda de Boticas
Leite-Creme à Barrosã
- 168 **Ponte da Barca**
Pataniscas de Bacalhau
Posta barrosã
Rabanadas de Mel
- 170 **São João da Madeira**
Gastroformas: Cloche
Gastroformas: Sapato
Gastroformas: Chapéu
25, 26 e 27 MAIO
- 172 **Resende**
Diversos petiscos
Anho Assado em Forno a
Lenha
Cavacas de Resende
- 174 **Santa Maria da Feira**
Tapas de Queijos Feirenses
Menus IMAGINARIUS
Tigelada de Fogaça com
Mirtilos
- 176 **RESTAURANTES**
- 236 **VINHOS**
– Denominação de Origem
- 242 **COISAS DO VINHO**
- 244 **PRODUTOS QUALIFICADOS**
- 253 **AZEITES A NORTE
DE PORTUGAL**
- 256 **ENOTURISMO**
- 264 **ALOJAMENTO**
- 297 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**

novembro

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

provérbio popular



ideal para retemperar forças e avivar memórias é o cabrito DOP assado no forno sempre acompanhado pelas hortícolas do vale da Vilariga. No final, oferece uma proposta doce difícil de resistir, Quadrinhos de Amêndoa, um bolo que pela sua simplicidade conquistará paladares.

Sopa das Segadas

Ingredientes: 500g de pão duro, 2 postas de bacalhau do lombo previamente demolido, 2 batatas médias, 2 ovos, 3 dentes de alho grandes, 1 folha de louro, colorau e sal q.b., 1,5 dl de azeite.

Preparação: cozem-se as batatas com o bacalhau. Retiram-se da panela reservando a água da panela, temperada com sal. Para um pirex corta-se o pão em fatias finas, sobre as quais se coloca o bacalhau lascado e as batatas esmagas com um garfo. Cortam-se os ovos às rodela, que se juntam aos restantes ingredientes, cobrindo tudo com uma última camada de fatias finas de pão. Com a água de cozer o bacalhau, bem quente, amolece-se este preparado, que por fim é polvilhado com colorau e com o azeite onde foram rijados os dentes de alho.

Cabrito DOP ou Borrego **Terrincho com batata assada no forno e esparregado de grelos**

Ingredientes: 1,5kg de cabrito ou borrego, 5 dentes de alho, 2 folhas

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, o queijo e o fumeiro, este concelho transmontano tem também para oferecer a sua inata hospitalidade. Reunindo os ingredientes da terra com as histórias que têm para contar, Alfândega da Fé encanta com as suas "Sopas das Segadas". Uma sopa seca à base de pão, azeite, bacalhau e ovo. Prato obrigatório no farnel dos segadores, quando nos meses de verão os ranchos de trabalhadores chegavam a esta Terra Quente para a colheita do cereal. Outra iguaria

www.cm-alfandegadafe.pt



de louro, 1 colher de sopa de massa de pimentão, 1 dl de azeite, 1 colher de chá de colorau, 1Kg de batatinhas, piri-piri q.b. sal (muito pouco), 2,5dl de vinho branco, 1 molho de grelos.

Preparação: na véspera, limpe e corte a carne aos pedaços. Prepare o tempero: pique os alhos e misture-os com o louro, o colorau, o azeite, a massa de pimentão, o piri-piri e uma pitada de sal. Amasse bem até formar uma pasta.

De seguida, barre a carne com esta pasta, acrescente o vinho e deixe marinhar até ao dia seguinte. À parte, descasque as batatas e deixe-as molho. No dia seguinte, coloque o cabrito ou borrego numa assadeira

e preencha os espaços entre a carne com batatinhas inteiras que devem ser previamente ferveridas em duas águas. Regue com o líquido da marinada e leve a assar. Vá virando a carne e as batatas para que fiquem bem asadas de ambos os lados. Sirva com os grelos cozidos em duas águas.

Quadrinhos de amêndoa

Ingredientes: 6 ovos, 250gr de açúcar, 250gr de amêndoa de Alfândega pelada e moída, 1 colher de sopa de farinha. Preparação: batem-se as gemas com o açúcar, envolve-se seguidamente a amêndoa polvilhada com a farinha.

ALFÂNDEGA DA FÉ

3, 4 e 5 NOV.

Por fim, juntam-se as claras batidas em castelo firme. Vai ao forno, a 180º/200º, em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha (tb se pode utilizar uma folha de papel vegetal pp para o efeito). Depois de desenformado, cortam-se aos quadrados com cerca de 5 cm e polvilham-se com açúcar. São servidos estes quadrados em prato de vidro.

Animação

Festa da Montanha e Montaria ao Javali
Casa da Cultura Mestre José Rodrigues;
Centro de Interpretação do Território;
Torre do Relógio.



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.

Fumeiro à valpacense

Ao se falar de especialidades gastronómicas de Valpaços ou de produtos de sucesso do concelho, entre o topo da lista surge, inevitavelmente, o fumeiro de Valpaços. Os valpacenses têm uma enorme aptidão para a sua produção, não só pelas condições peculiares agro-ecológicas, mas também pelo saber-fazer ancestral fiel e enraizado nas gentes locais, tornando-o um produto único e diferenciado em relação a todos os outros. A tradição manda que, durante o Inverno, depois da matança do porco se produza alheiras, salpicões, linguças, chouriças, bucheiras, farinheiras de sangue... Seguindo a tradição, a carne continua a ser temperada, sobretudo, com vinho e alho, a chamada "sorça", partida e inserida nas tripas do animal. Depois, secam-se as carnes nas lareiras através do fumo. A produção de fumeiro de Valpaços em pequenas unidades de fabrico respeita os processos tradicionais, de acordo com as exigências legais. É servido como petisco nos restaurantes, sobretudo a alheira e a linguça, depois de grelhadas e o salpicão.

Lombo de Porco com castanhas e arroz de passas

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



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

Bolo de Castanha

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

misture 250 gr açúcar, com cinco gemas, duas colheres de fermento em pó, 125 gr de margarina derretida e por fim o puré de castanhas. Bata as claras em castelo e misture ao preparado anterior. Verta para uma forma untada e forrada de papel vegetal também untado de manteiga e leve ao forno a 180º, por cerca de 40- 45 minutos. O bolo é húmido e "super" delicioso. Normalmente leva uma cobertura de chocolate.

Animação

A Feira da Castanha de Carrazedo de Montenegro - CASTMONTE - realiza-se este ano pela 21.ª vez. São três dias de festa para mais de 50 mil visitantes, onde estará em destaque

VALPAÇOS
3, 4 e 5 NOV.

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.



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

Patanisca de Cogumelo

Ingredientes: 600g de cogumelos silvestres (de preferência Boletos), 100g de salpicão, 4 Ovos, 50g de farinha, Cebola, 1 Ramo de salsa, Óleo para fritar, Sal q.b., Pimenta q.b.
Preparação: corte o salpicão aos quadrados e refogue com azeite e cebola juntamente com os cogumelos; de seguida faça o polme, juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco de água; pique a cebola finamente, bom como a salsa, e junte no polme acrescentando o salpicão e cogumelos previamente refogados; por fim, tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente; Não se esqueça de deixar escorrer em papel absorvente para evitar o óleo em demasia.

Miscarada

Ingredientes: - 600g de cogumelos silvestres (de preferência Boletos), 100g de salpicão, 4 ovos, 50g de farinha, cebola, 1 ramo de salsa, óleo para fritar, sal q.b., pimenta q.b.
Preparação: corte o salpicão aos

Os frutos da terra, as águas das fontes, as aves de criação, o porco caseiro, o cabrito do rebanho, a caca 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 a 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.



Pudim de Castanha

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

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 devera estar reduzido a cerca de meio quilo) com 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de

VILA POUCA DE AGUIAR
10, 11 e 12 NOV.

manteiga, duas chávenas de açúcar e uma colher de chá de canela em pó, duas colheres sopeiras de vinho fino branco, oito gemas de ovos, 4 claras batidas em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, barrada de manteiga e polvilhada de farinha e leva-se ao forno a cozer.

Atividade

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



www.mun-trofa.pt

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

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

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



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

Bacalhau à Narcisa

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

Cravinhos, q.b. sal
Preparação: descasque as batatas e as cebolas e corte-as às rodelas. Escalde o bacalhau em água a ferver durante 5 minutos, escorra-o e seque-o num pano. Frite-o no azeite. Dê uma fritura às batatas e cebolas no mesmo azeite. Junte ao azeite da fritura o louro partido aos bocadinhos misturado com o colorau e os cravinhos inteiros. Leve ao lume a ferver por 5 minutos. Numa travessa, coloque o bacalhau no centro, sobre esta a cebolada e à volta as batatas. Regue com o molho e sirva.

Pudim de Ovos

Ingredientes: 11 gemas, 1 ovo

TROFA
17, 18 e 19 NOV.

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

Animação

Consultar programa alusivo ao 19º Aniversário do Município em www.mun-trofa.pt ou www.facebook.com/cmtrofa.



www.cm-vimoso.pt

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

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



confeccionados de forma tradicional. Mencionem-se, ainda, as azeitonas e o pão caseiro dois produtos locais de grande qualidade que o gastrónomo experimentado não deixará de apreciar. Para acompanhar estes manjares, convido-os a "escorripichar" os licores de Vimoso, verdadeira mistura de paladares, odores e cores das paisagens de Vimoso. Vimoso, tradição e qualidade de Vida....

Vitela Mirandesa Cogumelos

Silvestres com Castanhas
Ingredientes: 2 postas de vitela Mirandesa, 400 gr de cogumelos, 200 gr de castanhas, 2 colher

de salsa picada, 2 colheres de manteiga, 2 dentes de alho, 1 cebola, Sal q.b, Pimenta q.b.
Preparação: Grelhe as Postas de Vitela Mirandesa na brasa. No wok coloca-se a manteiga a aquecer. Juntam-se os cogumelos e deixam-se saltear em lume brando com o wok tapado cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta. Juntam-se as castanhas! Junta-se os alhos, a salsa e as cebolas picadinhas. Deixa-se ficar a apurar mais 5 minutos. Emprate e delície-se.

Gelado de Cogumelos Silvestres

Ingredientes: 200 g de cogumelos silvestres, 20 cl de água, 130 g de

VIMIOSO
17, 18 e 19 NOV.

açúcar, sumo de meio limão, sumo de meia laranja, 200 g de açúcar glacê, 1 ovo.
Preparação: cozer os cogumelos em água, com o açúcar o suco do limão e laranja. Colocá-los no congelador durante todo o dia em formas de gelo. No momento de confeccionar o gelado: colocar açúcar glacê e um ovo no liquidificador, e está pronto.

Animação

Jornadas Micológicas a decorrer no fim de semana de 18 e 19 de novembro. Vai realizar-se também o Festival das Tasquinhas.



www.cm-lamego.pt

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

Arroz de Pato

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



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

Leite-creme

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 ao 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

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

LAMEGO
24, 25 e 26 NOV.



www.cm-vilaverde.pt

O concelho de Vila Verde está localizado no distrito de Braga, coração do Minho, região delimitada pela Galiza, montanhas da Serra do Gêres e Costa Marítima. No que toca à gastronomia, este território impera pela oferta de um cardápio gastronómico de excelência, rico e diversificado, constituindo-se como uma verdadeira montra do potencial turístico do concelho. Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 24 a 26 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho. O frango pica no chão confeccionado de variadas formas,

ilustra a riqueza e a intensidade da região, tendo no arroz de cabidela a sua expressão mais emblemática. Como acompanhamento, a sugestão passa pelos vinhos verdes típicos, de aroma acre e delicado. Uma harmonia perfeita! Para sobremesa recomenda-se o "Pudim Abade Priscos", o ex libris da pastelaria local, cuja receita o famoso religioso, nato no concelho, deixou em testamento.

Pica-no-chão

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



Pudim Abade Priscos

Ingredientes: 500 gr. de açúcar, 50gr. de toucinho gordo, 1 cálice de vinho do porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, 1/2 litro de água, 15 gemas, e 200 gr. de açúcar (para o caramelo).
Preparação: misture 500 gr de açúcar e água, na qual introduziu o toucinho, a casca de limão e a canela. 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
- Trilho do Vade: 25 de novembro (org. Parque de Campismo de Aboim da Nóbrega e ATAHCA)
- Visita aos Museus e outros Espaços:
- Museu do Linho, em Marrancos Vila Verde
Horário:
sábado: 9h00 às 12h00
14h00 às 19h00
Domingo: 9h00 às 12h00
(efetuar marcação através: 253 381 219 / 919 625 131
- Museu de Arte Sacra no Pico de Regalados, em Vila Verde (marcação através 918 022 390

VILA VERDE
24, 25 e 26 NOV.

/ 960 290 850)V
- Espaço Namorar Portugal (Loja de Produtos Namorar Portugal)
Av. Bernardo Brito Ferreira
-Vila Verde

dezembro

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

provérbio popular



www.cm-alijo.pt

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

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

Tábua de Enchidos

(Alheira, chouriço, linguíça, salpicão) A alheira é confeccionada com carnes de porco, frango, vitela, coelho, pão e especiarias; chouriço de sangue confeccionado com carne de porco, miúdos, pão e sangue de porco e especiarias; linguíça confeccionada com carne de porco em vinha de alhos; salpicão confeccionado com carne do lombo de porco em vinha de alhos.

Feijoada à Transmontana

Ingredientes: 1 kg de feijão vermelho seco (demolhado de



véspera); 600g de carne de vaca; 1 pernil de porco fumado; 1 orelha de porco, fumada; 350g de entremeada com osso (salgada de véspera); 250 de toucinho fumado; 1 chouriço de carne; 1 morcela; 3 cenouras em cubinhos; 4 pencas pequenas (pode usar-se também couve lombarda, grelos ou nabichas); 2 cebolas; 3 dentes de alho; 1 folha de louro; sal e azeite q.b. Preparação: numa panela coloca-se o feijão com a água onde esteve de molho, e deixa-se cozer cerca de 50 minutos a 1 hora. Lavam-se e limpam-se as carnes. Coloca-se a carne de vaca, o chouriço e as carnes fumadas a cozer até que fiquem tenras. À parte coze-se o toucinho, a entremeada e a morcela. Quando estiverem

cozidos, retiram-se e rejeita-se a água de os cozer. Picam-se os alhos e as cebolas, regam-se com azeite e levam-se a refogar. Quando a cebola estiver dourada, junta-se um pouco de água de cozer a carne de vaca e deixa-se apurar. Adicionam-se as cenouras em cubos e as carnes cortadas em pedaços. Reservam-se os chouriços para a decoração. Tempera-se de sal e junta-se uma folha de louro. Deixa-se as carnes refogar por cerca de 10 minutos e, entretanto, vai-se juntando a água reservada. Mistura-se o feijão e a couve cortada em pedaços. Tapa-se e deixa-se cozinhar até estar bem apurado. Cortam-se os chouriços em rodela e dispõem-se por cima da feijoada. Acompanha com arroz branco.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1 kg de castanhas (da época ou congeladas); 9 ovos (inteiros); 1 lata de leite condensado; ½ litro de leite; 1 colher de chá de canela; raspa de 1 laranja. Preparação: retira-se a casca das castanhas e levam-se a cozer. Depois de cozidas resumem-se a puré e reservam-se. Batem-se os ovos, junta-se o leite condensado, o leite, a canela e a raspa de laranja. Finalmente junta-se o puré de castanha e bate-se tudo muito bem. Vai a cozer em banho-maria numa forma previamente caramelizada, durante aproximadamente 1 hora.

ALIJÓ
1, 2 e 3 DEZ.

Nota: reservar algumas castanhas inteiras e caramelizá-las para decorar o pudim.

Animação

ABERTURA OFICIAL DA ZONA MUNICIPAL DE CAÇA
1º Dia de Caça no Concelho de Alijó. Espécie a caçar – Tordo.

Por ser a data de abertura oficial da Caça no Município de Alijó, aqui ocorrem dezenas de caçadores com imensa vontade em praticar o seu desporto favorito.

Museu com entrada gratuita:
NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO PÃO E DO VINHO – FAVAIOS, Rua Direita – Favaios, Tel. 259 950 073, E-mail: museu.favaios@cm-alijo.pt / www.cm-alijo.pt



www.cm-mesaofrio.pt

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

Marrã

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



Leite Creme Queimado

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

Animação

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

MESÃO FRIO
1, 2 e 3 DEZ.



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

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

Pescada à Poveira

Postas de pescada; Batatas; Cenouras; Couve; Ovos; Cebolas; Azeite; Vinagre; Colorau. Cozem-se as batatas, os ovos, as cenouras, a couve e a pescada. Prepara-se o molho, deitando num tacho uma



boa quantidade de azeite. Quando ferver, juntar cebolas cortadas aos cubos, devendo ficar rijas, mas não queimadas. Retira-se do lume e junta-se o vinagre, colorau, sal e pimenta. Dispõem-se os ingredientes num prato de barro e rega-se com o molho. Cobre-se com outro prato do mesmo diâmetro e embrulha-se num lenço ao qual se atam as pontas em cruz.

Rabanada à Poveira

Pão «trigo» (bijou) de preferência seco e de qualidade, com massa bem fermentada; leite q.b. para que os pães fiquem a «nadar»; ovos, em média 1 ovo por pão; açúcar; canela em pó e pau de

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

Animação

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

PÓVOA DE VARZIM
1, 2 e 3 DEZ.



www.visitbaiao.pt

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

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

Pastelão de Ovos com Salpicão

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



as rodelas do salpicão e a salsa. Deite o preparado numa frigideira antiaderente e, com uma espátula solte as bordas do pastelão da frigideira enquanto frita e depois vire-o para dourar o outro lado.

Arroz de Favas

com Frango Alourado

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

Creme de Água

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

BAIÃO
8, 9 e 10 DEZ.

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

Animação

- Visita gratuita ao Mosteiro de Santo André de Ancede (sábado dia 9 de dezembro, 2017, das 10h00 às 13h00 (última entrada para visita às 12h00; 14h30 às 17h30 - última entrada para visita às 16h30).
- Entrada gratuita no núcleo museológico da Fundação Eça de Queiroz (sábado dia 9 de dezembro 2017, 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 todos de 1 a 13 de Dezembro, sendo 13 dia da famosa Feira dos Capões. Diz o provérbio popular "Do frango capão a perna, e da galinha o peito", o escritor Camilo Castelo Branco, autor de Amor de Perdição (1862), aconselhava-o levemente flambado com aguardente velha e conduzido à mesa com a pele estaladiça. Para acompanhar esta tão "mui nobre e sublime iguaria", aconselha-se a nossa doçaria tradicional a Sopa Seca. Saboreie os pratos e doces típicos da Gastronomia Tradicional, venha a Paços de Ferreira Conhecer no Lugar Certo. Experimente. Não se vai arrepender...



Capão à Freamunde

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

colher de sopa de manteiga, meio quartilho (2,5 dl) de vinho branco e sal q.b.. Escorre-se o capão, esfrega-se todo com este molho e recheia-se com "farófia" e um picado feito com os "miúdos" do capão e pedacinhos de salpicão e presunto. Coloca-se na assadeira, de preferência uma pingadeira de barro e leva-se ao forno a assar lentamente, picando-o com um garfo de vez em quando, ao mesmo tempo que se rega com o molho da assadeira. A operação de picar com o garfo deve ser cuidadosa para não ferir a pele que deve ficar estaladiça e loura.

PAÇOS DE FERREIRA
8, 9 e 10 DEZ.

Rochas da Citânia e Brisas do Pilar

[Rochas da Citânia](#)
ingredientes: água, farinha t/55, margarina, sal, açúcar, ovos, coco e amêndoa.

[Brisas do Pilar](#)
ingredientes: água, farinha t/55, margarina, sal, açúcar, ovos e coco.

Animação

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

janeiro

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

provérbio popular



www.cm-tabuaco.pt

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



Bife de Lombo com Molho de Vinho do Porto



Arroz Doce

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

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



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



Animação

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

TABUAÇO
5, 6 e 7 JAN.



www.cm-amarante.pt

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

 **Fumeiro**
(Bacon, Chouriça, Presunto)

 **Cabrito assado (serrano)**
Desde os caminheiros fatigados de outros tempos aos amantes do

bom garfo dos nossos dias, o cabrito assado faz de Amarante um ponto de paragem obrigatório. Os segredos multiplicam-se na preparação deste prato, no entanto, pode revelar-se os ingredientes básicos que o sublimam, nomeadamente alho, louro, salsa, pimentão doce, vinho branco e.... o repouso do cabrito até ao dia seguinte. "Deitado numa cama" de cebola, azeite, sal e alho, acrescentamos, como companhia, as batatas e as partes finas do cabrito (costelas) e corrigimos o 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**
"S. Gonçalo de Amarante / Tantos milagres fazeis / Que são mais milagres vossos / Estes doces e pasteis" criados e difundidos pelas monjas de Santa Clara, os Doces Conventuais de Amarante (lérias, foguetes, papos de anjo, bolos de S. Gonçalo...) continuam a despertar a curiosidade de quem nos visita. Cumprindo o segredo conventual, a produção destas especialidades tem como principais ingredientes ovos, amêndoas, açúcar e farinha, diferenciando-as a forma e os acabamentos.

 **Animação**
- 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

AMARANTE

12, 13 e 14 JAN.

da Santa Casa da Misericórdia de Amarante), Museu de Arte Sacra na Igreja de S. Domingos e ao Museu Acácio Lino em Travanca.

- A Douro Tâmega Expedições tem programado para esse fim-de-semana (dia 14) a 8ª caminhada nos Caminhos de São Gonçalo.

Esta caminhada realiza-se na rota de peregrinação que coincide, neste caso, com o Caminho de Santiago. Para mais informações fique atento à página da Associação. (<https://www.facebook.com/dourotamegaexpedicoes/>).

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



www.cm-marco-canaveses.pt

Situado entre dois rios internacionais, 🏰 **Verde / Bazulaque**

o Douro e o Tâmega, o Marco de Canaveses convida o visitante à descoberta de sensações e tradições. Em terras de Carmen Miranda descubra os 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 e a cidade romana de Tongobriga.

De acordo com a tradição, o almoço de Domingo e das festas religiosas deverá ser o anho assado com arroz de forno, tendo como entrada o Verde ou Bazulaque. O Verde (ou Bazulaque) é uma mistura de várias carnes, entre as quais, carne de vaca, frango, chouriço (fumado) e miúdos de porco que, depois de 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
O anho deve ser bem untado com um molho próprio (cebola, alho, salsa picada, colorau, sal, azeite/óleo e vinho verde branco) e, assim, deve ficar por algumas horas. O arroz é colocado num alguidar que já deverá ter uma calda bem fervida. As batatas são colocadas na pingadeira e regadas com o molho, que pode ser o que sobrou do tempero da carne. Disponha o arroz, as batatas e o anho, cozinhando-os na mesma fornada. O forno, a lenha, tem de ser previamente aquecido, durante sensivelmente 2 horas.

🏠 **Fatias do Freixo**

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

🌿 **Animação**

- Encontro de Cantadores de Janeiras e dos Reis nos dias 20 e 21 de janeiro no salão dos Bombeiros Voluntários do Marco de Canaveses (dia 20 às 21h00 e dia 21 às 15h00);
- Visitas guiadas ao Museu Carmen Miranda ou ao Museu da Pedra (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt);
- Visitas guiadas às quintas da Rota dos Vinhos do Marco (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt);
- Compras no comércio local (horário: 09:00 h - 19:00 h).



www.vizela.pt

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

Frango Merendeiro

Ingredientes: 1 frango do campo, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 salpicão, 2 tomates cacho, piri-piri q.b., 1dl azeite extra virgem, 4 hastes de salsa, ½ pimento vermelho, ½ pimento verde, ½ pimento amarelo, 500grs. arroz carolino, ½ dl de vinho branco verde, sal marinho q.b., ervas aromáticas q.b. (carqueja e hortelã).
Preparação: corta-se o frango em oito peças. Pica-se a cebola e o alho e faz-se o refogado com o azeite. Juntam-se os pimentos grosseiramente picados e, de seguida, o frango, o salpicão e a salsa em rama. Refresca-se com o vinho e deixa-se refogar. Retira-se o frango e o salpicão e acrescenta-



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

Bolinhol

Ingredientes: 24 gemas, 3 claras, 400g açúcar, 300g farinha de trigo, 200g 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 220º. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer o pão-de-ló. Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer. Com os 200g de açúcar fazer uma calda forte e trabalhar o pão-de-ló molhando uma colher de pau na calda, fazendo movimentos de vaivém em cima do pão – de-ló até a calda se tornar opaca. Depois de seco é embrulhado em papel vegetal. Nada melhor do que prova-lo em Vizela, pois são as nossas mãos e a nossa gente que lhe dão um sabor incomparável. Um doce sentido

Animação

- Animação: 20 de janeiro - 15h00: Visita ao Centro Etnográfico do Grupo Folclórico de St.ª Eulália (Ladeira da Devesinha, 118-St.ª Eulália 4620-541-GPS: 41.212143N/8.180537W).
- Entradas gratuitas no Núcleo de Vizela do Museu do Combatente



www.visitpontedelima.com

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

Rojões à Minhota

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

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

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, chouriça de verde e tripa enfarinhada. Os rojões levam também batata louira, cortada em cubos e vão guarnecidas as travessas com limão às rodas e salsa em ramo. (Receita para 8 pessoas de D. Belozinda Varela)

PONTE DE LIMA
26, 27 e 28 JAN.

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

Animação

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

fevereiro

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

provérbio popular



www.cm-amares.pt

O Fim de Semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 02, 03 e 04 de fevereiro de 2018, 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, faz desta especialidade um "ex-libris" da gastronomia tradicional. Pretende-se com este evento preservar uma herança cultural deixada pelos nossos antepassados, valorizando um prato típico minhoto, devendo os apreciadores da boa gastronomia percorrer o concelho de Amares, durante a época fria, para saborearem a riqueza e variedade gastronómica, proveniente da carne de porco.

Pataniscas de Bacalhau

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



Preparação: deite, num alguidar, a farinha e os ovos e bata, acrescentando a água a pouco e pouco para não criar grumos. Depois de bater muito bem, junte o bacalhau, previamente 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

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: 400g de açúcar / 8 ovos / uma chávena (de chá) de sumo de laranja de Amares
Preparação: bata os ovos inteiros,

AMARES

2, 3 e 4 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 programa de animação do Fim de Semana Gastronómico de Amares assenta, essencialmente, na oferta de Música Tradicional / Popular Portuguesa, representativa do nosso concelho.

A complementar este programa de animação, o concelho de Amares coloca à disposição do visitante, na "Galeria de Artes e Ofícios", localizada na Praça do Comércio – Ferreiros, uma exposição de Artesanato emblemático do concelho, onde o visitante, poderá observar os artesãos a trabalharem "ao vivo" as suas artes.

Museus:

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



www.chaves.pt

A Gastronomia Flaviense é única e inigualável. Qualidade, sabor e textura fazem dos seus pratos iguarias para mais tarde recordar. O famoso Presunto de Chaves, célebre por cá e por terras de além, o Pastel de Chaves, produto com indicação geográfica protegida e o cozido, servido com os melhores enchidos da região. Enfim, o melhor é passar um fim de semana em Chaves e provar tudo o que de bom este concelho tem para lhe oferecer.

Pastel de Chaves IGP

Ao refogado adiciona-se a carne de vitela picada, que coze lentamente. Por fim, junta-se o pão de trigo

duro em pequenos pedaços, o que facilita a coesão e macieza. Estende-se a massa até formar uma fina folha retangular, que se dobra com uma gordura especial se dobra em 3, processo repetido 3 vezes. Por último, estende-se a massa e forma-se um rolo que é cortado em rodelas com 2-3cm de largura. Abrem-se as rodelas de massa, coloca-se o recheio e dobram-se ao meio adquirindo a característica forma de meia-lua.

Cozido à Transmontana

Cozem-se as carnes separadas, em lume brando, para não arrebentarem. O salpicão com a linguiça e os chouriços com as



sangueiras. Noutro tacho, com um pouco de sal e dentes de alho, cozem-se a beija de porco, ossos de assua, entrecosto e orelheira. Vão-se tirando as carnes conforme estiverem cozidas e dentro deste caldo, coze a couve penca, cenouras, rabas e batata. Esta cozedura amacia os legumes e as batatas. Por fim, partem-se as carnes a gosto e decora-se a travessa com os legumes.

Rabanadas

Corta-se o pão de forma, ou cacete, duro, em fatias médias. Mergulham-se em leite morno temperado com açúcar. Deixam-se amolecer. Escorre-se o excesso

Animação

Consultar programa específico da XIII edição do evento "Sabores de Chaves – Feira do Fumeiro". O programa pode ser consultado no site do município de Chaves em www.chaves.pt

CHAVES
2, 3 e 4 FEV.



www.cm-braganca.pt

A gastronomia de Bragança destaca-se pela qualidade dos seus produtos, com sabores e aromas que parecem exalar das paisagens de onde provêm.

A confeção simples é orientada por mãos sábias, que conhecem bem a origem dos ingredientes, muitas vezes trazidos diretamente da horta para a cozinha. Uns chamam-lhe Butelo, outros, chouriço de ossos.... enfim, são vários os nomes para produtos semelhantes do fumeiro regional da Terra Fria Transmontana. É inegável que se trata de um prato muito apreciado, que distingue o fumeiro da terra fria nordestina de muitos outros.

Tábua de enchidos

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

Butelo com Casulas

Demolhe um quilo de cascas (vagens de feijão secas e cortadas aos bocadinhos). Coza-as em água



e sal com um butelo (chouriço com vários tipos de carne). À parte, leve também a cozer pezinhos do porco, a orelheira e algumas costelas. Retire o butelo e as outras carnes e parta-as aos pedaços. Coloque tudo numa travessa e regue bem com azeite cru.

Pudim de Castanha

Cozem-se as castanhas podendo deitar-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva-doce. Depois de bem cozidas, descascam-se as castanhas e reduzem-se a "polme", passando este por uma peneira para que fique bem fino. De seguida pesa-se 0,5Kg do "polme", amassa-se juntando 1/2 chávena

de leite, 4 colheres de sopa de manteiga, 2 chávenas de açúcar, uma colher de chá de canela em pó, 2 colheres de sopa de vinho fino branco, 8 gemas de ovos e 4 claras em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, previamente barrada com manteiga e polvilhada de farinha e leva-se ao forno a cozer. Depois de cozido, retire o pudim da forma e coloque-o num prato. Decore o prato com castanhas inteiras e sirva.

Animação

Carnaval dos Caretos - Os rituais ligados ao solstício de Inverno, com as mascaradas de origem pagã são um remoto legado que

BRAGANÇA
9, 10 e 11 FEV.

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



www.cabeceirasdebasto.pt

Cabeceiras de Basto é um concelho de profundas tradições. O festejo do Entrudo é um dos costumes mais antigos associado a tradições locais pagãs e católicas.

O entrudo é uma antiga celebração que acontecia nos três primeiros dias antes da Quaresma, e que foi substituída pelo atual Carnaval. A sua denominação não se caracterizava apenas pelos bonecos em madeira que eram feitos, pelos "trapos velhos" e pelos artefactos agrícolas usados como acessórios, mas sobretudo por toda a festa e brincadeira que se vivia. Esta é uma época de festejos e excessos, mas também de constrangimentos que se impõem

com a abstinência e outros rigores próprios da Quaresma.

O entrudo é uma altura de festa e convívio com os amigos e família. Num espírito de partilha e num ambiente de convivialidade, as pessoas degustam das diversas iguarias que caracterizam esta época. A carne de porco, com destaque para a orelheira fumada, o sangue de porco cozido com cebola, os rojões, a carne em vinha de alho, a típica broa de milho e o vinho da Região fazem parte da vasta mesa de iguarias desta altura festiva.

É neste clima de festa, de tradições, usos e costumes que promovemos, como já costume,

o fim de semana gastronómico, em simultâneo, com a XXII Festa da Orelheira e do Fumeiro que a Câmara Municipal organiza anualmente.

Orelheira com Grelos

Ingredientes: orelheira e pés de porco previamente salgada e fumada; salpicão; grelos; batata; arroz; azeite e sal.
Preparação: depois de lavar a orelheira e os pés de porco, coloque-os em água a ferver, sem deixar cozer em demasia. Depois de cozidos, retire e acondicione. Entretanto, num outro tacho, faça um refogado com bastante cebola e azeite q.b.

Quando a cebola estiver alourada, introduz o salpicão picado com um garfo para libertar o paladar. Segundos depois, acrescente a água para fazer a calda do arroz e verifique o tempero. Quando a calda estiver a ferver, adicione o arroz (por cada medida de arroz duas de água) e deixe cozer. Quando estiver quase cozido, acrescente um raminho de salsa. Enquanto coze o arroz, coloque as batatas a cozer em água e tempere com sal. Simultaneamente, coloque outra panela com água e quando estiver a ferver introduza os grelos, tempere com sal e um fio de azeite, sem tapar. Note-se que a orelheira, os grelos e as batatas

não devem cozer demasiado. Por fim, componha a travessa e sirva o seu gosto.

Animação

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



www.cm-moimenta.pt

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

tradicional Moimentense, assume várias facetas conforme as épocas festivas, os usos, os costumes e as colheitas, qual deles o mais opulento em sabedoria popular. Visite-nos e deleite-se nos sabores e saberes da nossa região. "Fidalguia sem comedoria é como gaita que não assobia" Aquilino Ribeiro in Terras do Demo

Queijo Fresco com doce de Abóbora

Cozido à Portuguesa

É um prato confeccionado com uma vasta variedade de carnes, nomeadamente, Carne de Porco, Carne de Vaca, Frango, Moiro



de sangue, Chouriço, Farinheira, Chouriço de sangue, Bacon ou Toucinho, Salpicão, Batata, Cenoura, Couve Portuguesa e regado com um bom azeite. Cozem-se as carnes numa panela com água a ferver, depois de cozidas, retiram-se e colocam-se os legumes e a batata a cozer. Deve cuidar-se o sal, durante a cozedura. Também pode ser servido com arroz confeccionado com o caldo da cozedura das carnes. Deve ser acompanhado com um Vinho Tinto da região.

Tarte de Maçã

Ingredientes: Massa - 1 Colher de fermento, 1 Ovo, 125 gr de farinha,

75 gr de margarina, 50 gr de açúcar, Raspa de limão (q.b). Creme - 75 gr de açúcar, 2,5 dl de leite, 30 gr de farinha, 1 Casca de limão, 1 Ovo, Canela (q.b). Cobertura - Maçã cortada às tiras, Canela (q.b). Preparação: prepare a massa da tarte. Deite a farinha numa tigela e faça um buraco ao meio, onde deite a margarina e o açúcar, e amasse bem. Junte o ovo e a raspa de limão, amassando bem até ao fim. Forme uma bola e reserve. Preparação do creme: ferva o leite com a casca de limão. Misture a farinha com açúcar e junte os ovos; mexa bem e junte, aos poucos, o leite fervido. Leve ao lume, mexendo sempre até

MOIMENTA DA BEIRA

9, 10 e 11 FEV.

ferver e adicione um pouco de canela. Estenda a massa com o rolo, polvilhado de farinha, numa superfície lisa, também ela polvilhada. Forre a tarteira com a massa e, em seguida, deite o creme. Para a cobertura, parta a maçã às tirinhas e cubra com ela todo o creme, em camadas regulares. Leve a cozer em forno médio (aproximadamente 30 a 40 minutos). Depois de cozida, retire a tarte do forno e polvilhe com canela. Deixe arrefecer antes de servir.

Animação

Visita à Fundação Aquilino Ribeiro e ao Museu Gente da Nave



www.cm-penedono.pt

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

Enchidos (chouriças, moiras e farinheiras)
Enchidos tradicionais/locais grelhados.

Porco Bísaro com Castanha
Carne de porco bísaro, cozinhada muito lentamente na panela e vai ao forno para dourar. É servida com arroz e molho de castanha. Podendo ainda incorporar castanha previamente cozinhada.

Farólias
Claras batidas em castelo, cozidas em leite com gemas de ovo e açúcar. Servido com canela e limão.

Animação
Programa a definir, dando prioridade ao folclore e música tradicional. Visitas guiadas, que carecem de marcação prévia.



PENEDONO
9, 10 e 11 FEV.



www.cm-castelo-paiva.pt

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

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.

Arroz de Lampreia

Faz-se uma vinha de alho com o sangue da lampreia, juntando: vinho tinto, alho, louro, salsa, sal e pimenta e a lampreia em postas. Pica-se a cebola e leva-se ao lume com o azeite. Deixa-se alourar e junta-se a marinada da lampreia, a refogar em lume brando. Depois



de bem apurado adiciona-se a água necessária para a calda, junta-se o arroz e deixa-se cozer. Retificam-se temperos, polvilha-se com salsa picada e serve-se de imediato. Acompanha este prato o afamado Vinho Verde de Castelo de Paiva.

Rabanadas à moda de Paiva

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

fritas colocam-se numa travessa e polvilham-se com açúcar e canela.

Animação

Visita ao Centro de Interpretação da Cultura Local.

CASTELO DE PAIVA
16, 17 e 18 FEV.



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, coelho, 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: 4ovos;125g de manteiga; 1,25Kg de farinha de trigo; 100g de fermento de padeiro;700g de açúcar;1dl de azeite;0,5l de água; canela. Põe-se a farinha num tacho, faz-se um buraco, deita-se a água morna com o fermento, uma pitada de sal, junta-se a manteiga derretida com o azeite e os ovos batidos. Bate-se tudo e deixa-se levedar. Põe-se, num tabuleiro untado com manteiga, às camadas esticadas. A primeira deve ficar um pouco mais grossa. Espalha-se o açúcar e a canela muito bem, sucessivamente. Viram-se as bordas da massa para dentro

MIRANDA DO DOURO
16, 17 e 18 FEV.

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

Animação

Animação com os Pauliteiros e Pauliteiras de Miranda durante todo o fim de semana nas ruas da cidade de Miranda do Douro. O Festival de Sabores Mirandeses também decorre nesses mesmos dias.



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 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 (qb), Sal (qb), Óleo para fritar.

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



Arroz de Lampreia

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

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

Bolinhos de Amor

Um segredo bem guardado que não pode ser revelado. Deliciem-se! Tortas de S. Martinho - Para a receita, picam-se carnes brancas e vermelhas e refogam-se em azeite e cebola fininha, com salsa e temperam-se com piri-piri e sal. Deixa-se arrefecer e depois recorta-

PENAFIEL
16, 17 e 18 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  **Enchidos da região**

a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que os caracteriza. Das variadas iguarias que lá se preparam merece especial atenção o famoso Cabrito Assado no Forno com Batatas e Arroz do Forno, a Feijoada à Transmontana, o arroz de Cabidela e a Massa à Lavrador. Venha passar o fim-de-semana connosco e deliciar-se com a verdadeira tradição duriense.

 **Massa à Lavrador**

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

Preparação: fazer o refogado com azeite, alho e cebola cortados aos pedaços. Deixar alourar a cebola colocando de seguida o vinho branco, o caldo de carne, e pouco depois os tomates, pelados e cortados em pedaços. De seguida colocar a folha de louro



e deixar em lume brando durante poucos minutos. Acrescentar a carne cortada aos cubos e o chouriço as rodelas. Deixar alguns minutos para que as carnes e o chouriço libertem algum suco. Nessa altura, colocar a couve e o feijão previamente demolidado e ligeiramente cozido. Deixar cozinhar as carnes e os legumes quase por completo, adicionando água se for necessário e só no final acrescentar a massa e deixar cozinhar cerca de 15 minutos.

 **Leite-Creme**

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas de ovo, 12 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres de farinha

maizena, 1 casca de limão e açúcar para queimar a superfície. Preparação: ferver o leite com a casca de limão. Bater as gemas com o açúcar e a farinha, juntar ao leite quente e levar ao lume mexendo sempre até engrossar. Colocar em taças para arrefecer. Na altura de servir, polvilhar com açúcar e queimar com o ferro em brasa.

 **Animação**

Noite de Fados dia 9 e 10 de fevereiro.

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

**SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**
16, 17 e 18 FEV.



www.cm-valenca.pt

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

Caldo Verde

(Uma das 7 Maravilhas Gastronómicas de Portugal)
 Ingredientes: 2 litros de água, 1dl de azeite, 750g 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

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

azeitonas pretas e pimento morrone.

Borrachinhos de Valença

Ingredientes: 250g de pão de trigo, 100g de açúcar, 6 ovos, ¼ de colher de chá de canela e raspa de limão.
 Preparação: Calda - 7,5 dl de vinho tinto, 250g de açúcar, 2dl 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-

VALENÇA
 16, 17 e 18 FEV.

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.

Animação

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



www.cm-vinhais.pt

O concelho de Vinhais, situado no nordeste transmontano em pleno Parque Natural de Montesinho, possui inigualáveis condições climáticas que permitem uma cura perfeita do Fumeiro de Vinhais.

Como outros fatores que determinam a qualidade excepcional deste Fumeiro, podemos considerar a carne do porco Bísaro, extraordinariamente saborosa, decorrente da alimentação com produtos naturais e da sabedoria de gerações que preservaram a arte da tradição. Com o Fumeiro de Vinhais Certificado e outros produtos de excelência como os “cuscos” as casulas, as castanhas, os azeites e os vinhos, confeccionamos pratos tradicionais do receituário Vinhaense

que merecem ser conhecidos e degustados num fim-de-semana de visita a Vinhais - a CAPITAL DO FUMEIRO.

Cuscos com Chouriça de Carne de Vinhais

Ingredientes: 1 tigela de cuscos, 1 chouriça de carne, 4 colheres de sopa de azeite ou óleo, 1 cebola cortada miúda e 6 tigelas de água. Preparação: pique a cebola para um tacho junto, de seguida, o azeite e leve ao lume a alourar. Adicione a água e deixe a calda apurar bem durante 15 minutos. Parta a chouriça e junte-a à calda. Reserve. Passados 5 minutos de cozedura, junte os cuscos e deixe cozer a gosto.



Deve retirar do lume quando estiver ainda em caldo e sirva de preferência num tacho de barro.

Cozido de porco Bísaro com Casulas

Ingredientes: 1 butelo, 1 salpicão curado, 1 chouriça de carne, 1 focinho de porco, 1 pé de porco, 1 orelha de porco, 1 pernil curado, ossos de suã, 0,5 kg de casulas e 4 batatas. Preparação: coloque as carnes numa panela a cozer (depois de terem sido devidamente lavadas e demolhadas). As casulas ficam em água de um dia para outro. De seguida, coloque as casulas a cozer numa panela, e quando

estiverem a ficar moles, retire o butelo, o salpicão e as linguças da panela das carnes e coloque-os a cozer junto com as casulas. Coza à parte as batatas. Quando tudo estiver cozido ponha as casulas numa travessa e as batatas a enfeitar a mesma com todas as carnes já partidas.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: 12 ovos, 12 colheres de açúcar, 1 litro de leite e 600g de castanhas. Preparação: coloque num recipiente 12 ovos, adicionando de seguida 12 colheres de açúcar e mexer tudo até obter um creme. Depois adicionar um litro de leite, mexendo até estar tudo

VINHAI
16, 17 e 18 FEV.

bem misturado. Por fim adicionar as castanhas na forma caramelizada. Colocar no forno durante 45min.

Animação

“Vinhais, uma Terra dos Diabos”
Atuação de Gaiteiros
Concerto com grupo de Música Tradicional
Dj's

[Museus com entradas Gratuitas](#)

- Centro Interpretativo do Porco e do Fumeiro
- Centro Interpretativo do Parque Natural de Montesinho
- Parque Verde de Artes e Ofícios
- Museu de Arte Sacra
- Centro Cultural – Solar dos Condes de Vinhais



www.cm-lousada.pt

A gastronomia de Lousada é um desfile de preciosas iguarias, com as sopas, saladas e frutas a completarem um naípe de volúpia e encantamento de um banquete tradicional que surgem, sobretudo, como a consagração da suculência de uma cozinha respeitadora de um legado de gerações.

Nela se prepara o abastado cozido à portuguesa, o fervilhante arroz de cabidela, a tentadora rojoada com arroz de sarrabulho, a generosa feijoada ou o original bazulaque, guisado de fígado e bofes de carneiro.

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

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



Cozido à Portuguesa

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

Animação

IX Festival Internacional de Camélias de Lousada – 24 e 25 de fevereiro de 2018

LOUSADA
23, 24 e 25 FEV.



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 23, 24 e 25 de fevereiro, o Município celebra mais uma iniciativa gastronómica dedicada à Lampreia do Rio Minho e às Barrigas de Freira. Participam alguns restaurantes e, como é habitual, realiza-se no domingo mais uma edição do Rali à Lampreia, prova de Perícia no centro histórico da vila que reúne milhares de pessoas.

Arroz de Lampreia à Moda de Monção

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



Barrigas de Freira

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

Animação

Rali à Lampreia – Prova de Perícia Automobilística e, que se realizará no dia 25 de fevereiro de 2018:
11H00 – Rali à Lampreia – Prova de Perícia Automobilística | 1ª Prova Complementar – Praça Deu-la-Deu 16H00 – Rali à Lampreia – Prova Perícia Automobilística | 2ª Prova Complementar – Praça Deu-la-Deu 18H00 – Entrega de prémios – Museu do Alvarinho
Lista Museus com entrada gratuita:
- Museu do Alvarinho
Praça Deu-La-Deu
4950 – 452
Tel.: 251 649 009
Email: dec@cm-moncao.pt
Site: www.cm-moncao.pt

MONÇÃO
23, 24 e 25 FEV.

GPS: 42°4'43.20"N | 8°28'54.32"W
Horário de Funcionamento
Verão: 9H30-12H30 | 14H00-18H00
Inverno: 9H30-12H30 | 13H30-17H30

março

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

provérbio popular



www.cmav.pt

A Gastronomia de Arcos de Valdevez, apresenta iguarias e sabores únicos. A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarreste", é o prato de eleição. A raça Cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo. É uma raça autóctone de extrema rusticidade, de pastoreio livre na serra. A Carne da Cachena, criada sobretudo na Serra da Peneda/Soajo, está certificada por Denominação de Origem Protegida. O tipo de carne obtida resulta de um equilíbrio absoluto entre o sistema de produção utilizado e as características da própria raça; distingue-se pela sua tenrura e sabor únicos, apresentando cor rósea, clara ou pálida, vermelho

claro ou escuro, de acordo com a idade do animal, bem como pouca gordura intramuscular, sendo profundamente succulenta. O Arroz de Feijão Tarreste, é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em conjunto com o milho. Podemos encontra-lo em diversas cores e aspetos; são feijões miúdos, de pele fina com formato de rim/e ou trucandos. Apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores, onde predominam os beges, mas que também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos, e cujo padrão pode ser liso ou rajado. Este feijão tem na sua composição nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos, o que pode contribuir para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e triglicéridos, características que o tornam um " Alimento Funcional". Mas os Arcos são também o Cabrito à moda do Soajo, tenro dos retouços do Mezio, com Ervas Aromáticas dessas paisagens, o " Cozido à Soajeira", com os enchidos e fumados caseiros, acompanhado dos frescos e capitosos vinhos verdes. As doces sobremesas tradicionais, para os amantes da doçaria tradicional portuguesa os "Charutos d'Ovos" acompanhados com a Laranja de Ermelo, ambos de origem conventual, este doce constitui um dos ex-libris da doçaria arcuense. Destacamos, o Bolo de Mel e os não menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos", ao contrário dos charutos, estes são de origem popular. São todos estes sabores que esperamos 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 dos Arcos a utilização da carne da vaca da raça Cachena, autóctone da região. Sabor muito agradável, levemente fumado, muito característico. Normalmente é consumida grelhada ou assada (previamente deve ser picada com um palito ou alfinete), mas também pode ser confeccionada frita.

Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste

A Carne da Cachena - DOP - Denominada de Origem Protegida, temperada com sal q.b. e grelhada, confeccionada na hora fica com um aspeto succulento e apetitoso, acompanhada do com o Arroz de Feijão Tarreste.
 Ingredientes: 250 gr. de feijão Tarreste, carne de porco com osso (chispe ou mão), 1 naco de toucinho fumado ou rojões, 400 gr. de arroz, 1/2 dl de azeite ou 1 colher de sopa de banha, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 folha de louro, pimenta q.b., sal q.b.
 Preparação: ponha o feijão de molho de um dia para o outro. Coza o feijão em água, juntamente com as carnes. À parte faça um refogado com a cebola picada, os dentes de alho picados, a folha de louro, os rojões ou o toucinho e o azeite ou banha. Retire as carnes da panela onde cozeram e coloque-as num tacho. Adicione-lhes o refogado, que deve estar bem apurado. Acrescente a



água do feijão necessária para cozer o arroz. Tempere de sal e pimenta a gosto. Pode acrescentar as carnes partidas em bocados.

Bolo de Discos

Ingredientes: 8 claras, 250 gr. de Açúcar, 250gr. de miolo de amêndoa com pele, Manteiga para untar q.b. Para os ovos moles: 8 Gemas, 8 colheres de sopa de açúcar. Para decorar: 30 gr. de miolo de amêndoa pelada e torrada, picada ou cortada em lamelas, fios de ovos, açúcar de pasteleiro.
 Preparação: bata as claras em castelo. Adicione pouco a pouco o açúcar e continue a bater até a massa estar bem firme. Moa a amêndoa sem lhe tirar a pele e adicione-a ao preparado. Unte com

ARCOS DE VALDEVEZ

2, 3 e 4 MAR.

manteiga formas redondas baixas, todas iguais e cubra cada uma delas com uma camada fina desta massa. Espalhe com uma espátula para alisar a superfície. Coza em forno de temperatura média (cerca de 18º). Depois de cozidos, desenforme os discos sobre uma superfície para o cobrir e prepare uma calda leve. Retire-a do lume e deixe-a esfriar um pouco. Passe as gemas por um passador de rede fina e adicione-as à calda anterior, mexendo sempre. Leve a lume muito brando (utilize o banho-maria), sem nunca deixar de mexer, até a mistura espessar. Coloque um primeiro disco sobre o fundo e um prato de serviço e cubra-o com uma camada dos ovos moles. Sobreponha um outro disco e repita este procedimento, devendo terminar com um disco sem cobertura. Polvilhe-o com bastante açúcar de pasteleiro e com amêndoa torrada. Em volta disponha alguns fios de ovos para decorar.

Animação

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



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

engarradores 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".

Animação

Roteiro de Visita
3 de março (sábado à tarde)
Visita de autocarro ao concelho de

Esposende.
Concentração no dia, às 14h00, no Centro de Informação Turística, cidade de Esposende.
Inscrições antecipadas até às 14h00 do dia 2 de março, através do telefone 253 960 100 ou via e-mail turismo@cm-esposende.pt
Caminho dos Mareantes
4 de março (domingo de manhã)
Percurso pedestre guiado, com temática alusiva à tradição marítima da cidade de Esposende.
Concentração no dia, às 09h30, no Centro de Informação Turística, cidade de Esposende.
Inscrições antecipadas até às 14h00 do dia 2 de março, através do telefone 253 960 100 ou via e-mail

ESPOSENDE
2, 3 e 4 MAR.

turismo@cm-esposende.pt
Animação itinerante
4 de Março (domingo de manhã)
Zés Pereiras
Cidade de Esposende, Fão e Apúlia (Também no domingo, à hora de almoço, nos restaurantes aderentes haverá animação folclórica itinerante com os grupos do concelho).
Insufláveis
4 de Março (domingo à tarde)
Cidade de Esposende (Frente Ribeirinha), Fão (Ofir) e Apúlia (Frente de Mar)
Festival Infantil de Folclore
4 de Março (domingo)
15h00
Largo Fonseca Lima
Cidade de Esposende
Feira das Velharias
4 de Março (domingo)
10h00_19h00
Largo Rodrigues Sampaio
Cidade de Esposende



www.cm-freixoespadacinta.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

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 ferverdura. Após a ferverdura 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).

Animação

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

FREIXO DE ESPADA À CINTA

2, 3 e 4 MAR.



www.cm-mirandela.pt

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

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

Animação

- Feira da Alheira de Mirandela
- Museu Municipal Armindo 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.

Os milhos podem ser "esfuçados", por causa da carne de porco, "escornados", se levarem carne de vaca, ou mesmo "esgravatados", se acompanhados com carne de galinha. Caso levarem as três carnes, chamam-se Milhos "ricos" e "pobres" se forem simples. Neste fim de semana, aproveite e conheça o território através dos

Percursos Pedestres que o levam até locais admiráveis, ou desfrutar de umas atividades no Pena Aventura Park ou mesmo conhecer o vasto património, histórico cultural e paisagístico com a Natourtracks.

Milhos

Ingredientes: 1kg de entrecosto de vitela, 1 kg de entrecosto de porco, 1 chouriço de sangue, 1 salpicão, 1 pé de porco ou meia orelheira com 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 mexer no fundo. Quando estiverem quase cozidos e se apresentarem espessos, acrescenta-se a água das carnes. Numa frigideira, faz-se o refogado com azeite, o alho e a cebola, podendo juntar uma colher de vinagre. Depois de apurado, juntam-se os milhos, retifique os temperos e serve-se num prato coberto com alguns pingos de limão.

Chila no forno

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

Animação

Entradas gratuitas nos museus (Museu Municipal da Venda Nova, Casa Museu de Camilo, Museu do Linho e Museu da Escola).

RIBEIRA DE PENHA
2, 3 e 4 MAR.

Entrada gratuita no Parque Ambiental de Ribeira de Pena onde encontra as espécies cinegéticas do concelho.

Poderá usufruir de descontos em atividades no Pena Aventura Park e na Natourtracks (mediante apresentação de fatura dos restaurantes aderentes).
www.ecomuseu-rpena.pt
www.penaaventura.com.pt
www.natourtracks.pt



www.torredemoncorvo.pt

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

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

Folhado de borrego da churra

nota: +/-4 pessoas, tempo de preparação: 2horas
 Ingredientes: 2 kg de borrego estufado e desfiado; 1 massa folhada fresca; 1 ovo ; 1 tomate; 2 cebolas médias; 2 dentes de alho; louro q.b; vinho branco (1 copo); azeite q.b
 Preparação: O borrego é estufado com a cebola, alho, tomate, azeite, vinho branco durante aprox. 1 hora para ficar macio e poder desfiar. Depois de desfiado, estende-se a massa folhada,



recheia-se com o borrego, pré aquece- se o forno a 180º, pincela-se a massa folhada depois de fechada, com gema de ovo batido e com o forno quente 20 minutos a cozer.

Borrego Terrincho

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

Bolo de amêndoa

Ingredientes: 15 Ovos; 500 gr. de Amêndoa; 300 gr. de açúcar; 200gr. farinha; 1 cálice de Vinho do Porto; canela q.b. e uma colher de chá de fermento. Creme: 600gr. de açúcar; 200 cl. água e 30 gemas.
 Preparação do Bolo: A Amêndoa é moída com a casca. Bate-se o açúcar com a farinha e a amêndoa. Bater 10 claras em castelo. E reserve as gemas. Em seguida, envolvem-se as 15 gemas e as claras em castelo, à mistura anterior, junta-se o vinho do Porto, a farinha com o fermento e a canela. Por fim leva-se ao forno a cozer a 160º, em forma bem untada. Quando cozido, cobre-se

TORRE DE MONCORVO
 2, 3 e 4 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 energicamente. De seguida, volta ao lume até ficar um creme espesso.

Animação

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



www.valedecambra.pt

A Gastronomia de Vale de Cambra pauta-se pelos sabores e receitas tradicionais passados de mães para filhas com o uso dos produtos endógenos da região.

A vitela da raça arouquesa criada nas partes altas do Concelho mantém-se na história e na cozinha dos valecambrenses.

Os Restaurantes servem iguarias como vitela assada ou grelhada das mais diversas formas. Também os enchidos, o presunto e o queijo com bom vinho verde dos produtores locais fazem parte da riqueza do Concelho. O Leite Creme, receita confeccionada tradicionalmente no Concelho.

Queijo com broa

Queijo produzido nos laticínios de Vale de Cambra e broa das Padarias locais.

Carne de vitela de raça arouquesa

(apresentada nas diversas formas de confeção)

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

Leite creme

Ingredientes: 1 l leite; 8 ovos, 250 g açúcar, 2 c. sopa farinha, 1 casca de limão.



Misture a farinha e o açúcar e deite num tacho. Vá regando com o leite frio, mexendo com uma vara de arames até a farinha e o açúcar estarem dissolvidos. Separe as gemas das claras e junte as gemas à mistura anterior, bem como uma casca fina de limão. Leve o tacho a lume brando e, mexendo sempre, deixe a farinha cozer e engrossar. Retire a casca de limão e deite o leite creme numa travessa. Deixe arrefecer completamente e, só então, polvilhe com o açúcar. Queime imediatamente com um ferro em brasa. Esta operação deve ser feita com o leite creme já frio, para permitir uma melhor caramelização do açúcar.

Animação

Museu Municipal de Vale de Cambra

VALE DE CAMBRA
2, 3 e 4 MAR.



www.cm-barcelos.pt

Os produtos da terra fundem-se numa panóplia diversificada de propostas gastronómicas que encham a vista e retemperam apetites mais exigentes. De geração em geração, a gastronomia tradicional evidencia a riqueza de Barcelos, o saber das suas gentes, ora 'temperado' pelos sabores agrestes dos ventos atlânticos e das brisas do Cávado, ora modelado pelos ares da serra minhota. O coração do Minho está aqui refletido num vasto leque de ofertas de uma cozinha de festa, de tradição, de história e devoção espelhada nas iguarias como o bacalhau, a lampreia, o polvo, os rojões, as inconfundíveis e únicas

papas de sarrabulho à moda de Barcelos, o arroz pica no chão, o cabrito assado, a vitela assada, o cozido e, claro, o galo assado à moda de Barcelos que rememora a Lenda do Galo e traz à mesa o cerimonial, a história e o simbolismo dos caminhos de Santiago. Esta é a gastronomia emotiva que transmite saberes e práticas ancestrais.

Na cozinha de autor cruza-se a tradição gastronómica, um espaço de inovação com incursões criativas. Seja qual for a abordagem, à mesa, impõe-se um verde da Região de Barcelos e um incontornável encontro com a casta Loureiro.

Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos

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

Preparação: Numa panela grande, temperada com sal, põe-se a cozer os miúdos de porco, ossos de porco, frango, toucinho seco (ou pernil seco) e uma chouriça de sangue devendo ficar tudo muito bem cozido para que as carnes possam ser desfiadas à mão. No tacho à parte coza o sangue de porco. Na água onde cozeram as carnes adicione os milharos e meio saco de farinha milha amarela (sem deixar engrossar) e vá mexendo. Acrescente a este preparado, cominhos, cebola picada e pimenta ao seu gosto e o sangue cozido.



Deixe ferver e junte as carnes desfiadas. Sirva em malgas.

Galo Assado à moda de Barcelos

Ingredientes: galo, cebola, azeite, 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.

Doces de Barcelos

Em Barcelos delicia-se com os encantos da doçaria conventual e rural que confere aos doces de Barcelos uma singularidade única e uma qualidade de excelência. Sabores e saberes que as pastelarias e os restaurantes interpretam como elementos de diferenciação. Nesta panóplia de sabores destacam-se os famosos doces de romaria, as laranjinhas doces, os bolos caseiros, as queijadinhas, os sonhos, os doces da casa, os peitos de galo, o bolo das Cruzes entre muitos

BARCELOS
9, 10 e 11 MAR.

outros, que são um convite a visitar Barcelos. Barcelos Doce, um mundo encantado da doçaria a descobrir...

Animação

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



www.cm-caminha.pt

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

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

O robalo do "Mar da Ínsua" é pescado "à linha" pelas mãos corajosas e agrestes do bravo pescador. Pela enorme dificuldade em pescá-lo o pescador paga, não raras vezes, com a própria vida, a ousadia de enfrentar a rebentação das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha.

Ao escalado robalo e à sua frescura, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois a grelha faz o resto. Acompanhado pelas batatinhas a murro e pelos deliciosos legumes salteados, constitui um manjar único e digno



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

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

Robalo Escalado do Mar da Ínsua

Ao robalo fresco, escalado, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois a grelha faz o resto. E é acompanhado pelas batatinhas a murro e os deliciosos legumes salteados.

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:

CAMINHA
9, 10 e 11 MAR.

www.caminhaturismo.pt e/ou
www.cm-caminha.pt
- Museu Municipal de Caminha,
Rua Dr. Luciano Amorim e Silva -
4910-153 Caminha, Tel. +351 258
710 310

- Núcleo Museológico da Memória,
Artes e Ofícios de Riba de Âncora,
Largo do Espírito Santo
4910 - 315, Riba de Âncora

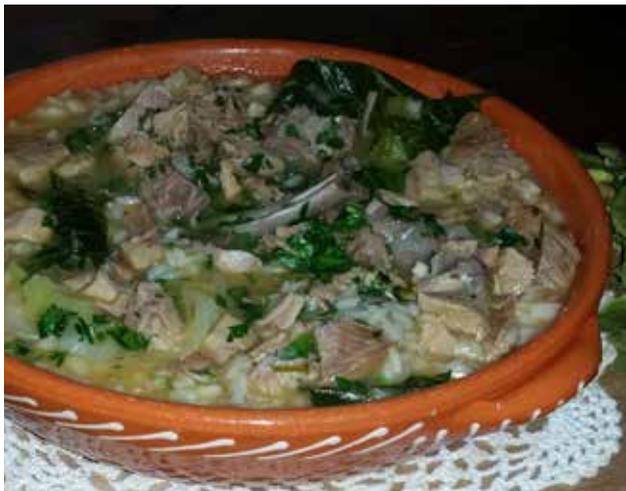
Visita gratuita, com inscrição em
jfribadeancora@mail.telepac.pt ou
964 154 920;

- Núcleo Museológico do Centro
Histórico de Caminha,
Praça Conselheiro Silva Torres
4910-122 Caminha,
Tel. 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 936 351 458



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 nossas iguarias? À mesa, contamos a história de Oliveira de Azeméis, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos pelo Pão de Ul, passamos pelo arroz, provamos as Papas de São Miguel e detemo-nos no prato que marca a diferença: o arroz de ossos de suã. Depois, a regueifa de Ul, os beijinhos, os zamacóis, as rabanadas e os corações dos namorados. Bom apetite!

"Sabores de Azeméis" em pão de Ul

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

Arroz de ossos da suã

Coloque os ossos da suã em sal durante alguns dias. Parta-os em partes pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho branco, acrescente uma pitada de pimenta, sal e salsa. Adicione a água da cozedura dos ossos e coloque o arroz carolino a cozer, mexa de vez em quando. Enriquecer o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)

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



canela e açúcar. Faça uma calda de açúcar para acompanhar.

Animação

Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis

Informações úteis

Rua António Alegria nº 119 – 131

3720-234 Oliveira de Azeméis

GPS: 40°50'14.23"N | 8°28'41.25"W

Horário: de segunda a sexta-feira,

9h30 às 12:30h e das 14h30 às 17h00

(encerra ao sábado, domingo e feriados)

Tel: (+351) 256 686 919

E-mail: museu.oaz@hotmail.com

FB: <https://www.facebook.com/casa.museu.regional.oaz/?fref=ts>

Entrada gratuita, aconselhável a

marcação

Casa-Museu Ferreira de Castro

Informações úteis

Rua Escritor José Maria Ferreira

de Castro | 3720-189 Ossela

GPS: 40°50'13.1"N 8°25'42.8"W

Tel: 256 600 600

(Câmara Municipal de O. Azeméis)

E-mail: patrimonio.cultural@cm-oaz.pt

Site: <http://esan.web.ua.pt/>

FerreiradeCastro/

Entrada gratuita, aconselhável a

marcação

Museu Regional de Cucujães

Informações úteis

Rua Abade João Domingos Arede

3720-664 Vila de Cucujães

GPS: 40°52'8.46"N | 8°29'50.29"W

Horário: Sábados: 14:00h - 17:00h

Domingos: 10:00h - 12:00h

OLIVEIRA DE AZEMEIS

9, 10 e 11 MAR.

Tel: 914 231 722

FB: <https://www.facebook.com/Museudecucujaes/?fref=ts>

Entrada gratuita, aconselhável a marcação

Núcleo Museológico do Moinho e do Pão - Parque Temático Molinológico

Informações úteis

Núcleo Museológico do Moinho

e do Pão

Rua da Ponte da Igreja | 3720-604 - Ul

GPS: 40°48'52.51"N | 8°29'48.77"W

Horário das visitas: 09h às 13h e

das 14h às 18h Aos domingos, a

realização de Visitas Guiadas ao

Núcleo Museológico do Moinho

e do Pão, apenas é possível com

marcação prévia.

Horário da Padaria e do Bar:

09h às 13h e das 14h às 19h

Tel.: 256 683 170 | Tlm: 925 661 458

E-mail: parque.moinhos@cm-oaz.pt

Site: <http://ptm.cm-oaz.pt>

FB: <https://www.facebook.com/moinhosptm/?fref=ts>

Entrada gratuita a quem referir os

Fins-de-semana Gastronómicos

(sem provas do pão)



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.

Feijoada à Transmontana

Ingredientes: 1 orelha de porco média, 1 chispe pequeno, 120g de toucinho fumado, 1 chouriço de carne, 1 couve lombarda / penca, 50g de salpicão, 250g de feijão vermelho, 1 cenoura, 1 dente de alho, 1dl de vinho branco, 1 cebola, 1 folha de louro, azeite, sal, pimentão e um bom ramo de salsa.
Preparação: de véspera coze-se o feijão com o salpicão, o toucinho fumado e o chouriço de carne. A orelheira e o chispe cozem-se à parte. No dia, faz-se um refogado apurado com bastante azeite, cebola, alho, uma folha de louro e salsa cortada finamente, vai-se



regando com vinho branco e acrescentando a água de cozer o feijão. Junta-se então a couve cortada aos pedaços assim como a cenoura às rodelas. Refoga e apura. Mistura-se então o feijão e as carnes partidas aos pedaços, que se envolvem com a colher de pimentão. Acrescentam-se por fim os enchidos e serve-se bem quente acompanhado com arroz branco. Sugerimos para acompanhar este prato, o mundialmente famoso Vinho Tinto do concelho (DOC Douro).

Arroz Doce

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

4 gema(s) de ovo (a gosto), 1 limão.
Preparação: cobre-se o arroz com água (só o mínimo de água até ficar coberto). Vai a lume brando até o arroz absorver por completo a água. Acrescenta-se então, a manteiga, o leite já quente com uma casca de limão e um pau de canela, deixa-se cozer bem, mexendo sempre para que não agarre no fundo. Por fim adoça-se a gosto. Fora do lume, misturam-se as gemas batidas (a gosto) com um pouco de leite e acrescenta-se à mistura. Ferve mais 2 minutos, retire a casca do limão e o pau de canela. Coloque em taças ou travessa larga e ainde e polvilha-se ainda em quente com canela.

**SÃO JOÃO
DA PESQUEIRA**
9, 10 e 11 MAR.

Animação

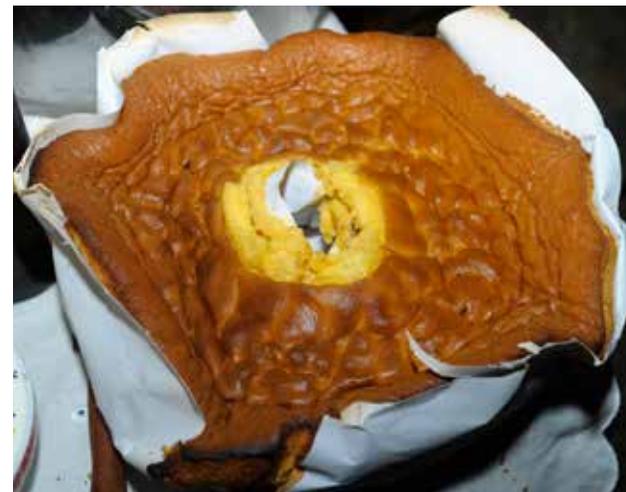
Ranchos Folclóricos, Bandas Filarmónicas, Acordeões, Concertinas e outras atividades integradas na Festa dos Saberes e Sabores do Douro.



www.mun-celoricodebasto.pt

O Vinho Verde é único no mundo. Um vinho naturalmente leve e fresco, produzido na nossa região, uma região geograficamente bem localizada para a produção de excelentes vinhos. As castas de referência Azal, Arinto e Trajadura são produtoras de vinhos de lote único. Com baixo teor alcoólico, e, portanto, menos calórico, o Vinho Verde é um vinho frutado, fácil de beber, ótimo como aperitivo ou em harmonização com refeições. Mais do que apenas "beber" vinho, o Enoturismo apresenta-nos com paisagens, utilizando equipamentos de gastronomia, hotelaria e diversão. Existe uma oferta muito qualificada

a este nível, frequentemente associada ao turismo rural e em localizações privilegiadas. A prática do Enoturismo está em grande fase de crescimento, devido ao elevado valor que é dado neste setor. Na gastronomia o receituário tradicional da região e do concelho fazem as delícias dos visitantes. Os enchidos e fumados, o bacalhau, as carnes do monte, o mel e a sabedoria das cozinheiras e cozinheiros constituem o binómio perfeita para uma experiência única.



Pataniscas

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

Pão de ló

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

Animação

XV Festa Internacional das Camélias



www.turismo.cm-gondomar.pt

Em Gondomar, o Turismo Gastronómico expressa o retrato fiel da história de uma terra com os seus usos, costumes e tradições, numa conjugação perfeita entre a boa mesa e o bem receber. A gastronomia é valorizada, preservada e transmitida às gerações atuais e vindouras, uma herança de gerações de cozinheiras e cozinheiros que apuraram com sabedoria os aromas da terra e sabores do rio. Nos braços do rio Douro, emoldurado por uma paisagem de beleza inigualável, Gondomar espera por si e convida-o a deleitar-se com os sabores tradicionais da nossa Gastronomia e conhecer a secular

arte da filigrana, numa experiência única proporcionada pela "Rota da Filigrana"

Arroz de Lampreia

Ingredientes: lampreia, vinho maduro tinto, alho, louro, salsa, sal, cravinho e pimenta, cebola, azeite, arroz.
Preparação: amanha-se a lampreia e faz-se uma vinha de alho com o sangue, o vinho maduro tinto, o alho, a salsa e o louro. Tempere-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'Douro

Ingredientes: nabo, limão, açúcar e canela, raspa de laranja, ovos, farinha, vinho do Porto, sal q.b., margarina e 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 até ficar em compota, retirar do lume e deixar arrefecer. Bolo de 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.
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:
9h30 - 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:
9h30 - 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;

GONDOMAR
16, 17 e 18 MAR.

Utilização gratuita das bicicletas.

Casa da Malta | Museu Mineiro
de S. Pedro da Cova
Rua de Vila Verde, 253
4510-457 S. Pedro da Cova
Tel.: 935 663 998

Horário: terça a sábado:
10h00 - 12h00 / 13h30 - 17h30
Oferta: Entrada gratuita.

Lugar do Desenho
Fundação Júlio Resende
Rua Pintor Júlio Resende, 346 Valbom
4420-534 Gondomar
Tel.: 224 649 061/2

Email: info@lugardodesenho.org
Horário: segunda a sexta:
das 9h00 às 12h30 e 14h30 - 18h30
sábado e domingo: 14h30 - 17h30
Oferta: Entrada gratuita para visita às exposições patentes.



www.mun-planhoso.pt

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

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

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

Cabrito à S. José

Ingredientes: Cabrito (3kg), vinho branco (q.b.), cebola (2), um generoso fio de azeite, sal (q.b.), uma folha de louro, uma pitada de pimenta, dentes de alho (4), pimentão-doce, salsa (a gosto) e cenoura.
Preparação: prepare o cabrito em pedaços pequenos, lavando e limpando gorduras. Depois



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

Rochas do Pilar

As Rochas do Pilar são uma especialidade que criada por um pasteleiro do concelho. É feita exclusivamente de ovos, gemas, açúcar, coco, amêndoa e baunilha.

PÓVOA DE LANHOSO
16, 17 e 18 MAR.

Animação

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



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

Bacalhau à Moda de Braga

Ingredientes: postas de bacalhau do lombo demolhado, 3 cebolas grandes, azeite, colorau, pimenta, sal, folha de louro, vinagre, 1 kg de batatas (fritas às rodelas).
Preparação: frite muito bem as postas de bacalhau em azeite. Faça uma cebolada no azeite em que fritou o bacalhau e deite uma folha

www.cm-braga.pt

O espírito acolhedor de Braga reflete-se não só nas suas gentes como também na sua gastronomia, oferecendo a quem a visita pratos riquíssimos, 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 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 Pedreiras,



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: 400g açúcar, 50g toucinho fresco, 15 gemas, 5dl de água, 1 cálice de Vinho do Porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, caramelo (200g de açúcar).
Preparação: leva-se açúcar ao lume com a água, a casca de limão, o pau de canela e o toucinho cortado em tirinhas fininhas. Deixa-se ferver até fazer ponto de fio (103°C). Retira-se a calda

do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se as gemas misturadas com o vinho do Porto. Deita-se a massa numa forma de pudim com tampa, previamente barrada com caramelo. Leva-se a cozer em forno bem quente (250°C), em banho-maria, durante cerca de 1 hora.

Animação

Concertos, Procissões e Celebrações religiosas no âmbito do Programa da Semana Santa. [Termas Romanas do Alto da Cividade](#)
Rua Dr. Rocha Peixoto
4700-033 Braga
Tel. 253 278 455
Email: termas.romanas@cm-braga.pt

BRAGA

23, 24 e 25 MAR.

Horário: Segunda a Sexta-feira
9h30/13h00 – 14h00/17h30
Sábado – 11h00/17h30
Encerra aos Domingos e Feriados

[Fonte do Ídolo](#)

Rua do Raio 4700-922 Braga
Tel. 253 218 011

Email: fonte.idolo@cm-braga.pt

URL: www.cm-braga.pt

Horário: Segunda a Sexta-feira
9h30/13h00 – 14h00/17h30
Sábado – 11h00/17h30

Encerra aos Domingos e Feriados
[Museu da Imagem](#)

Campo das Hortas, 35-37
(junto do Arco da Porta Nova)
4700-421 Braga

Tel. 253 278 633 / Fax: 253 616 060

Email: museu.imagem@cm-braga.pt

URL: <http://museudaimagem.blogspot.pt>

Horário: Terça a Sexta-feira
11h00 - 19h00
Sábado - 14h30 - 18h00

Encerra à Segunda-feira

[Centro Interpretativo das](#)

[Memórias da Misericórdia de Braga](#)

Palácio do Raio
Rua do Raio 4700-920 Braga
Tel. 253 206 520

URL: www.scmbraga.pt

Horário: Terça-feira a Sábado
10:00 - 13:00 / 14:30 - 18:30



www.cm-felgueiras.pt

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

Presunto com broa

Na senda do que melhor se faz na tradicional broa da região.

Cabrito assado no forno

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

Ingredientes: (receita para 4 px)
700 g de cabrito 2 folhas de louro;
4 cebolas; azeite q.b.; sal q.b.;
malagueta q.b.; 30 cl de vinho
branco de Felgueiras; 1 garrafa
de cerveja; 5 cl de vinho do porto;
alho q.b.

Preparação: deixar a marinar no dia anterior. O cabrito vai ao forno (1h), de preferência a lenha, numa assadeira de barro. Acompanham o cabrito batatas assadas, o arroz de forno e os espargos ou grelos.



Pão de ló de Margaride

É um doce delicioso com 300 anos de tradição e que foi servido à mesa da Família Real Portuguesa desde o século XIX. A receita mantém-se inalterada até aos dias de hoje. RECEITA 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 de barro, não vidrado, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280 graus. Aguardar 50 m e estará pronto a ser apreciado!

Animação

FESTIVAL DO PÃO DE LÓ – 9.ª MOSTRA ANUAL DE DOCES TRADICIONAIS – 24/25 - março 2018: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, vinhos e licores; música; ateliers de Pão de Ló; visitas guiadas às rotas do românico e do turismo empresarial, entre outras "experiências" que lhe dedicamos! Informação disponível em: <http://www.festivaldopaodelo.com> / <http://turismoempresarial.cm-felgueiras.pt/>

FELGUEIRAS
23, 24 e 25 MAR.



www.guimaraesturismo.com

Guimarães, cidade de gastronomia convida os seus visitantes a conhecer os pratos fundamentais da cozinha do Minho, possuindo uma boa oferta de restaurantes capazes de recriar e oferecer o que de melhor foi criado ao longo dos séculos na cozinha local. A qualidade e genuinidade da gastronomia vimaranense estão intimamente associadas ao valor patrimonial e à riqueza de um produto turístico de qualidade, oferecido por uma cidade que se orgulha de ser Património Cultural da Humanidade. No decorrer desta edição Guimarães convida a conhecer a excelência dos seus estabelecimentos e os sabores da

Mesa Vimaranesa, com o "Bacalhau com Broa" e o Toucinho-do-céu, não podendo perder o evento Doçaria no Convento e provar os doces típicos de origem conventual.

Bacalhau com Broa

Ingredientes: posta de Bacalhau, broa caseira, batata, cebola, alho louro colorau e piri-piri (malagueta) q.b.
Preparação: pré-cozer o bacalhau previamente demolido, sem sal e dar-lhe uma entaladela. Fazer uma pasta de broa caseira, temperada com azeite, um pouco de louro e de piri-piri (malagueta), acrescentando colorau e alho, até obter uma pasta espessa e homogénea. Meter no fundo da



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

Toucinho-do-Céu

Ingredientes: Açúcar 500 gr, Amêndoa 200 gr, doce de chila (3 colheres), Gemas (18), Farinha, manteiga e açúcar pilé.
Preparação: derreter o açúcar em 2 dl de água até atingir o ponto

pérola. Adicionar a amêndoa ralada e deixar ferver um pouco. Misturar as gemas com as claras e juntar ao preparado anterior, depois de este arrefecer. De seguida juntar as gemas e colocar ao lume até engrossar. Deixar arrefecer e deitar numa forma untada com manteiga, polvilhar com farinha e levar ao forno em lume brando. Por fim, tirar do forno, deixar arrefecer, sacudir a farinha, polvilhar com açúcar e enfeitar.

Animação

Desde há vários anos que Guimarães promove a 'Doçaria no Convento', uma mostra onde poderá apreciar e adquirir

GUIMARÃES
23, 24 e 25 MAR.

exemplares irresistíveis da doçaria conventual portuguesa, confeccionados no respeito por tradições apuradas ao longo de séculos para satisfazer os apetites mais gulosos e sabores. Neste fim de semana além de provar o que de melhor se faz em termos de gastronomia local e doçaria conventual portuguesa poderá ainda assistir a performances musicais e teatrais, devendo consultar o programa próprio que estará disponível em www.guimaraesturismo.com



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 rjões, 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!

Cabrito do Monte Assado no Forno

Ingredientes: 1 cabrito pequeno, 4 dentes de alho, 1 cebola, salsa, 2 dl de vinagre de vinho, 3 colheres de sopa de sal grosso, 4 colheres de sopa de banha, 1 colher de sopa de colorau, 1 colher de chá de pimenta, 200 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 açafão, 2 cebolas, salsa e louro, 2 colheres de sopa de banha.

Preparação: na véspera, prepara-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de se assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se nesses golpes tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre

uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito, primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. 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 cozer. Introduce-se o açafão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se o arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodelas, o açafão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodelas de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com salsa

Bucho doce

Ingredientes: (para um bucho médio) 2 cacetes de pão duro, 250 gr de açúcar (convém ir provando), 12 ovos, 3 colheres de farinha, 150 ml de leite, 1 pacote de açafão, 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 açafão (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 nas adegas aderentes à Rota do Alvarinho Marcação prévia no Solar do Alvarinho
REDE MELGAÇO MUSEUS
Entrada gratuita na Rede Melgaço Museus (Núcleo Museológico da Torre de Menagem, Museu do Cinema, Museu Memória e Fronteira, Núcleo Museológico de Castro Laboreiro)
QUEJARIA PRADOS DE MELGAÇO
Visita à ordenha e provas de queijos de cabra (Sujeito a marcação prévia)
GPS: 42°06'10.8"N 8°15'38.5"W

MELGAÇO

23, 24 e 25 MAR.

telf.251 414 093 / telm.936678165
[PORTA DO PNPGE DE LAMAS DE MOURO | REDE DE PERCURSOS PEDESTRES](#) Venha conhecer o Parque Nacional da Peneda Gerês...
Telf. 251 465 010
GPS: 42° 2'22.42"N - 8°11'45.68"W
[RAFTING NO RIO MINHO | TRILHO DAS PESQUEIRAS DO RIO MINHO | SALTO PENDULAR | RAPPEL SUSPENSO](#) (desconto de 20% em todas as atividades - Sujeito a marcação prévia)
[www.melgacoradical.com](#)
[PASSEIO COM PASTORES PELO HABITAT DO CABRITO DA SERRA | ARVORISMO | ESCALADA, RAPEL E SLIDE | PASSEIO TODO TERRENO PELO PLANALTO DE CASTRO LABOREIRO | À DESCOBERTA DA CABRA MONTÊS – PERCURSO PEDESTRE](#) (desconto de 30% em todas as atividades) (Sujeito a marcação prévia)
[www.montesdelaboreiro.pt](#)
[SPA - CLUBE DE SAÚDE DO COMPLEXO DESPORTIVO E DE LAZER](#) Massagem de Relaxamento com óleos Essenciais (desconto de 15% + oferta de sessão de banhos)
*não acumulável com outras promoções em vigor
[www.melgacosportscenter.com](#)



www.cm-montalegre.pt

Decorre no fim de semana de 24 e 25 de março o Festival Gastronómico das Carnes de Barroso, onde quem nos visita pode provar a vitela o cabrito e o leitão bísaro produtos de excelência do nosso território. Dizia o poeta "que todo o mundo é composto de mudança" e é verdade. Tudo muda. Porém, as pessoas continuam a correr atrás dos manjares da avó, daqueles sabores tradicionais cada vez mais difíceis de encontrar. Por isso, valerá a pena recordar alguns pratos com o tal quid que faz a diferença e se pode chamar Barrosão. Não se esqueçam da orelheira e do "Ranhão" (pé de porco) que são pratos obrigatórios

no Entrudo, sempre acompanhados pela batata e a couve! E o que dizer dos rojões (sobretudo os do suventre) que se guardam em unto até ao verão? E o arroz de chouriça com espigos? E a alheira com grelos? E a costeleta (ou posta) de vitela barrosã com dois grãos de sal sobre as brasas? Desde logo o cozido à barrosã que originariamente levava carne de diferentes partes de porco (salpicão, chouriça, sangueira e farinhota), algum feijão, muita couve e batata, cenoura e nabo. E que dizer dos ossinhos da suã? Quanto ao cabrito, se o animal comeu as nossas ervas e matos, acreditem no dizer popular: "Quanto ao cabrito, cozido, assado e frito!"



Presunto e salpicão fatiados / Omelete de Chouriça/ Folar de Ovos

Ingredientes: Folar de Ovos - 1kg de farinha de trigo, 12 ovos, 125gr de manteiga, 50ml de azeite morno, 25gr de fermento de padeiro, 1 pitada de sal, 30ml de água morna, fumeiro de Barroso.
Preparação: bater os ovos. Juntar a mistura da água com o fermento e o sal; o azeite e a farinha. Bater a massa com as mãos até fazer bolhas. Deixar repousar até duplicar de tamanho; estender a massa e colocar por cima rodela de chouriça e salpicão e a entremeada fumada em pedaços finos, cobrindo toda a superfície. Fechar o folar e deixar

repousar durante 5 minutos. Levar ao forno de lenha previamente aquecido deixar cozer; retirar do forno quando, ao bater na parte inferior do folar, ouvir um barulho oco.

Cabrito de Barroso assado no forno

Ingredientes: 1 cabrito, 4 dentes de alho, 1 copo de vinho branco, 1 folha de louro, sal e piri-piri q.b., Azeite q.b.
Preparação: limpar e arranjar o cabrito. Uma hora antes, temperar o cabrito com os restantes ingredientes. Colocar na assadeira e juntar batata de Montalegre. Vai ao forno de lenha pré aquecido, deixar assar lentamente.

MONTALEGRE 23, 24 e 25 MAR.

Doces e geleias com queijo

Doces e geleias confeccionadas com fruta da época e devidamente acondicionadas: geleia de marmelo; doce de abóbora; doce de amora; doce de tomate.

Ingredientes: Em Montalegre, para confeccionar os doces e geleias só se acrescenta açúcar, água e, por vezes, pau de canela e/ou raspa de casca de limão à fruta da época. Ao doce de abóbora acrescentam-se nozes.
Preparação: deixar cozer até obter o composto de cozedura específica para cada tipo de doce ou geleia. Acondicionar e armazenar para ser consumido durante todo o ano.

Animação

Ecomuseu de Barroso:
- Espaço padre Fontes em Montalegre
- Corte do Boi em Pitões
- Centro Interpretativo da Avifauna da Região em Tourém
- Casa do Capitão em Salto
- Vezeira e a Serra em Fafião
- Centro Interpretativo das Minas da Borralha



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

TERRAS DE BOURO
23, 24 e 25 MAR.

Animação

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



www.cm-viana-castelo.pt

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

Patanisca de Bacalhau

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

Bacalhau à Viana

Ingredientes: 220 gr de bacalhau em posta, 30 gr cebola, 2 dentes de alho, Pimentão-doce / colorau q.b, 150 gr de batata, 100 gr couve portuguesa, 1 fatia de broa, ½ 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, 200gr de açúcar, 170gr de farinha, Aroma de laranja ou limão. Preparação: batem-se as gemas com o açúcar e deita-se a raspa de limão ou laranja, conforme o gosto. Batem-se também as claras em castelo e junta-se à massa. A seguir, deita-se

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

Animação

Na manhã de Sábado, dia 24 de março, realiza-se na Praça da República, entre as 10h00 e as 17h00, o Feirão da Patanisca, onde

VIANA DO CASTELO
23, 24 e 25 MAR.

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 em www.cm-viana-castelo.pt



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...

Chouriça assada

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

boa chouriça assada para abrir o apetite dos apreciadores da gastronomia típica.

Vitela da Região

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



Pudim

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

Animação

Casa Museu Adelino Ângelo

VIEIRA DO MINHO
23, 24 e 25 MAR.



www.cm-viladoconde.pt

"Em Vila do Conde, a gastronomia reflete a sua situação geográfica em relação ao mar e à rica região agrícola. É particularmente apreciado o cabrito assado e uma grande variedade de pratos de peixe e marisco sempre frescos. Os doces conventuais são uma tradição secular em Vila do Conde. O Convento de Santa Clara e o Mosteiro de Vairão foram, desde cedo, os grandes impulsionadores destas tradições. Santa Clara, onde a arte de doçaria atingiu o maior esmero e perfeição, foi uma verdadeira escola."

Petinga Frita

"Amanha-se a petinga, tempera-se com sal e passa-se em farinha de milho, envolvendo-as bem. Levam-se a fritar em óleo quente, tendo o cuidado de as ir virando até ficarem com um aspeto dourado. Retiram-se e enxugam-se em papel para conservarem a sua característica crocante."

Arroz de Polvo

"Arranja-se o polvo, lava-se muito bem e bate-se com o rolo de madeira. Corta-se em bocados regulares e introduz-se em água a ferver durante alguns minutos. Com a cebola picada e o azeite, faz-se um refogado pouco apurado



ao qual se junta o polvo bem escorrido e o tomate. Tempera-se com um pouco de sal e deixa-se cozer durante 10 minutos. Rega-se com o vinho branco e junta-se a salsa e o dente de alho. Deixa-se cozer brandamente, com o recipiente tapado, até o polvo estar macio e acrescenta-se o arroz."

Doçaria Conventual

"A partir do séc. XVI, a arte de doçaria passa a ser cultivada, com talento requintado, por quase todos os mosteiros e conventos existentes no país. O real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, um dos mais belos e grandiosos do país, torna-se sinónimo

dessa sabedoria doceira através da perfeição que as Clarissas empregavam às suas criações. De destacar os Beijos de Freira, a Sopa Dourada, os Pastéis de Santa Clara, as Meias-Luas, as Sapatetas e as Rosquinhas."

Animação

Entrada Livre nos Museus:
Casa Museu José Régio, Museu das Rendas de Bilros, Alfândega Régia/
Nau Quinhentista.

VILA DO CONDE
23, 24 e 25 MAR.



www.cm-vilareal.pt

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

Tripas aos molhos

Ingredientes: 1Kg de bucho de vitela (estômago), 150 g de presunto, 1 dl de azeite, 3 cebolas grandes, tripa fina de vaca, 35 g de banha, 1 ramo de salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 1 colher de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2 dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, piri-piri e sal.
Preparação: Limpa-se muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lava-se bem a tripa de vaca, abre-se ao meio, lava-se em várias águas, raspa-se toda a parte inferior e esfrega-se com sumo de limão e sal. Corta-se o estômago aos quadrados de cerca de dez



centímetros. Corta-se o presunto às tiras e em cada quadrado coloca-se uma tira do presunto e um raminho de salsa. Enrola-se e ata-se com a tripa fina bem apertada, com dois ou três nós. Cobre-se o fundo do tacho com a cebola cortada às rodela grossas, os dentes e alho picados, a polpa de tomate, o vinho, a aguardente e a folha de louro, por cima colocam-se os molhos e cobrem-se com a restante cebola. Em seguida, junta-se o azeite, a banha, o colorau e o piri-piri. Tapa-se o tacho e deixa-se estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanha-se com arroz de forno.

Pêras Bêbedas c/ Vinho do Porto

Ingredientes: 8 pêras, açúcar mascavado a gosto, 400ml vinho tinto, 400ml Vinho do Porto, 2 paus de canela, sumo de 1 limão.
Preparação: descasque as peras inteiras mantendo o pé. Num tacho, leve a lume o vinho tinto e o açúcar; deixe levantar fervura. Introduza as pêras, o Vinho do Porto e o pau de canela. Deixe cozinhar em lume brando até ficarem macias e a calda com aspecto de xarope.

Animação

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

VILA REAL
23, 24 e 25 MAR.



www.cmca.pt

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

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

deixar de o aconselhar aos seus amigos. E ainda os peixinhos do rio à maneira camponesa, em Foz Tua. Outros pratos regionais estão ao dispor do turista, como batata assada no forno com casca e bacalhau assado, cabrito assado no forno, feijoada à transmontana e os famosos bacalhau e polvo cozidos com batata e couve na noite de consoada.

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

Alheira assada

Um dos mais importantes ícones gastronómicos da Região.



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

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

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

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

Doces de maçã e arroz doce

Leva-se ao lume uma panela com água até ferver onde se lhe junta sal e o arroz. Entretanto noutra panela põe-se o leite a ferver com a canela em pau e uma casca de limão. Entretanto vai-se deitando

CARRAZEDA DE ANSIÃES

30, 31 MAR. e 1 ABR.

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

Animação

Animação prevista para a Feira do Folar que irá decorrer entre os dias 30, 31 de Março e 1 de Abril de 2018. Lista de Museus com entradas gratuitas: Museu da Memória Rural de Vilarinho da Castanheira, Centro Interpretativo do Castelo de Ansiães, Lagar de Azeite da Lavandeira e Museu da Telha.

abril

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

provérbio popular



www.cm-cinfaes.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.

 **Moira e chouriça tradicional**
(produto endógeno)
Produção artesanal.



 **Vitela assada no forno**
Ingredientes: 1 Dose de Vitela assada no forno, 750g de vitela (vazia), alho, sal, vinho verde branco, cebola, batata
Preparação: pôr a vitela a marinar em vinha-d'alhos. Colocar num tabuleiro grande, junto com as cebolas e batatas. Temperar tudo a gosto próprio e levar ao forno. Se necessário, regar a vitela com o molho. Colocar, de parte, um alguidar de arroz. Servir bem quente, logo à saída do forno.

 **Bolos de manteiga / Pão-de-ló de Cinfães**
Ingredientes: 1 Dose de Bolos de manteiga (Matulos), 1kg de farinha,

300g de manteiga, 500g de açúcar, 100g 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 levedar. Levar ao forno de lenha até ficar tostado e no final, cobrir com açúcar em pó.

 **Animação**
Programação cultural própria / Auditório Municipal de Cinfães

CINFÃES
6, 7 e 8 ABR.



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

 **Grelos com enchidos (alheira, linguiça, salpicão, Cápsulas secas com butelo)**
Cozem-se os grelos lentamente com pitada de sal e dentes de alho com casca, q.b, depois da leve cozedura, um fio de azeite com



os grelos já escorridos. Mesmo processo para as casulas. Junta-se a alheira grelhada em brasa para acompanhar, a linguiça e salpicão, no caso das casulas, coze-se o butelo e distribuíse 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 leite ao lume com a casca de laranja e pau canela, até ferver. À parte, batem-se os ovos com o açúcar até obter um creme. Verter o leite aos poucos e mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se

**MACEDO DE
CAVALEIROS**
6, 7 e 8 ABR.

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



www.cm-paredes.pt

A exemplo do sucedido em anos anteriores, o Município de Paredes volta a associar-se à iniciativa do Turismo Porto e Norte de Portugal, proporcionada pelos "Fins-de-Semana Gastronómicos". Uma aposta de sucesso que visa promover e divulgar a riqueza dos sabores tradicionais da gastronomia do Concelho de Paredes, numa oportunidade para os visitantes desfrutarem da beleza das nossas paisagens e da riqueza do nosso património. Prevista para o fim-de-semana de 6,7,8 abril de 2018, esta edição terá o Cabrito Assado no forno a lenha acompanhado de arroz e a sopa seca como iguarias selecionadas

nas refeições servidas pelos estabelecimentos de restauração aderentes.

Cabrito Assado em forno a lenha acompanhado de arroz de forno

Na véspera, esfola-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, um ramo de salsa também picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se nesses golpes tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo.

Arroz: faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozer. Introduz-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 à 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 raminhos de agriões. Batatas assadas: 1 kg de batata pequena, que se assam em assadeira de barro no forno com

banha, vinho branco, sal e cebola e água. O cabrito pode e deve ser assado à parte do arroz porque demora mais tempo que o arroz. Põe-se o cabrito cortado ao meio depois de temperado como se indicou e rega-se com vinho branco e um pouco de água. Assim, fica mais suculento e tenro.

Sopa seca doce

Ingredientes: 1/2 l de água, 250g de mel, 1/2 kg de açúcar loiro, 2 paus de canela, 5 pães com dois dias, 6 folhas de hortelã por camada, açúcar loiro para intercalar entre as camadas, canela em pó. Preparação: num recipiente coloca-se a água, o mel, a canela em pau

PAREDES 6, 7 e 8 ABR.

e o açúcar loiro. O pão é partido e embebido nesta calda. Depois colocam-se num alguidar de barro, polvilhado com açúcar, canela em pó e folhas de hortelã em camadas até encher o alguidar. Depois ao forno de lenha, cerca de 30 minutos.

Animação

Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil mediante marcação prévia
Visita guiada ao Parque da Sr.ª do Salto em Aguiar de Sousa, mediante marcação prévia.
Visita ao Museu do Design do Mobiliário Mediante marcação prévia.
Visita ao circuito de Arte Pública de Paredes.



www.vilanovadefamalicao.org

A Gastronomia é uma das vertentes socioculturais que mais identificam os Famalicenses, constituindo um importante fator de diferenciação e afirmação do concelho. Consciente da singularidade e mais-valia desse património cultural genuíno, a Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão tem desenvolvido uma forte aposta na promoção da Gastronomia local e tradicional, com o objetivo de consolidar a prestigiada imagem que esta terra de camilo possui enquanto destino gastronómico, dando a conhecer sabores ancestrais e genuínos que um variado leque de restaurantes tem desenvolvido, de geração em geração, com tradição, brio e sentido de excelência.

Bolinhos de Bacalhau

Ingredientes: 600g de bacalhau demolhado, 800g de batata, entre 3 a 4 ovos, 1 cebola bem picada, 2 dentes de alho picados, 1 dl de azeite, salsa picada q.b., Pimenta q.b., noz-moscada q.b., sal grosso q.b., azeite q.b., óleo para fritar.
Preparação: coza as batatas em água temperada com sal durante 30 minutos. Numa outra panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer. Depois de frio, limpe o bacalhau de espinhas e peles e desfie-o. Numa frigideira, leve ao lume o azeite a cebola e os alhos. Deixe refogar ligeiramente, apenas para alourar sem queimar. Passado 10 minutos, já com a cebola refogada, junte o bacalhau e deixe refogar lentamente, até o bacalhau ficar totalmente desfiado. Mexa de vez em quando, para ajudar o bacalhau a desfiar. Passado 5 minutos, com o bacalhau refogado e desfeito, apague o lume. Depois de cozidas, retire as batatas e faça puré das batatas. Junte o bacalhau e a salsa ao puré. Tempere com pimenta e com noz-moscada e misture tudo muito bem. Junte um ovo de cada vez ao bacalhau e mexa tudo muito bem. Esta massa deve ficar bem ligada e consistente para que os pastéis não fiquem moles. Passe 2 colheres por azeite e retire uma colher de massa. Passe a massa de colher em colher até ficar no formato do pastel de bacalhau. Frite em óleo bem quente. Vire os



pastéis para fritar de ambos os lados. Depois de fritos, coloque num prato com papel absorvente e estão prontos a servir.

Rojões com Papas de Sarrabulho

Ingredientes: (para 6 pessoas), 1 kg de miúdos de porco (coração, fígado...), 1 osso de suã, 250 g de carne de vaca, 250 g de farinha de milho, 250 g de galinha gorda, 250 g de sangue de porco cozido, sal e cominhos a gosto
Preparação: Ponha uma panela com água ao lume e, quando ferver, junte as carnes, tempere com sal e deixe cozer até a galinha se desfazer. Depois de cozidas, retire as carnes e desfie-as. Deite a farinha no caldo de cozer as carnes, juntamente com o sangue e um pouco de fígado cozido

e esmagados à mão, as carnes desfiadas e cominhos a gosto. Misture todos os ingredientes e deixe cozer, fazendo uma papa não muito espessa. Sirva as papas em tigelas, polvilhadas com cominhos.
Rojões à Moda do Minho para acompanhar as Papas de Sarrabulho
Ingredientes: (para 4 pessoas), 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.

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

6, 7 e 8 ABR.

Sirva os rojões numa travessa com batatas douradas, em cubos, enfeitando com rodelas de limão e um raminho de salsa.

Leite Creme

Ingredientes: 1 litro de leite, 7 gemas, 150g de açúcar, 2 colheres de sopa de farinha maizena, 2 cascas de limão, açúcar q.b.
Preparação: num tacho, misture muito bem as gemas com a farinha. Junte o açúcar e misture tudo. Aos poucos, acrescente o leite. Por fim, acrescente a casca de limão. Leve ao lume, mexendo sempre até começar a borbulhar. Logo que comece a borbulhar, apague o lume e retire as cascas de limão. Coloque o leite creme numa travessa ou em tacinhas. Depois de frio e na hora de servir, polvilhe com açúcar e queime-o com um ferro próprio para o efeito.

Animação

Visite os vários museus que existem no concelho.



- Sável à tanoeiro;
 - Sável no espeto - típico de Arnelas e Avintes;
 - Sável de escabeche - típico das zonas piscatórias da Aguda e da Afurada.
- Nesta edição dos Fins de Semana Gastronómicos, à mesa, dos estabelecimentos de restauração aderentes, pode degustar "Pataniscas de polvo", "Sável de escabeche acompanhado com Broa de Avintes" e Pão doce – "Os Velhotes".

Pataniscas de Polvo

Ingredientes: 1 Polvo, 2 Colheres de sopa de Azeite, 2 Ovos, 8 Colheres de sopa de água de cozer o polvo, 200g de farinha de trigo, Salsa q.b., Sal q.b., 1 Cebola média picada, Óleo para fritar.

Preparação: Cozer o polvo com água, sal e o azeite durante 25 minutos. Numa tigela, coloque a farinha, os ovos, água de cozer o polvo e a salsa picada. Pique a cebola bem picada, junte ao preparado e tempere com sal. Depois de cozido, corte o polvo aos pedaços pequenos e junte ao preparado anterior. Aqueça o óleo e frite.

Sável de escabeche acompanhado com broa de Avintes

Ingrediente: 1,5 Kg Sável em postas finas, 4 Cebolas, 4 Alhos, 4 Colheres de sopa de azeite, 7 Colheres de sopa de vinagre, 3 Folhas de louro, Sal q.b., Pimenta q.b., Salsa q.b.



Preparação: Num tacho, de preferência de barro, deita-se uma das colheres de azeite. Vão-se dispoendo em camadas alternadas as postas de sável, as cebolas em rodela finas, os alhos picados finos, salsa bem picada e o louro em pedacinhos, regando tudo com o vinagre e o restante azeite. Tempera-se com sal e pimenta e leva-se ao lume bem esperto. Logo que ferva, põe-se no mínimo, tapa-se e, depois de ferver durante 7 minutos, retira-se para não ficar desfeito. Depois de arrefecer, põe-se no frigorífico.

Pão doce – "Velhotes"

Ingredientes: Ovos, Farinha, Fermento, Açúcar, Limão, Açafraão, Açúcar em pó.

Preparação: misturam-se todos os ingredientes e leva-se a cozer a massa em forma retangular. Depois de cozidos, polvilha-se com açúcar em pó.

Animação

Casa Museu Teixeira Lopes/Galerias Diogo de Macedo
Rua Teixeira Lopes, 32 – Santa Marinha
Tel. 22 375 12 24
Visitas guiadas
Convento Corpus Christi
Largo Aljubarrota, 13 – Santa Marinha
Tel. 22 374 24 62
Visitas guiadas
Igreja de Santa Marinha
Largo Joaquim Magalhães
– Santa Marinha
Tel. 93 901 32 87

VILA NOVA DE GAIA
13, 14 e 15 ABR.

www.cm-gaia.pt

A gastronomia, em Vila Nova de Gaia, reflete a identidade do seu povo e a sua história, com os seus mais intrínsecos usos, costumes e tradições numa dicotomia perfeita entre o rio/mar e a terra. Assim, assume a sua riqueza, variedade e singularidade, oferecendo iguarias e sabores únicos. Presenteia-nos, baseada na excelência dos produtos, com peixe preparado e cozinhado com arte pelos hábeis profissionais. Da multiplicidade de sabores, vindos à mesa, destaca-se, em época exclusiva, o sável que delicia os mais entusiastas apreciadores, dada a especificidade da sua confeção. O sável pode ser confeccionado de diferentes maneiras:

Visitas livres
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-armamar.pt

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

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

Tábua de enchidos, tábua queijo de cabra

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

Cabritinho de Armamar

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



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

Tarte de maçã

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

ARMAMAR
20, 21 e 22 ABR.

Animação

"Rota da Macieira em Flor"- percurso pedestre com guia (min.10 pax). Inscrições no Posto Turismo: turismo@cm-armamar.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. Os milhos regionais, confeccionados segundo a tradição, tornam-se também num produto gastronómico interessantíssimo,

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

Pataniscas de bacalhau

Cabrito assado com arroz de forno

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



10 Dentes de alho; 6 Folhas de louro, 4 Limões, 2 L de vinho branco, sal e colorau.

Preparação: colocar água num recipiente de forma a cobrir o cabrito na totalidade.

Adicionar vinho branco, 2 folhas de louro, 5 dentes de alho, 2 limões cortados em 4 e uma colher de sopa de sal. Deixar o cabrito 24h em marinada.

Antes de ir ao Forno: temperar o cabrito com sal, barrá-lo com azeite e um pouco de colorau. Colocar o cabrito num tabuleiro e rega-lo com o restante vinho branco até o recipiente ficar com o fundo coberto. Levar ao forno cerca de 1h30.

Acompanhamento: acompanha com

batatinha assada no forno, arroz de forno e grelos salteados.

Pão de Ló "húmido"

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

Animação

Durante o fim-de-semana gastronómico, realiza-se em Mondim de Basto, o III Trail das Quedas de Água das Fiskas de Ermelo. Um trilha de rara beleza na área do Parque Natural do Alvão, que tem surpreendido os participantes da

MONDIM DE BASTO
20, 21 e 22 ABR.

corrida e da caminhada. Não perca esta oportunidade. Consulte o programa e inscreva-se. Contacto: AMA – Associação Mondim Atletismo mondlim.atletismo@gmail.com - Visita guiada ao Museu Municipal com entrada gratuita O Núcleo Museológico é composto por um conjunto de três edifícios que foram sendo construídos ao longo do século XX para realizar diversas tarefas agrícolas e que a autarquia se empenhou em preservar como meio de promoção da história e da memória coletiva desta região. Reúne um interessante espólio geológico, arqueológico e etnográfico do concelho.



www.cm-stirso.pt

Conhecida além-fronteiras pelos famosos "Jesuítas", SANTO TIRSO tem muito mais a oferecer, a nível gastronómico, para além do reputado pastel. O cozido à portuguesa, o cabrito e a vitela assados no forno, os rojões, a feijoada, o arroz "pica no chão" e os pratos de bacalhau, são algumas das especialidades que colocam o concelho no mapa da boa mesa. Como acompanhamento privilegiado para a refeição a sugestão é, o refrescante e apaladado Vinho Verde, caraterístico da região. Para os gulosos que, para além da massa folhada do Jesuíta, querem ganhar um generoso creme de

ovos, o ideal é não perderem a oportunidade de saborear um Limonete e a Tarte S. Bento. Para finalizar, recomendamos um Brinde com o centenário Licor de Singeverga.

Pataniscas de Bacalhau

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

Arroz à Toquinha

Ingredientes: (12 pax) cebola média picada, 1 dente de alho médio picado, 1 folha de loureiro, 500gr de arroz agulha, azeite, 1000ml água, sal q.b.
Preparação: fazer um refogado (estrugido) de cebola, alho, loureiro e fio de azeite.



Depois de alourar, fritar o arroz envolvendo o arroz com o refogado. Juntar a água a ferver, deixar levantar fervura e depois diminuir o lume e tapar.
Estufado de carnes
Ingredientes: 1 chouriça de carne de boa qualidade, 4 coxas inteiras de frango do campo, 1kg de vitela do acém, 1kg carne de porco da pá (sem osso), 2 folhas de loureiro, 100gr de bacon aos cubos, 1 cebola grande picada, 200ml de vinho verde branco, 4 dentes de alho médios picados, 3 ossos de assuã, 520gr de feijão vermelho (cozido), 250gr couve-galega em juliana, 1 c.s. colorau (pimentão doce), 1 c. café de noz moscada

moída, sal e pimenta preta moída na hora q.b.
Preparação: refogar o alho, cebola, bacon, chouriça cortada, loureiro, ossos da assuã, com o azeite. Quando a cebola estiver bem estalada, refrescar com 100 ml de vinho. Adicionar as carnes aos cubos e as coxas de frango e deixar ferver durante 3 minutos mexendo vigorosamente (sem queimar). Juntar o restante vinho e adicionar água até cobrir as carnes. Temperar com sal e pimenta preta e deixar cozinhar até as carnes estarem cozidas. Depois de cozidas, esfiar as carnes, juntar ao líquido que sobrou da cozedura (se necessário adicionar água e

SANTO TIRSO
20, 21 e 22 ABR.

retificar temperos), adicionando o feijão e a couve-galega deixando refogar lentamente. Quando tudo estiver envolvido de forma homogénea e a couve estiver cozida, retirar e decorar a "toca de arroz" com o recheio das carnes com o feijão e a couve. Decorar com cenouras baby caramelizadas em azeite. Bom proveito!

Pudim Condessa Aldara

A receita será divulgada após o resultado do CONCURSO (promovido pela CMST).

Animação

Consultar programa e facilidades em www.cm-stirso.pt



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.

Posta arouquesa grelhada, acompanhada de batata frita e arroz de legumes

Carne de Raça Arouquesa DOP – Denominação de Origem Protegida, temperada com sal e grelhada. Não deixe de acompanhar a sua refeição com os vinhos verdes da região.

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



AROUCA
27, 28 e 29 ABR.

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.cm-matosinhos.pt

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

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

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 600 g bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 Cebola (s), 1 Ramo salsa, Óleo para fritar, Sal q.b., Pimenta q.b.
Preparação: depois de demolido, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça o polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da



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

Peixe grelhado e marisco

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

Leite-creme

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

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

MATOSINHOS
27, 28 e 29 ABR.



www.mogadouro.pt

A gastronomia mogadourense, assente em produtos genuínos da terra e confeção tradicional, oferece uma variedade de sabores onde se destacam as seguintes iguarias:

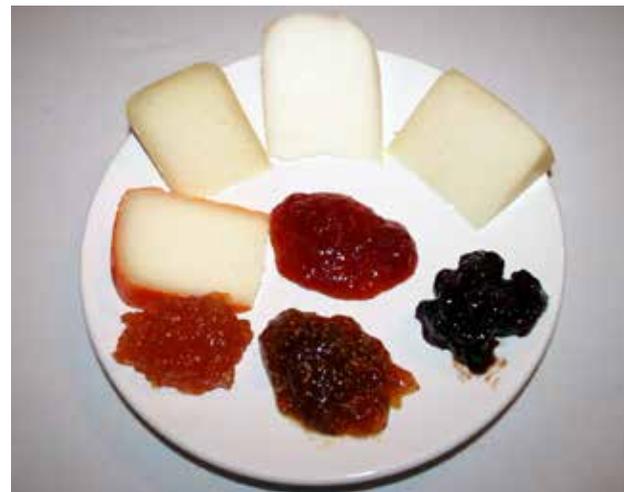
posta marra (Carne fresca de porco assada na brasa, prato tradicional da Feira dos Gorazes), enchidos de carnes de porco, cabrito e cordeiro assado, folares da Pascoa, cogumelos silvestres, queijos (ovelha e cabra), compotas variadas, marmelada e bolos secos.

Posta à Mogadourense

Ingredientes: uma fatia de carne de vitela tenra, com cerca de 3 cm de espessura e aproximadamente 250gr. sal marinho grosso.

Molho da posta: azeite, vinagre de vinho tinto, alho e outros temperos a gosto (colorau, loureiro, tomilho e salsa).

Preparação: depois do lume acceso, com as brasas bem vivas, coloca-se a posta a assar sobre uma grelha, durante o tempo necessário para não ficar seca, sendo virada so uma vez. E servida com o molho, a gosto. Pode acompanhar com batata cozida, assada, a murro ou frita e legumes ou saladas.



Queijo de Ovelha ou Cabra

Acompanhado de marmelada ou compotas

Animação

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

MOGADOURO
27, 28 e 29 ABR.



www.cm-vncerveira.pt

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

Galo de Cabidela

Morto o Galo, recolhe-se o sangue para um recipiente com vinagre. Corta-se o Galo em pedaços e leva-se a estufar, juntamente com o azeite, a cebola picada, o dente de alho esmagado, sal, pimenta e a salsa. Vai-se acrescentando a

água e deixa-se cozer em lume brando. Quando a carne estiver macia, adiciona-se a água suficiente para obter o caldo para o arroz e retificam-se os temperos. Em seguida, adiciona-se o arroz e deixa-se cozer. Depois do arroz cozido, junta-se o sangue com o vinagre, deixa-se levantar fervura e serve-se.

Biscoito de Milho

Ingredientes: 1Kg de farinha de milho, 750 gr. de açúcar amarelo, 250 gr. de manteiga, 8 ovos, 1 colher de sopa de canela, raspa de limão.
Preparação: peneira-se a farinha para um recipiente e envolve-se com a manteiga derretida.



Batem-se os ovos e adiciona-se à mistura anterior, assim como o açúcar, a canela e a raspa de limão. Amassa-se tudo muito bem, até ficar uma massa homogénea e consistente. Unta-se o tabuleiro com a manteiga e com a ajuda de uma máquina de churros, dispõe-se a massa a gosto. Vai ao forno bem quente até ficarem cozidos.

Animação

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

**VILA NOVA
DE CERVEIRA**
27, 28 e 29 ABR.

maio

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

provérbio popular



www.cm-fafe.pt

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

Vitela Assada à Moda de Fafe

Coloque a vitela numa pingadeira e tempera-a, de forma a ficar completamente coberta, com sal, pimenta, três dentes de alho picado, cebola aos gomos, vinho,

azeite, salsa e uma folha de louro sem veio. Leve-a a assar, em forno de lenha, cerca de três horas. Retire a vitela coloque-a num tacho. Disponha, por cima, a cebola aos gomos e os alhos cortados em lasca. Regue com metade do molho que ficou na pingadeira. Tape e leve ao forno dez minutos.ASSE as batatas na pingadeira com o restante molho. Acompanhe com arroz de forno.

Doces de Gema

Bate-se muito bem as gemas com o açúcar até que este preparado fique cremoso. Depois vai-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 em ponto. Deixam-se em descanso para secar, o que ao fim de algum tempo lhe confere a cor branca tão característica deste doce.

Animação

O programa de animação é assegurado pelas Feiras Francas 2018. A feira franca data desde início do séc. XVII e surgiu devido a uma provisão expedida por D. João V (1689-1750). O cartaz contempla

uma exposição multissetorial, 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: Museu das Migrações e das Comunidades; Museu da Imprensa de Fafe; Museu Regional do Automóvel; Museu Hidroelétrico de Santa Rita e Museu da Educação.

FAFE
11, 12 e 13 MAI.



www.visitmaia.pt

A Maia faz parte integrante do Douro Litoral, respira história, modernidade, negócios e eventos culturais e desportivos. Reconhecida pelo prestígio dos seus restaurantes, foi em tempos fornecedor dos frescos da cidade do Porto. É nestes autênticos “templos gastronómicos” que se podem degustar diversas especialidades como o “Bacalhau à Lidador”, a “Vitela Assada” e o “Cabrito à Maiata”. Nesta edição incluímos como petisco uma receita inspirada no nosso receituário tradicional (bolo de sardinha) os queques de sardinha, da blogger maiata Teresa Rebelo do Lume Brando. Na doçaria são conhecidos os afamados “Lidadores”, o Leite creme, os “Biscoitos da Maia”, o Pão-Doce, a Aletria, mas as

Rabanadas terão este ano um papel de destaque.

Queques de Sardinha

Ingredientes: (10 a 12 pax) 1 lata de sardinhas em tomate, 1 chávena* de farinha s/ fermento, 1 colher de sopa de fermento em pó, 1 chávena (com 250 ml de capacidade) de leite, 1 colher de sopa de manteiga derretida, 1 ovo separado, 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta preta acabada de moer (se as sardinhas não forem picantes), 1 colher de sopa de salsa picada.
Preparação: ligue o forno a 180º. Prepare as forminhas de papel colocando-as num tabuleiro com 12 cavidades para queques. Pique a salsa e reserve. Retire as sardinhas da lata, com o molho, para uma tábua de cozinha, pique-as com uma faca e reserve. Numa taça, coloque a farinha, o fermento e o sal (e a pimenta, se for caso disso) e junte o leite aos poucos - antes da última adição de leite, junte a gema e a manteiga derretida. Mexa e junte o resto do leite. Envolve a salsa. Bata a clara em castelo e envolva no preparado anterior. Distribua um pouco de massa por cada forma de papel, distribua os pedacinhos de sardinha e volte a cobrir com mais massa (em alternativa, distribua logo a totalidade da massa por todas as formas e espalhe os pedacinhos de sardinha por cima dos queques, empurrando um pouco alguns pedacinhos). Leve ao forno cerca de 25 minutos.

Vitela assada na brasa

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

Rabanadas

Ingredientes: 1 Pão de cacete, 2 cálices de Vinho do Porto, 3 Ovos, 3 colheres de sopa de açúcar, 500 gr de açúcar, 2,5dl de água, Casca de uma laranja ou de limão, Canela qb. Óleo para fritar.
Preparação: corte um pão de cacete em fatias de 2 cm de espessura. Embeba-as em 5dl de água quente com 2 cálices de Vinho do Porto, onde previamente se dissolveram 3 colheres de sopa de açúcar. Sem que as fatias de pão se desfaçam, coloque-as sobre um pano para enxugarem. Passe-as por ovo batido e frite-as em óleo. Escorra-as. Enxugue-as e sirva-as cobertas com a calda quente.
Cald: misture 500g de açúcar, 2,5dl de água, casca de uma laranja ou de limão e 1 pau de canela.



Leve ao lume todos os ingredientes e deixe ferver durante 5 minutos. Retire os ingredientes aromáticos e aplique a calda morna ou fria.

Animação

“Há petiscos na escola”
Data: 11 de maio
Horário: 17h30 às 20h00
Local: Escola Secundária do Castelo da Maia
Entrada gratuita com animação.
Maia 360º - Torre Lidador, com degustação gratuita de produtos da terra
Data :12 de maio
Horário: 12h00 / 14h30
Entrada Gratuita
Inscrições em visitmaia.pt
Praça Dr. José Vieira de Carvalho
tel.: 800 20 26 40 (gratuito)

MAIA

11, 12 e 13 MAI.

email: turismo@cm-maia.pt

Zoo da Maia

Desconto de 20% na entrada a quem apresentar fatura/voucher do restaurante no fim de semana de 11 a 13 de maio
tel.:229 442 303 / tlm.:917 229 943
site: www.zoodamaia.pt

Skydive maia

Desconto de 10% na compra de viagens de avioneta e saltos Tandem
Aeródromo de Vilar de Luz – Maia
tlm.:917 441 974 / 910 006 000
site: www.skydive-maia.com

Museu de História

e Etnologia da Terra da Maia
Entrada gratuita (Visitas guiadas e Oficinas mediante marcação)
Tel.: 229 871 144
email: museu@cm-maia.pt
www.visitmaia.pt
Horário: encerra à segunda-feira
Terça a domingo 09h00 às 12h30 e 14h00 às 17h30



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 chispe, entremeada e costela) em salmoura, durante uns dias. Cozem-se as carnes que estiveram em salmoura, juntando-se a carne de vaca barrosa, o frango e os enchidos. A meio da cozedura juntam-se os legumes, batata, couve galega, repolho, cenoura e nabo de cultivo tradicional. Deve cuidar-se o sal durante a cozedura. Para acompanhar, arroz confecionado com o caldo de cozer as carnes."



Formigos/Rabanadas de Coura

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

Animação

Encontro de concertinas,
Festival de folclore.

PAREDES DE COURA
11, 12 e 13 MAI.



www.cm-pesoregua.pt

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

Tripas

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

PESO DA REGUA
11, 12 e 13 MAI.

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

Neste fim-de-semana celebra-se em Godim, a festa religiosa da Ascensão que se funde com as tradições populares, sendo comemorada com a animação dos grupos de cariz folclórico, com desgarradas, danças e cantares e uma feira de produtos tradicionais na qual o queijo é rei. Por esse motivo, esta é também conhecida como a Festa do Queijo.



Alheira de Boticas

A Alheira de Boticas é um enchido tradicional fumado, constituído por carne e gordura de porco, carne de galinha e/ou coelho, por vezes carne de caça (perdiz e coelho bravo) ou pato e pão regional de trigo, tendo como invólucro a tripa delgada de porco.

As carnes são cozidas condimentadas com sal, alho, colorau picante, colorau doce, malagueta, salsa, cebola e azeite da região. Este enchido tem um formato de ferradura, de secção cilíndrica e dimensões variáveis, apresentando valores médios de 25 a 30 centímetros de comprimento, um diâmetro de cerca de três centímetros e um peso – em fresco – que oscila entre 200 e 250 gramas. A sua cor não é homogénea, variando do amarelo ao acastanhado, dependendo do fumo e dos condimentos, com aspeto pigmentado devido à salsa e à malagueta. Para a confeção da Alheira de Boticas as carnes de porco utilizadas são as que se encontram “agarradas” aos ossos (ossos da assuã e queixadas), da cabeça, couratos, buchos, entremeada e aparas. Após o acerto da condimentação e a preparação da massa é feito o enchimento em tripa fina. Tradicionalmente, o período de fumagem e secagem é de 7, 8 dias, apesar das alheiras se encontrarem

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.



em condições para comer ao fim do quarto dia. Terminadas a fumagem e secagem, segue-se o período de cura e/ou maturação, que se realiza em locais frescos, secos e escuros, até que as alheiras tenham adquirido as características de sabor e aroma que as distinguem dos outros enchidos.

Trutas à moda de Boticas

Ingredientes: trutas, 1 naco de presunto, azeite ou banha de porco. Preparação: lavam-se, muito bem lavadas, as trutas, sem serem escamadas. Dá-se-lhes um pequeno golpe junto as guelras para as limpar. Depois de bem limpas, coloca-se na barriga um naco de

presunto entremeado. Fritam-se em azeite ou banha de porco até ficarem loirinhas. Servem-se com batatinhas novas cozidas ou com batatas fritas as rodelas e um pouco de salada. Para uma experiência perfeita, acompanhe a refeição com Vinho dos Mortos.

Leite-Creme à Barrosã

Ingredientes: leite, limão, gemas de ovo “caseiro”, açúcar, farinha, e açúcar q.b. para queimar. Ferve-se o leite com a casca de limão e o pau de canela. À parte, batem-se bem as gemas de ovos com o açúcar e a farinha, junta-se ao leite quente e leva-se ao lume, mexendo sempre até engrossar. Verte-se

BOTICAS
18, 19 e 20 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 e um concelho que preserva orgulhosamente o seu património no que toca a gastronomia. Neste território podemos encontrar o mais tradicional sabor, fruto da utilização dos mais variados e ricos produtos da região para a confeção das mais diversas especialidades. Merecem destaque o Cabrito da Serra Amarela, as Papas de Sarrabulho, o Arroz de Sarrabulho, a Posta Barrosa, o Sável e a Lampreia. Nos doces podemos destacar o Leite-creme, as Rabanadas de Mel que com facilidade se podem encontrar nas ementas dos restaurantes. Destacamos também na doçaria as Queijadas de Laranja

e os Magalhaes concebidos em homenagem ao navegador com raízes barquenses.

Pataniscas de Bacalhau

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

Posta barrosã

Posta da rabada de vitela Barrosa, com uma espessura de 3 a 4



centímetros, e temperada apenas com sal na altura de grelhar. Grelha-se na brasa com carvão forte ate ganhar cor. Apos grelhada e passada por um molho constituído por azeite, vinho branco, vinagre, alho, pimenta e alecrim. E servida malpassada acompanhada com batata "a murro" e arroz de feijão malandro. Para o arroz, faz-se o refogado com cebola picada, azeite, salsa, louro e alecrim. À parte, devera ser cozido o feijão em lume brando, depois de cozido acrescentar-se-á ao refogado, juntando-lhe a agua da cozedura. Deite o arroz e as hortaliças (brócolos, repolho ou couve galega), deixe cozer durante 15 minutos.

Rabanadas de Mel

Cortam-se fatias de pão de trigo que se deixou endurecer, com dois centímetros de espessura. Numa panela poe-se a ferver 1 litro de leite, 1 litro de agua, 2 paus de canela, casca de um limão, 3 colheres de mel, 3 colheres de açúcar, 1 noz de manteiga fresca. Em travessa funda, poe-se o pão a demolhar e passa-se por ovos batidos. Frita-se em azeite fino. Tiradas as rabanadas bem loiras, ficam algum tempo a escorrer e servem-se polvilhadas com açúcar e canela. Para acompanhar as rabanadas, também se pode fazer uma calda: 1/4 de litro de agua, de litro de vinho do Porto, 4 colheres

PONTE DA BARCA
18, 19 e 20 MAI.

de mel, 4 colheres de açúcar amarelo, 2 paus de canela e 6 flores de laranja frescas.

Animação

Animação nos Restaurantes; Centro Interpretativo Fernão de Magalhães; Porta de Lindoso do Parque Nacional da Peneda-Gerês; Núcleo Interpretativo do Castelo de Lindoso; Núcleo Museológico da Ermida.



www.cm-sjm.pt

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

Gastroformas: Cloche

Comece a sua refeição com um petisco “de se lhe tirar o chapéu”, que junta ingredientes clássicos e formas industriais, numa

combinação de sabores que lhe vão abrir o apetite. Um folhado de requeijão com espinafres, nozes e um fio de mel vai, de certeza, abrir o apetite para experimentar mais das nossas Gastroformas. Este petisco pode ser saboreado no Restaurante Fábrica dos Sentidos.

Gastroformas: Sapato

As Gastroformas podem assumir diferentes essências, sabores e representar diferentes indústrias. Foi com este intuito que foram criadas e a sua diversidade é tão grande como a vontade de inovar de cada um. Dentro de uma massa de rissol é possível colocar uma infinidade de ingredientes e



dar-lhe a forma que quisermos. O sapato foi a primeira forma e a francesinha o primeiro prato pensado para criar a primeira Gastroforma. Os ingredientes continuam a ser nacionais e representam o melhor da nossa região. A massa de rissol em forma de sapato, outro ex-líbris da nossa cidade, envolve uma francesinha feita com carne assada, chouriço de porco preto e queijo de Ossela, entre outros que poderá descobrir no Restaurante Tudo aos Molhos.

Gastroformas: Chapéu

O chapéu é uma marca na nossa história e no nosso crescimento. Uma vez mais a nossa cidade

alia criatividade e tradição, apresentado uma sobremesa em forma de chapéu, com coco, bolacha e frutos vermelhos. Poderá degustar esta sobremesa no Restaurante Fábrica dos Sentidos.

Animação

Os gastrónomos poderão solicitar, através do Welcome Center do Turismo Industrial, visitas ao Museu da Chapelaria, único na Península Ibérica, Núcleo de Arte da Oliva, Museu do Calçado e visitas a empresas em laboração, nomeadamente, fábricas ligadas ao ramo da chapelaria, do calçado, do têxtil e do lápis. É, no entanto, sempre necessário agendar

**SÃO JOÃO
DA MADEIRA**
18, 19 e 20 MAI.

previamente estas visitas através do Turismo Industrial - 256 200 204. Programação cultural sob consulta.



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

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



Anho Assado

em Forno a Lenha

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

Cavacas de Resende

Ingredientes: 15 ovos (dos quais 8 inteiros e 7 gemas), 250g de açúcar, 280g de farinha.
Preparação: Coloque os 8 ovos inteiros e as 7 gemas num alguidar e acrescente o açúcar batendo muito bem. De seguida vá juntando a farinha aos poucos mexendo sempre até envolver bem a massa. Polvilhe o tabuleiro com a farinha e coloque a massa levando ao forno. Prepare a calda de açúcar (ponto de mel). Depois de pronta a massa retire do forno e corte em fatias. Molhe as fatias num pouco de calda. Cubra depois cada fatia com calda em ponto de pérola.

RESENDE
25, 26 e 27 MAI.

Animação

Entrada gratuita no Museu Municipal durante os dias 25, 26 e 27 de maio de 2018. O período de abertura é o seguinte: 25 de maio, das 9h00 às 12h30 e das 13h30 às 17h00; dia 26 de maio, das 10h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h00; dia 27 de maio, das 10h00 às 13h00.
No dia 27 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.visitfeira.travel

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

Tapas de Queijos Feirenses

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

Menus IMAGINARIUS

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



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

Tigelada de Fogaça com Mirtilos

Aqueça o forno com as duas caçoilas de barro. Dentro de uma tigela, bata os ovos com o açúcar, juntando-lhes a farinha e gradualmente acrescente o leite, misturando muito bem com

Animação

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

SANTA MARIA DA FEIRA
25, 26 e 27 MAI.

e recreação no espaço público, valorizando os recursos endógenos, traduz-se em experiências únicas para quem visita o território pela primeira vez e para quem regressa sempre que a Cultura acontece. A programação estende-se ao longo de todo ano, com acontecimentos culturais que fazem de Santa Maria da Feira um genuíno Palco de Experiências e que podem ser vivenciados nesta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos em Santa Maria da Feira. [Museus com entrada gratuita](#) Museu Convento dos Lóios e Museu do Papel das Terras de Santa Maria

restaurantes



ALFÂNDEGA DA FÉ

Restaurante do Hotel & SPA

Alfândega da Fé
Estrada Nacional 315,
Alto da Serra de Bornes
5350 – 909 Alfândega da Fé
tel.: 279 200260
e-mail:
reservas@spahotelalfandega.com
site: www.spahotelalfandega.com
GPS: 41.418061º -7.006260º

ALIJÓ

Restaurante Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070 – 011 ALIJÓ
GPS: 41.2755254,-7.4746277
tel. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pestana.com/en/hotel/
pousada-alijo

Restaurante Cêpa Torta

Rua Dr. Bulas Cruz
5070 - 047 ALIJÓ
GPS: 41.1629653 – 7.2845237
tel. 259 950 177 / tlm. 934 783 510
e-mail: cozinhasdouro@gmail.com
site: http://douro-gourmet.com/

Restaurante Pelourinho

Largo do Pelourinho, nº 8
5070 - 025 ALIJÓ
GPS: 41° 15' 2,9 - 7,43178 | 7° 25' 54,4
tel. 259 959 237 / tlm. 964 229 686
e-mail: ribeirosantos56@hotmail.com
site: FB/restaurante.pelourinho

Restaurante Vinha D'Oiro

Rua Francisco Artur Martins. Loja 3
5070 – 050 ALIJÓ
GPS: 41.2760003 -7.4509620

tel. 259 958 409
e-mail:
restaurantevinhadoiro@hotmail.com
site: FB/restaurante.vinhadoiro

Restaurante/Taberna A Fonte

Rua Central nº 27
5070 - 411 SANTA EUGÉNIA
GPS: 41.286578 -7.451477
tel. 259 648 113
e-mail: carlaavidago@hotmail.com
site: FB/taberna.a fonte

Restaurante Quinta de Fiães

Quinta de Fiães
5070 - 572 VILAR DE MAÇADA
GPS: 41.333423 -7.57669
tel. 259 91 9275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt
Nota: refeições sob marcação prévia

Restaurante O Cleto

Rua de São Domingos, 27 r/c
5070 - 264 FAVAIOS
GPS: 41.271896071 -7.50008
tel. 259 958282
e-mail: cleto_pq@hotmail.com
site: FB/Restaurante-o-CLETO

Restaurante O Gordo

Zona Industrial de Alijó
5070 - ALIJÓ
GPS: 41.2772, -7.4770
tel. 259 045 562
e-mail:
restaurantegordo.alijo@gmail.com
site: FB/restaurante.o.gordo

Restaurante Ponte Românica

Rua de Santo António, 2
5085 - 036 PINHÃO
GPS: 41.19461, -7.54854

tel. 254 738 280
e-mail:
david_aires_madureira@hotmail.com
site: FB/Restaurante-ponte-romantica

Restaurante Wine Bar Xtream Douro

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

AMARANTE

S. Gonçalo - Café Bar

Largo de S. Gonçalo, nº 8
4600-038 Amarante
GPS: 41.268872, -8.078663
tel. 255 432 707 / tlm. 919 523 900
e-mail: roformacao@gmail.com

Mateus

Estrada Nacional 101 nº 80
4600-530 Bustelo
tel. 255441680 / tlm. 917 849 368

Pousada de S. Gonçalo - Restaurante Marão

Curva do Lancete, Serra do Marão
4600-520 Ansiães, AMT
GPS: 41.275664, -7.932222
tel. 255 460 030 | 255 461 113
tlm. 917 204 960
e-mail: pousada.marao@gmail.com
site: www.pousadamarao.com

Príncipezinho

Largo Sertório de Carvalho, nº 477
4600-037 Amarante
tel. 255 431 009
e-mail:
geral@restauranteprincede.net

A Grelha

Avenida 25 de Abril, nº 8
4600-014 Amarante
GPS: 41.268942, -8.071342
tel. 255 431 272 / tlm. 917317962
e-mail: geral@grelhaeventos.com

O Pescador

Av. General Silveira
4600-017 Amarante
GPS: 41.266739, -8.079758
tel. 255 422 004 / tlm. 919 523 899

Lusitana

Rua 31 de Janeiro, nº 65
4600-043 Amarante
GPS: 41.268661, -8.076822
tel. 255 426 720

Tasquinha da Ponte

Rua 31 de Janeiro, nº 193
4600-043 Amarante
GPS: 41.268581, -8.077467
tel. 255 433 715 / tlm. 917574414
e-mail: paulo_a_costa@outlook.pt

Zé da Calçada

Rua 31 de Janeiro, nº 81
4600-043 Amarante
GPS: 41.268678, -8.076561
tel. 255 426 814 / tlm. 919 259 228
e-mail: geral@zedacalcada.com

O Faustino

Av. Alexandre Herculano
4600 - 015 Amarante
GPS: 41,268650, -8,074812
tel. 255 407 256 / tlm. 910 944 134
e-mail: brunoribax@hotmail.com

Tasca do Aderito

Rua 31 de Janeiro nº 22
4600 -952 Amarante

GPS: 41.268461, -8.075528
tel. 255 400 952 / tlm. 912 132 727
site: FB/aderito.chantre

Estoril

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

Avião

Rua 31 de Janeiro
4600 - 043 Amarante
GPS: 41.268439, -8.075231
tel. 255 432 992 / tlm. 965 726 293

Taberna do Coelho

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

Casa Silva

Rua de Larim nº 177
4600 - 642 Gondar AMT
GPS: 41,251470, -8,034203
tlm. 964 257 894

Pobre Tolo

Av. Gen. Silveira nº169
4600-017 Amarante
tel. 255 422 088 / tlm. 919 259 228
e-mail: reservas@pobretolo.pt
site: http://www.pobretolo.pt/

A Eira

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

AMARES

Restaurante Troia

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

Restaurante Cruzeiro

Largo do Terreiro, nº 316
4720-633 Bouro Sta. Maria Amares
GPS: 41°39'34.56" N 8°16'22.62" W
tel. 253 371 115
e-mail: restcruzeiro@sapo.pt

Churrasqueira de Celdelas

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

Restaurante Correia

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

Restaurante A Rival

Rua Marques Rêgo, nº 2
4720-349 Ferreiros Amares
GPS: 41°37' 43.9" N 8°21'45.7" W
tel.253 993 247 / tlm. 962 371 874
e-mail: restaurantearival@gmail.com

Restaurante Carias

Rua da Igreja, nº 5
4720-492 Goães Amares
GPS: 41° 39'26.2" N 8°18'57.0" W
tel. 253 377 854
e-mail: restaurantecarias@gmail.com



Restaurante Quinta do Côvo

Rua do Côvo, nº 118
4720-253 Caldelas Amares
GPS: 41° 40'18.42" N 8°22'38.84"W
tel. 253 361 379 / tlm.968 955 040
e-mail: quintadocovo@sapo.pt



Restaurante Recanto da Minhota

Rua de Cavaleiros, nº 9
4720-116 Amares
GPS: 41°37'38.15" N 8°20'42.39"W
tel. 253 992 578 / tlm.93 8426111
e-mail: geral@recantodaminhota.com
site: www.recantodaminhota.com

ARCOS DE VALDEVEZ A Floresta

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

Alto da Prova

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



Caxena Restaurante&Wine Bar

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

Churrasqueira do Mercado

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

Churrasqueira O Braseiro

Rua Soares Pereira
4970 – 465 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'51.77"N | 8°25'13.26"W
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
GPS: 41°50'20.65"N | 8°25'3.75"W
tlm. 258 522 260
e-mail: carlosdias4-5@hotmail.com

Costa do Vez - Grill

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

D. Isabel

Avenida do Recontro de Valdevez
4970 – 539 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'40.05"N | 8°25'5.11"W
tlm. 258 520 380
e-mail:
residencial.disabel@simplesnet.pt

Espigueiro de Soajo

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



Foral de Valdevez – Luna Arcos

Hotel Nature | Requeijo - Giela
4970 – 769 Arcos de Valdevez
GPS: 41°51'04.2"N | 8°25'03.2"W
tlm. 258 093 600
e-mail: arcoshotel@lunahoteis.com

Manjar das Hortas

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

O Barriguinhas

Ribeirinho - Parada
4970 – 272 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'30.41"N | 8°25'32.29"W
tlm. 258 515 800
e-mail: barriguinhasav@hotmail.com

O Lagar

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 – 604 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'41.22"N | 8°25'9.83"W
tlm. 258 516 002
e-mail: barriguinhasav@hotmail.com

O Pote

Rua Amorim Soares, nº 54
4970 – 598 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'40.34"N | 8°25'7.06"W
tlm. 258 515 245
e-mail: opoterestaurante@gmail.com

Saber ao Borrvalho

Costa Velha nº 158 - Soajo
4970 – 656 Arcos de Valdevez
GPS: 41°50'36.97"N | 8°25'15.44"W
tlm. 258 577 296 / 933 204 718 /
963 708 986

O Videira

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

Recanto do Castelo

Monte do Castelo
4970 Arcos de Valdevez

GPS: 41.847867 | 8.449399
tlm. 964 688 079 – 911 978 815
e-mail: restaurante_mp@sapo.pt

ARMAMAR

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

Restaurante Adega da Vila

Praça da República
tel.: 254 855 328

Misarela Gostos e Temperos, Lda

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

Mercantil

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

DOC

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

O Padrão

Lugar do Padrão nº 1
tel.: 254 858 084/ 965 647 745
e-mail:
patrickcardoso2012@gmail.com

O Lagar

Queimada
tel.: 254 855 806 / 967 232 111

e-mail:
pedronascimento5@gmail.com
site: www.restaurante-lagar.com

Ponto Final

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

Restaurante Fonte Nova

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

Restaurante Mira o Douro, Lda

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

Restaurante São Domingos

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

Restaurante da Barroca

Queimada
5114-001
tel.: 254 850 855 / tlm.: 968 639 180
e-mail:
restaurantedabarroca@gmail.com

Restaurante Bom Garfo

Armamar
5110
tel.: 254 858 194

AROUCA

Casa no Campo
Espinheiro, Moldes
4540-431
tel. 914 252 284
e-mail:
restaurantecasanocampo@hotmail.com
site: FB/r.casanocampo/

Pedrogão

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



Hotel São Pedro

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



Alto da Estrada

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



Varandinha

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



Parlamento

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



Restaurante Mota

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

Manjar de Arouca

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

Tasquinha da Quinta

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

Quinta d'Além da Ponte

Carvalhal – Tropeço
4540-606 Arouca
tel. 256 026 977
e-mail:
quintadalem daponte@gmail.com
site: FB/quintaalem daponte/

Assembleia Wine Bar & Restaurant

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

Pedestre 142

Arouca
4540-142 Arouca
tel. 256 948 253
site: FB/pgpedestre142

BAIÃO

Restaurante Palato D'Ouro - Douro
Royal Valley Hotel & SPA
Portela do Rio Pala · Ribadouro
4640-400 Ribadouro
tel. 255 070 900
e-mail: reservas@douoroyal.com
site: http://www.douoroyal.com/pt
GPS: N41°6'5.652, W8°5'25.79

Restaurante Eça - Douro Palace

Hotel Resort & Spa
Lugar de Carrapatelo
4640-423 Santa Cruz do Douro
tel. 254 880 000
e-mail: reservas@douropalace.com
site: www.douropalace.com
GPS: N41.06363, W-8.00370

Restaurante Pensão Borges

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

Restaurante Tormes

Caminho de Jacinto, 3110
- Quinta de Tormes
4640-424 Santa Cruz do Douro
tel. 933 184 546
e-mail: restaurantetormes@gmail.com
GPS: N41.72900, W-8.01675

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
GPS: N41.129979, W-8.014285

Restaurante O Alpendre

Lugar de Quintela
4640-270 Gôve
tel. 918 987 894
e-mail:
restauranteoalpendre@hotmail.com
site:
restauranteoalpendre@hotmail.com
GPS: N41.75639, W-8.3243

Restaurante A Casa do Almocreve

Rua do Fontanario, Portela do Gôve
4640-270 Gôve
tel. 255 551 226
e-mail: geral@almocreve.net
site: http://www.almocreve.net/
GPS: N41.123335, W-8.042127

Restaurante Primavera

Rua Abel Ribeiro, 8
4640-167 Baião
tel. 255 542 895
e-mail:
restauranteprimaverabaiao@hotmail.com
site: http://restauranteprimavera.pai.pt/
GPS: N41.101299, W-8.14410

Restaurante Flor de Baião

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

BARCELOS Bagoeira

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

Babette

Largo Dr. Martins Lima, nº 18
4750-318 Barcelos
tel. 253 083 363 / 963 804 840
e-mail:
babette.restaurante@gmail.com
GPS: 41.314715, -8.371924

Belo Horizonte

Monte Real, nº 498
4755-481 Rio Covo Sta. Eulália
tel. 253 897 184
GPS: 41.291776, -8.340052

Belchior

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

Bom Gosto

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

Cantinho D' Armanda

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

Casa dos Arcos

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

Casa do Eduardo

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

Casa Lourenço

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

Chuva

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

Dom Carlos

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

e-mail:
dcarlos@guiadosrestaurantes.net
GPS: 41.335761, -8.373908

Furna

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

Galliano

Campo 5 de Outubro, nº 20
4750-274 Barcelos
tel. 253 815 104
e-mail:
geral@restaurantegalliano.com
site: www.restaurantegalliano.com
GPS: 41.320238, -8.371147

Galo Novo

Rua Meio Mundo, nº 43
4755-524 Várzea BCL
tel. 253 073 471
GPS: 41.5201776, -8.5809714

Manjar das Estrelas

Rua do Pinheiro, nº 675
4755-536 Várzea
tel. 253 834 650
e-mail: amorim@manjardasestrelas.pt
site: www.manjardasestrelas.pt
GPS:41.301502, -8.341043

Muralha

Largo da Porta Nova, nº 1
4750-329 Barcelos
tel. 253 812 042
GPS: 41.315093, -8. 370844



Os Mouros

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

Pedra Furada

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



Pérola da Avenida

Av. D. Nuno Álvares Pereira, nº 50
4750-324 Barcelos
tel. 253 821 363
e-mail: geral@madreperola.com.pt
GPS: 41.320424,-8.370142



Rústico

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

Solar Real

Praça de Pontevedra, nº 15
4750-328 Barcelos
tel. 253 813 439
GPS:41.315044,-8. 371709



Sonho do Cávado

Rua da Igreja, nº 37
4750-556 Manhente
tel. 253 843 099
GPS: 41.325387, -8.341641



Taberna do Armindo

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



Taberna O Manhoso

Avenida das Pontes, nº 264
4750-754 Tamel S. Veríssimo
tel. 939 593 593
e-mail:
taberna.omanhoso@hotmail.com
GPS: 41.321262, -8.355258



Tasquinha do Careca

Rua Gaio Miranda, nº 406 R/C
4750-620 Perelhal
tel. 253 818 528
GPS: 41.531351, -8.712064



Terraço dos Petiscos

Rua do Seminário, nº 36
4750-786 Vila Boa
tel. 253 894 317



Três Marias

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



Tropical

Rua da Estrada, nº 793-805
4755-520 Várzea BCL
tel. 938 819 877
GPS: 41.310012, -8.350989



Vera Cruz

Av. Dr. Sidónio Pais, nº 379
4750-333 Barcelos
tel. 253 811 333
e-mail: veracruz379@hotmail.com
GPS: 41.352960, -8.364245



BOTICAS

Loja d'Avó – Cantinho da Nela
Rua 5 de Outubro
5460-304 Boticas
GPS: 41,688458; -7,665936
tel. 276 401 801 / 933 518 858
e-mail: nelitaboticas@gmail.com
site: FB/Cantinho-da-Nela

BRAGA

Adega Transmontana

Rua do Taxa, 3 - S. Victor
4710-448 Braga
GPS: 41°33'18.0"N 8°24'38.4"W
tel. 253 611 572



Astória

Praça da República - S. João do Souto
4710-229 Braga
GPS: 41°33'05.3"N 8°25'20.2"W
t.lm. 919 011 890
e-mail:
nunoliveirarelacoespublicas@gmail.com



Restaurante A Flor do Sal

Rua do Rio, 79 - Palmeira
4700-736 Braga
GPS: 41°36'11.0"N 8°25'53.8"W
tel. 253 692 513
e-mail: afltordosal@gmail.com



Restaurante Abadia D'Este

Rua da Igreja, nº 16 Este S. Pedro
4715-434 Braga
GPS: 41°33'43.7"N 8°22'19.1"W
tel. 253 675 112
e-mail: geral@abadiadeste.pt
site: www.abadiadeste.pt



Restaurante Bem-Me-Quer

Campo das Hortas, 6 - Sé
4700-210 Braga
GPS: 41°32'59.3"N 8°25'47.8"W
tel. 253 262 095

e-mail:
rest.bemmequer@hotmail.com
site: www.restbemmequer.com



Restaurante Caldo Entornado

Rua de S. João, 8 - S. João do Souto
4700-325 Braga
GPS: 41°32'59.9"N 8°25'34.3"W
tel. 253 065 578
e-mail: geral@caldoentornado.com
site: www.caldoentornado.com

Restaurante Colher D'Pau

Praça Velha, 17 - Sé
4700-439 Braga
GPS: 41°33'00.3"N 8°25'43.9"W
t.lm. 917 089 023
e-mail:
colherdepau_restaurante@hotmail.com

Restaurante Copo 1/2

Rua Frei Caetano Brandão, 120 - Sé
4700-031 Braga
GPS: 41°33'00.2"N 8°25'43.0"W
tel. 253 070 175
e-mail:
copo.e.meio.tapas.bar@gmail.com



Restaurante Diana

Rua Frei Caetano Brandão, nº 172 r/c
4700-031 Braga
GPS: 41°32'54.9"N 8°25'42.6"W
tel. 253 299 801
e-mail: info@restaurantediana.com
site: www.restaurantediana.com



Restaurante Dona Júlia

Via Falperra
4700 Braga
GPS: 41°31'15.3"N 8°23'20.8"W
tel. 253 270 826
e-mail:
donajulia.restaurante@gmail.com
site: www.donajulia.pt



Restaurante Espaço 12

Rua da Fabrica, 12 - S. Victor
4715-027 Braga
GPS: 41°33'08.4"N 8°24'18.5"W
tel. 253 252 838
e-mail: geral@espaco12.com
site: www.espaco12.com

Restaurante O Bacalhau

Campo das Hortas, nº 18
4700-219 Braga
GPS: 41°32'59.3"N 8°25'47.8"W
tel. 253 269 030



Restaurante O Gato do Rio

Travessa de Linhares, nº 4
- S. Pedro D' Este
4715-435 Braga
GPS: 41°34'01.8"N 8°22'26.1"W
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
GPS: 41°29'27.3"N 8°28'06.8"W
tel. 253 165 189
e-mail: cpm.anateles@gmail.com



Restaurante Palatu

Rua D. Afonso Henriques, 35/37 – Sé
4700-030 Braga
GPS: 41°32'56.6"N 8°25'38.3"W
tel. 253 279 772
e-mail: pintopalatu13@gmail.com



Restaurante Panorâmico (Hotel do Elevador)

Bom Jesus do Monte - Tenões
4715-056 Braga
GPS: 41°33'16.9"N 8°22'41.3"W
tel. 253 603 400

e-mail: v.pereira@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt



Restaurante Pata Negra

Rua Monsenhor Ferreira, 149 - S. Victor
4710-407 Braga
GPS: 41°33'19.4"N 8°24'03.5"W
tel. 253 091 458
e-mail: patanegra73@hotmail.com



Restaurante S. Frutuoso

Rua Costa Gomes, 168 - Real
4700-262 Braga
GPS: 41°33'26.4"N 8°26'35.2"W
tel. 253 623 372
e-mail: saofrutuoso@saofrutuoso.com
site: www.saofrutuoso.com



Restaurante Satélite

Rua Marceliano Araújo, 81 - Ferreiros
4705-101 Braga
GPS: 41°32'03.3"N 8°26'24.9"W
tel. 253 693 123
e-mail: geral@soldardopaco.com



Restaurante Trota's

Largo Senhora-a-Branca, 122
4710-926 Braga
GPS: 41°33'04.3"N 8°25'03.4"W
tel. 253276470
e-mail: a.trotasantos@hotmail.com
site: www.restaurantetrotas.com



Restaurante Solar do Paço

Lugar do Paço - Tebosa
4705-630 Braga
GPS: 41°28'57.3"N 8°28'44.7"W
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
GPS: 41°32'11.4"N 8°26'09.0"W
tel. 253 692 657
e-mail: t4restaurante@gmail.com
site: www.t4restaurante.com

Taberna do Migaitas

Rua Dom Gonçalo Pereira, 39 - Sé
4700-032 Braga
GPS: 41°32'57.7"N 8°25'38.6"W
tel. 253 613 116
e-mail: tabernadomigaitas@gmail.com



Vianna

Praça da República - S. João do Souto
4710-228 Braga
GPS: 41°33'05.3"N 8°25'20.2"W
tel. 253 262 336
e-mail: viannacaferest@netcabo.pt



BRAGANÇA

Restaurante Turismo

Estrada de Turismo, nº 3542
5300-852 Bragança
GPS: 41.78813351, - 6. 75537026
tel. 273 324 204
e-mail:
hotel.estalagem.turismo@gmail.com
site: www.hotelestalagemturismo.com

Restaurante 2/4 de Pimenta

Rotunda do Lavrador n.º 2 loja 2
5300-420 Bragança
GPS: 41.791950, -6.72
tel. 273 326 902
e-mail: sergiopais78@gmail.com
site: FB/doisquartosdepimenta.pt

Hotel Restaurante Tic Tac

Rua Emídio Navarro, nº 85
5300 Bragança

GPS: N 41°48'25.668" W 6°45'27.0936"
tel. 273 331 373 / tlm. 914 725 152
e-mail: reservas@hoteltictac.pt
site: http://hoteltictac.pt/pt



Invicta Sabores

Loteamento Supinorte lote nº 2
RC esq. Loja 2
5300-236 Bragança
GPS: 41.79423, -6.77075
tel. 936 298 630
e-mail: dinosantosmartins@outlook.pt
site: FB/InvictaSabores



Restaurante Académico

Avenida D. Sancho I
5300-301 Bragança
GPS: 41.805539, -6.770591
tel. 273 331 449
e-mail:
geral@restauranteacademico.com
site: www.restauranteacademico.com



Restaurante Típico D. Roberto

Rua Coronel Cepeda nº 1
5300-553 Gimonde
GPS: 41.802328, -6.696496
tel. 273 302 510
e-mail: droberto@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt



Restaurante Típico Q.ta das Covas

Quinta das Covas
5300-552 Gimonde
GPS: 41.797881, -6.692247
tel. 273 302 510
e-mail: geral@quintadascovas.pt
site: www.quintadascovas.pt



Restaurante Restaurador

Av Abade Baçal n.º 35
5300-068 Bragança
GPS: N: 41.80241 | W: -6.77165

tel. 273 322 498
e-mail: r.restaurador1978@gmail.com
site: http://www.restaurador.com.pt/



CABECEIRAS DE BASTO

A Maria

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



A Paragem

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



Bom Caminho

Lugar do Paço, Basto (S.ta Senhorinha)
4860-355 Basto
GPS: 41°29'52.1"N 7°59'15.9"W
tlm. 926 951 679



Cá Te Espero

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



Cozinha Real de Basto

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



Marisqueira Cabeceirese

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



Nariz do Mundo

Moscoso
4860 - 430 Riodouro
GPS: 41°35'00.2"N 7°55'31.2"W
tel. 253 662 746 / tlm. 934 605 765
e-mail: ndm.portugal@gmail.com



O Botas

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



O Raio de Sol

Ólela
4860 - 105 Basto CBC
GPS: 41°29'29.7"N 7°58'54.5"W
tel. 253 768 120 / tlm. 918 548 811



Cantinho dos Leitões

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



O Caneiro

Rua dos Ferreiros
4860 - 063 Arco de Baúlhe
GPS: 41°29'26.0"N 7°57'43.5"W
tel. 253 663 566 / tlm. 962 895 277
e-mail:
restaurante.caneiro@hotmail.com



Vale Verde

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



CAMINHA

ADEGA DO CHICO

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



AMÂNDIO

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



ANCORA MAR

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



ANCORA PARQUE

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



A TASCAS DA QUINTINHA

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



A TORRE

Rua Ricardo Joaquim Sousa, 7
4910-155 Caminha
+351 258 958 247
41 52' 36.384" | 8 50' 18.94"



BATISTA

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



CAMARÃO

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



CHAFARIZ

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



DESIGN & WINE HOTEL

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



DEGRAU

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



DO CAIS

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



DONA BELINHA-HOTEL MEIRA

Rua 5 de Outubro, 56
4910- 386 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 111
+351 912 584 847
reservas@hotelmaira.com
www.hotelmaira.com
41.814261134 | -8.863499164



DUQUE DE CAMINHA

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



ESPELHO D'ÁGUA

-HOTEL PORTA DO SOL

Av. Marginal, lote 1
4910 -104 Caminha
+351 258 710 360
reservas@hotelportadosol.com
www.hotelportadosol.com
41.86585575319841 |
-8.84777195507808



FORTALEZA

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



FONTE NOVA

Rua Miguel Bombarda, 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
+351 258 911 191
+351 316 222
brunopires77@sapo.pt
41 48' 48.532" | 8 51' 41.33"



FOZ DO ÂNCORA

Rua 13 de Fevereiro, 36
4910-454 Vila Praia de Âncora

+351 258 099 105 | +351 964 517 751

tozeperalta@netcabo.pt
41 48' 54.035" | 8 51' 55.222"



GAIVOTA

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
+351 258 921 661
belita1965@hotmail.com
41 50' 48.848" | 8 51' 15.26"



MURALHA DE CAMINHA

Rua Barão de S. Roque, 69
4910 - 128 Caminha
+351 258 728 199
muralhadecaminha@hotmail.com
41.8779961 -8.839580



O CLUBE

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



O CASULO

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



O FAROL DO PORTINHO

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



O FORTE DA ÍNSUA

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



PÊRO DE CAMINHA

Praça Conselheiro Silva Torres, 23
4910-122 Caminha
+351 258 921 689
info@brantner.pt
41 52' 32.461" | 8 50' 18.152"



PRIMAVERA

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



PORTOBELLO

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



REMO

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



RIAS BAIXAS

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



RIO COURA

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



S. BENTO

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



SOLAR DO PESCADO

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



VERDES LÍRIOS

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



VITÓRIA MAR

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

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Quintinha do Manel

Rua Alto do Vilarinho
- Carrazeda de Ansiães
5140-124
278 617 487
quintinha.do.manel@gmail.com
GPS: 41°14'39.177" W 7° 18' 38.496" O

Restaurante Avenida

Rua Luís de Camões
5140-080
278 616 014
restauranteavenida@sapo.pt
GPS: 41°14'30.94" N 7°18'23.18" O

Restaurante Europa

Rua Tenente Aviador Melo Rodrigues
5140 - 100
968 251 252
GPS: 41°14'39.41" N 7°18'29.17" O

Restaurante Vinhateiro

Rua Aquilino Ribeiro
5140-058
278 616 120
sandraaiaros@hotmail.com
GPS: 41°14'15.96" N 7°18'18.55" O

Taberna da Helena

Av. Aquilino Ribeiro
5140-058
278 615 083
hicoetho@hotmail.com
GPS: 41.24248934, -7.30192780

Restaurante Minhoto

Av. Engº Marechal Gomes da Costa
5140-083
913 635 609

Restaurante Sr.ª da Ribeira

Senhora da Ribeira - Coleja
5140-083
278 649 422

CASTELO DE PAIVA

A Casa do Zé

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

Churrasqueira Ideal

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



Esplanada Jardim do Arda

Além da Ponte - Pedrido
4550-517 Castelo de Paiva
GPS: N41°2'47.021" , W -8°16'14.767"
tel. (+351) 255 762 618



O Cantinho

Lugar do Cantinho
- Oliveira do Arda - Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'4.489" , W -8°21'5.913"
tel. (+351) 255 762 196
tlm. (+351) 916 284 133

O Malhadoura

Malhadoura - Real
4550-673 Castelo de Paiva
GPS: N 41°0'53.8" , W -8°15'55.9"
tel. (+351) 255 699 927
tlm. (+351) 917 261 387

O Pinhal

Fontela - Santa Maria de Sardoura
4550-746 Castelo de Paiva
GPS: N 41°2'42.8" , W -8°19'1.9"
tel. (+351) 255 688 306
tlm. (+351) 917 093 109



CELORICO DE BASTO

Restaurante Santiago

Endereço: Edif. S. Tiago,
Rua Serpa Pinto, Britelo
4890-238 Celorico de Basto
tel. 255 323 290
FB/santiagoserpapintosilva?fref=ts
GPS: 41°23'12.6" N 8°00'03.6" W



Nova Vila

Rua Rodrigo Sousa e Castro, Gémeos
4890-377 Celorico de Basto
tel. 255 322 494 / 914776337
GPS: 41°23'31.8" N 8°00'13.2" W



O Grilo

Rua Dr. Daniel Salgado, Britelo
4890-228 Celorico de Basto
tel. 255 322 085
GPS: 41°23'35.7"N 7°59'49.3"W

Adelina

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



Quinta do Forno

Rua da Venda Nova, Britelo
4890-289 Celorico de Basto
tel. 255 322 255
GPS: 41°23'56.0"N 7°59'57.0"W



Quinta da Fontinha

Lugar de Barrega, Borba da Montanha
4890-104 Celorico de Basto
tel. 255 498 197
e-mail: quintadafontinha@sapo.pt
site: http://www.quintadafontinha.pt/
GPS: 41°23'35.2"N 8°04'46.9"W



Sabores da Quinta

Casa do Campo, Molaes
4890-416 Celorico de Basto
tel. 963 928 369
e-mail: sabores.da.quinta@sapo.pt
GPS 41°24'57.1"N 7°59'09.5"W



Varandas das Camélias

Rua dos Combatentes de ultramar, 100
4890-293 Celorico de Basto
tel. 255 320 030
e-mail: reservas@celoricopalace.com
GPS 41°23'33.1"N 8°00'14.6"W



CHAVES

A Talha

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



Abajur by chefe João Escoval

Rua Feliciano Bloco C - loja 1
5400-123 Chaves
GPS: N 41.7378216 O -7.4771459
tel. 276 318 144
e-mail: escoval_1@hotmail.com



Albergaria Borges

Estrada Nacional 2 - Outeiro Jusúo
5400-575 Chaves
GPS: N 41.7153785 O -7.4874856
tel. 276 350 450/1
e-mail: albergariaborges@sapo.pt
site: www.albergariaborges.pt

Alojamento Central

Rua Bispo Idácio 41
5400-303 Chaves
GPS: N 41.7402708 O -7.4705271
tel. 276 401 986
tlm. 934 418 906 | 912 884 138
e-mail: residencialbemestar@hotmail.com
site: www.alojamentocentral.pt

Aurora

Rua Bispo Idácio 62
5400-303 Chaves
GPS: N 41.7407251 O -7.471518
tel. 276 351 280
tlm. 934 418 906 | 912 884 138

e-mail:

residencialbemestar@hotmail.com
site: www.residencialvemestar.pt

Bitoque

Rua Artur Maria Afonso 12
5400-095 Chaves
GPS: N 41.7466018 O -7.4748643
tel. 276 346 044

Canjirão

Campo da Roda
5400-273 Chaves
GPS: N 41.7191644 O -7.4706123
tel. 276 323 421



Carvalho

Largo das Caldas 4
5400-523 Chaves
GPS: N 41.7379325 O -7.4703112
tel. 276 321 727
e-mail: geral@restaurante-carvalho.com
site: www.restaurante-carvalho.com

Casa Costa

Rua do Tabolado 71
5400-524 Chaves
GPS: N 41.7377829 O -7.4692779
tel. 276 323 568 / tlm. 967 641 708
e-mail: casacostarestaurante@gmail.com



Casas Novas Countryside Hotel Spa & Events

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



Chave D' Ouro

Alameda do Tabolado
5400-523 Chaves
GPS: N 41.7191991 O -7.4859332
tel. 276 331 180
e-mail: jardimdascaldas@mail.telepac.pt
site: www.jardimdascaldas.com



Club House - Vidago Palace

Parque de Vidago - Apartado 16
5425-307 Vidago
GPS: N 41.6328608 O -7.5757378
tel. 276 990 920
e-mail: reservations@vidagopalace.com
site: www.vidagopalace.com

Cruzeiro

Rua Clemente de Vercial
5400-556 Chaves
GPS: N 41.7186546 O -7.4553423
tel. 276 321 173
e-mail: cafemorais@yahoo.com



Cunha

EN 2 - Vilela do Tâmega
5400-827 Chaves
GPS: N 41.6837664 O -7.5477054
tel. 276 348 389

Fátima Costa

Rua do Sol 46
5400-517 Chaves
GPS: N 41.7382969 O -7.4698652
tel. 276 324 130
tlm. 965 443 821 | 939 911 280
site: www.restaurantefatima.pt

Flor do Tâmega

Avenida Bracara Augusta
5400-122 Chaves
GPS: N 41.735429 O -7.4782238

tel. 276 324 888 / tlm. 964 246 623
e-mail: restaurantefortamega@gmail.com



Forte de São Francisco Hotel

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



Hotel Casino Chaves

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

Hotel Rural Quinta de Samaões

Rua Dr. Francisco de Barros Teixeira
Estrada Nacional 547
5400-574 Chaves
GPS: N 41.415623 O -7.283762
tel. 276 340 450
e-mail: hotel-casasamaioes@mail.telepac.pt
site: www.hotel-casasamaioes.com

Kátia

Rua do Sol 28
5400-517 Chaves
GPS: N 41.7380717 O -7.4694843
tel. 276 324 446
e-mail: hotelkatia@sapo.pt

Leonel

Rua Dom Gualdim Pais 59
5400-298 Chaves
GPS: N 41.7249831 O -7.468941

tel. 276 323 188
e-mail: restleonel@gmail.com

Miradouro

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

O Bernardo

Km 10 Estrada Nacional 2 - 38
Vilela do Tâmega
5400-827 Chaves
GPS: N 41.6856478 O -7.5432666
tel. 276 346 175
e-mail: sangranjau@sapo.pt

O Cândido

Rua da Tulha 14
5400-557 Chaves
GPS: N 41.7402835 O -7.4727797
tel. 276 325 295

O Manco

Avenida da Trindade 20
5400-676 Chaves
GPS: N 41.7572998 O -7.4730832
tel. 276 342 577

O Mário

Estrada Nacional 2
5425-323 Vidago
GPS: N 41.6416282 O -7.5760241
tel. 276 907 549 / tlm. 936 543 100

O Resineiro

Estrada Nacional 2
5425-323 Vidago
GPS: N 41.641179 O -7.5765957
tel. 276 907 312 / tlm. 917 771 375
e-mail: salvador.resineiro@gmail.com



O Sopas

Av. Irmãos Rui e Garcia Lopes
Edf. S. Neutel - Loja1
5400-310 Chaves
GPS: N 41.7462755 O -7.4664001
tel. 276 400 828
e-mail:
barroso.cristina@hotmail.com

Paula

Estrada Nacional 2
5425-323 Vidago
GPS: N 41.640715 O -7.5739104
tel. 276 908 260 / tlm. 933 641 644
e-mail: paulasabores@hotmail.com



Quinta da Cera

Rua Quinta da Cera - lote 25
5400-264 Chaves
GPS: N 41.7358446 O -7.4815812
tel. 276 331 169
e-mail: quintadacera@gmail.com



Quinta da Mata

Estrada Nacional 213 - Nantes
5400-581 Chaves
GPS: N 41.7182226 O -7.4389027
tel. 276 340 030
e-mail: geral@quintadamata.net
site: www.quintadamata.net

Quinta do Rebentão

Parque de Campismo
Vila Nova de Veiga
5400-762 Chaves
GPS: N 41.7016629 O -7.5020127
tel. 276 346 567
tlm. 963 002 451 | 918 814 824

Romana

Rua da Ponte 22
5400-425 Chaves
GPS: N 41.7222815 O -7.5070005

tel. 276 322 712
e-mail: fms56@hotmail.com



Sopa da Mamã

Avenida Nuno Alvares
5400-419 Chaves
GPS: N 41.7461168 O -7.4737591
tel. 276 351 252
e-mail: barroso.cristina@hotmail.com

Taberna Benito

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



Taska das Caldas

Rua Joaquim José Delgado 16-17
5400-150 Chaves
GPS: N 41.7389701 O -7.473784
tlm. 918 937 088 | 914 497 949

Zé Luís

Estrada Nacional 2
Vila nova de Veiga 81
5400-764 Chaves
GPS: N 41.706769 O -7.5014404
tel. 276 346 457
tlm. 918 937 088 | 914 218 631
site: www.restaurantezeluis.com



CINFÃES

O Meu Gatinho

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

Varanda de Cinfães

Rua General Humberto Delgado, 22
4 690-040 CNF
GPS: 41.073576, -8.093855
Tel: 255561236
e-mail:
varandadecinfães@hotmail.com

Solar do Montemuro

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



13 Café Restaurante

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

Recanto dos Carvalhos

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



O Pinhal

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

ESPOSENDE

"Tiro no Prato"

Rua Miguel Pacheco de Azevedo
Lugar de Azevedo
47470-011 Antas

Tel: 253 871 242
GPS: N 41.6063877 W 8.7668735

"Adega Regional O Forno"

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



"Camelo"

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

"Moinho de Vento"

Apúlia Praia Hotel
Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
Tel: 253 989 290
Email:
reservas@apuliapraia-hotel.com
GPS: N 41.4850695 W -8.7728605



A Salgueira

Rua da Salgueira - Cedovém
4740-031 Apúlia
Tel: 253 982 538
e-mail: salgueira@hotmail.com
GPS: 41.49307315. W 8.78057331



Água Pé

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



Casa Salé

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



Donna Grelha

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

O Buraco

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

D. Sebastião

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

Hotel Zende

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



Foz do Cávado

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



Varandas do Cávado

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



"Mananita"

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

Atelier Gastronómico Sra. Peliteiro

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

"Cantinho dos Lírios"

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

"Rita Fangureira"

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



"Tio Pepe"

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



"Mira Rio"

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



Adega Regional O Cuquinho

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



"Azeite e Alho"

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

O Pombo

Av. dos Banhos r/c A
4740 Esposende
Tel:253 986 567 / 911031849
e-mail:pedro_vieira10otmail.com
GPS: N 41.5371153 w 8.7798544

"Martins dos Frangos"

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

"Três Arcos"

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

"Reguenga"

Rua da Ribes

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

"Zé dos Leitões"

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

FAFE

A Cabana

Rua Luís de Camões, n.º 121
4820-275 Fafe
GPS: 41.451011 / -8.176896
tel. 253 503 233

A Desportiva

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

Académico

Rua Serpa Pinto, n.º142
4820-285 Fafe
GPS: 41.451115 / -8.173798
tel. 253 599 657 / 253 491 119

Adega Popular

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

Casa da Cêra

Rua Monsenhor Vieira de Castro, n.º 14
4820-2789 Fafe
GPS: 41.450944 / -8.171063
tel. 253 590 255

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, n.º 319
4820-290 Fafe
GPS: 41.450351 / -8.166556
tel. 253 598 542
e-mail:
geral.casadepastoreis@gmail.com

Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, n.º 167
4820-146 Fafe
GPS: 41.452253 / -8.172501
tel. 253 599 680
e-mail:
restaurantefeiravelha@hotmail.com

Porto Seguro

Rua de Moçambique, n.º 300
4820-216 Fafe
GPS: 41.44195 / -8.178687
tel. 253 599 160
e-mail:
portoseguro.restaurante.fafe@gmail.com



Quinta das Vinhas

Travessa das Vinhas, n.º 52 Arões
Santa Cristina
4820-640 Fafe
GPS: 41.447888 / -8.213645
tel. 253 597 961
tlm. 917 604 346
e-mail: quintadasvinhas@gmail.com
site: http://quintadasvinhas.wixsite.com

Tia Graça

Rua dos Aliados, n.º 325 R/C Esq.
4820-248 Fafe

GPS: 41.453478 / -8.179516
tel. 253 593 411



FELGUEIRAS

Jorges

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

Adega Sousa

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



Brasão

Rua da Liberdade, n.º 4083,
Refontoura
4610-670 REFONTOURA
GPS: 41.337480, -8.194469
tel. 255 336 118 / tlm. 965 101 587
e-mail:
antonioamorimcarvalho1@hotmail.com
site: FB/restaurantebrasao

Caffé Caffé

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

Cantinho Rústico

Rua Nicolau Coelho, n.º 2882,
Sendim
4610-741 SENDIM FLG
GPS: 41.378.731,-8.168.351
tel. 255 346 560 / tlm. 913 974 199

e-mail: cantinho_rustico@hotmail.com
site: FB/cantinhorustico



Cimo de Vila

Av. da Liberdade, n.º 308, Sernande
4650-463 SERNANDE
GPS: 41.34196,-8.2355
tel. 255 336 285 / tlm. 918 023 850
e-mail: saozinhacvila@hotmail.com

Feijoeira

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

Do Hotel Albano

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

HEDE

Praceta Aniceto Pinto Ferreira,
n.º 20, Margaride
4610-119 FELGUEIRAS
GPS: 41.36561,-8.19828
tel. 255 346 193 / tlm. 963 159 455
e-mail: hedemoura65@gmail.com
site: FB/restauranteHede/

Monte Belo

Rua de Guilhomil, n.º 102, Lagares
410-420 LAGARES FLG
GPS: 4.36727, -8.22461
tel. 255 314 148 / tlm. 964 578 968
e-mail:
breca_dos_leitoes@hotmail.com
site: FB/RestauranteBrecaDosLeitoes/

O Primo Basílio

Rua da Vinha, n.º 21, Revinhade
4650-362 REVINHADE
GPS: 41.336636, -8.232236
tel. 253 482 364 / tlm. 961 323 295
e-mail:
restauranteprimobasilio@gmail.com



Quinta da Laranjeira

Rua do Cidral, n.º 1161,
Borba de Godim
4615-230 BORBA DE GODIM
GPS: 41.335183, -8.113681
tel. 255 483 638 / tlm.917 696 011
e-mail: quintadobastos@live.com.pt
site: www.quintadalaranjeira.com



S. José

Av. General Sarmento Pimentel,
n.º 420, Margaride
4610-107 FELGUEIRAS
GPS: 41.36216, -8.18829
tel. 255 923 394 / tlm. 967 961 364
e-mail: j.mf.f@hotmail.com



S. Pedro

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



Zona Verde

Rua D. Afonso Henriques, Margaride
4610-161 FELGUEIRAS
GPS: 41.37141, -8.20417
tel. 255 924 125
tlm. 969 828 037
e-mail: palacetedonamaria@sapo.pt
site: FB/RZonaVerde/

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Restaurante A Paula

Largo de Santo António
5180
GPS: 41.193109, -6.728921
tel.279 107 610

GONDOMAR

Aliança (O Aníbal)

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

Bom Retiro

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

Cantinho das Manas

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

Casa Amarela

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

Casa Lindo

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

Choupal dos Melros

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

Clube dos Caçadores

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

Dom Vicente

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

Estrelas do Douro

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

Ferradura

Rua dos Lagos, 1475
4510-119 Jovim
Tel.: 220 170 995
e-mail: equilibriopredileto@gmail.com
GPS : 41.122719 -8.5131225

Figurino do Douro

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

KIM KIM

Rua D. António Castro Meireles, 1240
4435-665 Baguim do Monte
Tel.: 224 892 409
e-mail:
restaurantekimkim@gmail.com
GPS: 41.190983 -8.540269

Madureira's Vera Cruz

Pç. da República s/nº
4420-294 Gondomar
Tel.: 224 935 999
e-mail:
madureirasveracruz@gmail.com
GPS: 41.136009 -8.530428

O Cardeal

Largo S. Bráz, 102/104
4435-104 Baguim do Monte
Tel.:224 801 268
e-mail: geral@expolaranjeiras.com
GPS: 41.188147 -8.538504

O Laranjal

Rua dos Mineiros, 500
4510-336 S. Pedro da Cova
Tel.: 224 670 293
e-mail:
laranjalrestaurante@hotmail.com
GPS: 41.159501 -8.506628

Ponte do Freixo

Rua de S. Miguel, 27 – Areias
4435-441 Rio Tinto
Tel.: 224 802 277
e-mail:
restaurante.pontedofreixo@gmail.com
GPS: 41.158512 -8.557448

Porto à Vista

Rua António Correia de Oliveira, 2
4435-617 Baguim do Monte
tel.: 224 065 986

e-mail: geral@portoavista.pt
GPS: 41.1941887 -8.5182666

Quinta D. José

Rua Paredes Novas, 207 - Trás da Serra
4510-105 Jovim
Tel.: 224 541 827
e-mail: clientes@quintadjose.com
GPS: 41.115817 -8.505837

Campidouro

Rua Vasco de Araújo
4515-397 Medas
tel.: 919 279 494
e-mail geral@campidouro.pt
site: www.campidouro.pt
GPS: 41.0398264, -8.4287965

GUIMARÃES **HOOL Restaurante**

Largo da Oliveira, Rua de Santa Maria
4800-443
GPS: N 41.44332 O -8.292667
tel. 253 514 157
e-mail: reservas@hoteldaoliveira.com
site: www.hoteldaoliveira.com

D. Maria **(Restaurante do Hotel de Guimarães)**

Rua Eduardo Manuel de Almeida
4810-440 Guimarães
GPS: N 41.436025 O -8.297015
tel. 253 424 800
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com
site: www.hotel-guimaraes.com

Restaurante A Cozinha **por António Loureiro**

Largo do Serralho, n.º 4
4800-472 Guimarães
GPS: N 41.442894 O -8.294123
tel. 253 534 022
t.lm. 963 431 600

e-mail: info@restauranteacozinha.pt
site: restauranteacozinha.pt

Dan José

Parque São Cristóvão, Penha
4810-038 Guimarães
GPS: N 41.433219 O -8.268581
tel. 253 418 844 / t.lm. 917 600 889
e-mail: info@restaurantedanjose.com
site: www.restaurantedanjose.com

Solar do Arco

Rua de Santa Maria
4800-443 Guimarães
GPS: N 41.443883 O -8.292735
tel. 253 035 233
e-mail:
solaradoarcoguimaraes@hotmail.com
site: FB/Solar-Do-Arco

Fentelhas

Rua Pedro Homem Melo, n.º 111
4800-860 S. Torcato
GPS: N 41.478058 O -8.26911
tel. 253 551 292 / t.lm. 917 108 796
e-mail: fentelhas@gmail.com

Santa Luzia Restaurante

Rua Francisco Agra, n.º 100
4800-157 Guimarães
GPS: N 41.446175 O -8.296656
tel. 253 071 800
e-mail:
francisco.coelho@santaluziaarhotel.pt
site: www.santaluziaarhotel.pt

LAMEGO

Manjar Douro

Endereço Av. Dr. Alfredo de Sousa
Código postal- 5100
tel. 254 611 285 / 919 015 995
e-mail: manjardodouro@gmail.com
site: www.manjardodouro.pt

LOUSADA **Restaurante “Visconde”**

Rua Visconde de Alentém 4/6
4620 -650 Lousada
tel. 255 815 008
e-mail:
geral@visconderestaurante.com
site: www.visconderestaurante.com
GPS: N 41°16'31.305" W 8°16'58.964"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “Braço”

Rua Santo António
4620-697 Silveiras
tel. 255 811 532
e-mail: brazaorestaurante@gmail.com
site: www.brazaorestaurante.com
GPS: N 41°16'30.942" W 8°16'56.322"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante **Quinta de Cedovezas”**

Rua de Cedovezas nº102
4620-505 Plas
tel. 255 811 513/ 939 646 668
e-mail: zitaquinta@gmail.com
site: www.quintadecedovezas.com
GPS: N 41°16'13.826" 8°15'55.062"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Casa de Sedoura

Rua 1º de maio
4620-168 Boim
tel. 919 171 214
e-mail:
goreticasadesedoura@gmail.com
site: www.casadesedoura.com
GPS: N 41°15' 08.90" W 8°17'13.48"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “Estrada Real”

Avenida Estrada Real nº414
4620-797 Torno
tel. 255 733 154
e-mail: geral@estradaareal.pt
site: www.estradaareal.pt
GPS: N 41°17'19.557" W 8°11'46.954"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Querida Perfeição

– Quinta das Pontezinhas

Rua da Escola nº23
4620- 020 Aveleda
tel. 255 912 880/964 394 592
GPS: N 41°16'43.52" W 8°14'53.24"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “Petisqueira Moura”

Avenida Cidade de Tulle nº20 R/Ch.
4620-664 Silvares
tel. 255 815 736
GPS: N 41° 16' 24.603" W 8° 16' 55.920"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “Passion Flower”

Avenida João Oliveira Peixoto nº 14
4620-034 Boim
tel. 255 912 032
e-mail: bemnp1@gmail.com
GPS: N 41° 15' 49.04" W 8° 17' 14.46"
Observações: aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “Pecados da Vila”

Rua Dr. Pinto Mesquita nº 3
4620 Silvares
tel. 910 928 716
e-mail: cristiana.pacheco@sapo.pt
GPS: N 41°16' 37.62" W 8°16'52.15"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “Parabéns”

Avenida Combatentes da Grande
Guerra nº799
4620 Cristelos
tel. 255 815 631
e-mail: cafeparabens@hotmail.com
GPS: N 41°16' 45.40" W 8°17'34.36"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “O Pimenta”

Rua Guerra Junqueira nº 85
4620-229 Boim
tel. 255 814 990
e-mail:
antoniopimenta22@hotmail.com
GPS: N 41°16'7.774" W 8°16'28.128"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

Restaurante “Recantos D'harmonia”

Largo da Esperança nº 13
4620-609 Lousada
tel. 255 813 301
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt
GPS: N 41° 16' 41.21" W 8° 16' 51.94"
Observações: Aconselha-se reserva
antecipada

MACEDO DE CAVALEIROS

Convento de Balsamão

Chacim
5340 – 091 Chacim
tel. 278 468 010
e-mail:
conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com

Restaurante Adega Regional

Morais
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@donaantoniam.com
site: www.donaantoniam.com

Restaurante Adega Boavista

Rua Damião de Góis
5340 – 244 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 422 640
e-mail : jaimeafonso@sapo.pt

Restaurante O Markito

Rua S.Pedro
5340 – 259 Macedo de Cavaleiros
tel. 916 189 033

Restaurante O Brasa

Rua S. Pedro
5340 – 259 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 722
e-mail: sergiopin82@hotmail.com

Restaurante Rodizio

Rua Gil Vicente
5340 – 271 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 431 072
e-mail: rodizio.macedo@gmail.com

Restaurante O Mazedo

Rua Com. António Joaquim Ferreira
5340 – 289 Macedo de Cavaleiros
tel. 937 270 301

Restaurante O Montanhês

Rua Camilo Castelo Branco, 27
5340 – 237 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 422 481
e-mail: o_montanhês@iol.pt

Restaurante Real Domus

Rua Viriato Martins, 16 R/C
5340 – 281 Macedo de Cavaleiros

tel. 919 137 805
e-mail: rui.cosme.santos@sapo.pt

Restaurante Marisol

Bairro da Suécia
5340 – 210 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 422 214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

Restaurante Monte Velho

Rua Antero Quental
5340 – 232 Macedo de Cavaleiros
tel. 937 583 963

Restaurante A Moagem do João do Padre

Podence
5340 – 392 Podence
tel. 278 431 002
e-mail : moagem.joao@clix.pt

Restaurante Chefe Saldanha

Rua Viriato Martins
5340 – 281 Macedo de Cavaleiros
tel. 910 365 628

Restaurante O Cantinho da Espanhola

Rua do Mercado
5340 – 246 Macedo de Cavaleiros
tel. 938 364 515

Restaurante Panorama

Pontão de Lamas
5340 – 291 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 444
e-mail: in@oamoracontece.com

Restaurante Casa do Lago

Albufeira do Azibo
5340 – 291 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 421 444
e-mail: in@oamoracontece.com

Restaurante Di Roma

Rua da Juventude, 8
5340 – 243 Macedo de Cavaleiros
tel. 278 098 110
e-mail: pizzariadiroma@hotmail.com

Restaurante CincoCroas

Estrada Nacional 216
5340 Macedo de Cavaleiros
Tel. 278 421 556
e-mail: cincocroasmacedo@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
Email: geral@hotelalendouro.com

MAIA

House Teixeira

Rua Argentat, 78
4470-170 Cidade da Maia
GPS: 41°13'45.31"N 8°37'9.61"W
tel. 224 951 468
e-mail: geral@houseteixeirinha.com
site: www.houseteixeirinha.com

Clube do Garfo

Rua Conselheiro Campos Henriques, 28
4470-295 Cidade da Maia
GPS: 41°13'33.60"N 8°36'53.31"W
tel. 229 428 208 / tlm. 966 162 400
e-mail:
clubedogarfo.geral@hotmail.com
site:
www.restaurantclubedogarfo.com/

Cozinha d'Avó Rosa

Rua da Estação (junto ao Zoo da Maia)
4470-184 Cidade da Maia
GPS: 41°14'1.00"N 8°37'48.78"W
tel. 229 423 911
e-mail:
cozinhadavorosa@hotmail.com
site:FB/cozinhaavorosa

Sabores de Prata

Rua da Agra, 1303
4475-304 Milheirós
GPS: 41°12'49.39"N 8°35'39.86"W
tel. 229 601 012
e-mail: saboresdeprata@gmail.com
site: FB/restaurantesaboresdeprata/

Via Lidador

Via Lidador Igreja, 180
4470-414 Vila Nova da Telha
GPS: 41°15'10.82"N 8°40'8.29"W
tel. 229 421 542
e-mail: novais_carlos10@hotmail.com
site: FB/Restaurante-Via-Lidador

Fidely's

Rua Augusto Nogueira da Silva, 226
4475-615 Castelo da Maia
GPS: 41°15'39.63"N 8°36'57.36"W
tel. 229 810 740
e-mail: fidelys.geral@hotmail.com
site: www.restaurantefidelys.com

Tomar de Sal

Praça do Exército Libertador, 132
4470-601 Moreira da Maia
GPS: 41°14'33.08"N 8°39'52.41"W
tel. 229 423 908
e-mail:
restaurantetomardesal@gmail.com
site: https://goo.gl/3XYqvZ



Quinta d'As Raparigas

Rua do Souto, 920
4470-215 Cidade da Maia
GPS: 41°13'33.31"N 8°37'59.11"W
tel. 229 420 505
e-mail:
contactos@quintadasraparigas.com
site: www.quintadasraparigas.com/

Garfo Real

Rua Dr. Fernando Araújo Barros, 199
4475-076 Castelo da Maia
GPS: 41°15'46.05"N 8°36'53.92"W
tel. 229 862 625
e-mail: garforeal@sapo.pt
site: https://goo.gl/QvkXft



Dom Forno

Avenida Don Manuel II, 1378
4470-334 Cidade da Maia
GPS: 41°14'10.93"N 8°36'56.65"W
tel. 22 942 2440
e-mail: donforno@outlook.pt
site: https://goo.gl/5KHL6W



2+1

Rua da Agra, 1274
4475-304 Milheirós
GPS: 41°12'47.71"N 8°35'40.32"W
tel. 229 601 381
e-mail: geral@restaurante2mais1.com
site: www.restaurante2mais1.com/



O Rodrigo

Rua Dom Gonçalo Mendes da Maia
(Lugar das Cardosas)
4420-452 Águas Santas
GPS: 41°14'13.99"N 8°34'7.84"W
tel. 229 670 588 / tlm. 918 543 032
e-mail:
restauranterodrigo2@gmail.com
site: www.restauranterodrigo.pt/

Taberna D. Pernil

Rua dos Salgueiros, 1016
4475-496 Nogueira e Silva Escura
GPS: 41°13'41.51"N 8°34'50.44"W
tlm. 914 325 300
e-mail: dperniltaberna@gmail.com
site: FB/dpernil.taberna/



MM Gourmet - Miramaia Gourmet

Rua Dr. Carlos Felgueiras Nº 31
4470-157 Cidade da Maia
GPS: 41°13'56.15"N 8°37'21.72"W
tel. 229 426 074
e-mail: rsh.miramaia@hotmail.com

Adega Braga

Rua do Outeiro, 95
4470-208 Cidade da Maia
GPS: 41°14'15.63"N 8°37'57.77"W
tel. 229 424 268
e-mail: adegabraga@gmail.com



A Telha

Rua Dr. Alberto Campos da Costa
Maia, 303
4470-724 Vila Nova da Telha
GPS: 41°14'46.23"N 8°40'5.39"W
tel. 229 427 360 / tlm. 968 033 114
e-mail: restaurante@atelha.net
site: https://goo.gl/3rxn4w



O Industrial

Rua José Moreira da Silva, 450
4470-611 Moreira
GPS: 41°14'54.40"N 8°38'9.80"W
tel. 229 440 967
e-mail:
reservas@restauranteoindustrial.pt
site: www.restauranteoindustrial.pt/

Dona Lurdes

Av. António Santos Leite, 265
4470-142 Cidade da Maia

GPS: 41°13'43.84"N 8°37'11.83"W
tel. 229 483 680
e-mail:
restaurantedonalurdes@hotmail.com
site: https://goo.gl/Z8CRdf

MARCO DE CANAVESES

Restaurante Albufeira

Rua Rainha D. Mafalda, 709
4630-432 Marco de Canaveses
tel. 255 534 420 / 924 432 855
e-mail: rest.albufeira@gmail.com
site: www.restaurantealbufeira.com
GPS. 41° 11' 38.69" N - 8° 09' 25.68" W

Restaurante A Ver o Douro

Rua do Barreiro, 617
4625-119 Paços de Gaiolo
tel. 255 589 673 / 961 877 738
e-mail: averodouro@gmail.com
site: FB/averodouro
GPS. 41° 5' 57.41" N - 8° 07' 4.41" W

Restaurante Cancela Velha

Praça Movimento das Forças
Armadas, N. 36
4630-224 Marco de Canaveses
tel. 255 523 630 / 918 628 721
e-mail: cancelavelha@hotmail.com
site: www.restaurantecancelavelha.pt
GPS. 41° 11' 06.23" N - 8° 08' 57.15" W

Restaurante Penhadouro

Rua de Ladário 14, Penha Longa
4625-335 Penhalonga MCN
tel. 255 582 994 / 934 062 001
e-mail: penhadouro@gmail.com
site: www.penhadouro.com
GPS. 41° 6' 13.71 N 8° 9' 16.52 W

Restaurante Pensão Magalhães

L.go António Queirós Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses

tel. 255 522 134 / 917 621 455
e-mail:
restaurantemagalhaes@hotmail.com
site: FB/restaurante.magalhaes
GPS. "41° 11' 05.91" N - 8° 08' 51.11"W

Restaurante Plátano

Largo António Queirós
Montenegro, 57
4630-214 Marco de Canaveses
tel. 255 523 137 / 255 534 301
/ 919 371 929
e-mail: oplatano.geral@oplatano.com
site: www.oplatano.com
GPS. "41° 11' 05.91" N - 8° 08' 51.11" W

Restaurante Sampaio

Av. Jorge Nuno Pinto da Costa, 862
4630-291 Marco de Canaveses
tel. 255 534 540 / 915 960 850
e-mail: restaurantesampaio@gmail.com
site: FB/restaurante.sampaio.9
GPS. 41° 17' 53.79" N - 8° 16' 15.81" W

Restaurante Silva

Rua de Sobretâmega, 127
4635-393 Sobretâmega MCN
tel. 255 535 079 / 964 853 627
e-mail: restaurantesilva@live.com.pt
GPS. 41° 12' 01.08" N - 8° 09' 45.94" W

Restaurante Tongobriga

Rua António Correia Vasconcelos, 365
4630-095 Marco de Canaveses
tel. 255 536 216 / 919 243 184
e-mail:
tongobrigarestaurantebar@gmail.com
site: FB/TongobrigaRestauranteBar
GPS. 41° 9'42.98"N - 8° 8'46.44"W

Restaurante Quinta do Beiral

Rua 29 de Agosto, 415
4635-163 Folhada

tel. 255 105 42 / 911 537 555
e-mail: quintadobeiral@outlook.pt
GPS. 41°12'25.1"N - 8°05'11.4"W

Restaurante Dona Mafalda

Rua Rainha D. Mafalda, 653
4630-259 Marco de Canaveses
tel. 255 522 104 / 914 750 109
e-mail: geral@donamafalda.pt
site: www.donamafalda.pt
GPS: N 41.19377 O -8.15671

Restaurante Tâmega à Vista

Rua da Barragem, nº 155,
Alpendorada, Várzea e Torrão
4575-322 Torrão MCN
tel. 255 614 384 / 918 700 500
e-mail:
restaurantetamegaavista@gmail.com
site: FB/tamegaavista/
GPS: N 41.08428395 O -8.28217413

MATOSINHOS

O Bem Arranjadinho

Rua do Matinho nº2
4450-736 Leça da Palmeira
GPS: LAT 41.1873621/LONG 8.7005002
Tel: + 351 229 952 106
Tlm: + 351 934 907 109
e-mail: bemarranjadinho@gmail.com
site: http://
restauranteobemarranjadinho.pt/pt

Palato Restaurante

Rua Heróis de França, 487
4450-159 Matosinhos
GPS: LAT 41°12'24.98" N LONG -8°41'71.2" W
Tel. + 351 918 121 446
e-mail: palatoestaurante@gmail.com

5 oceanos

Rua Heróis de França, 689
Matosinhos 4450-159

GPS: LAT 41.180381 | LONG -8.692219
Tel: + 351 229 372 941
Email-
5oceanosmatosinhos@5oceanos.pt
site: www.5oceanos.pt/

Restaurante Marisqueira Serpa Pinto

Morada: Av.Serpa Pinto, 41
Código Postal: 4450-280 Matosinhos
GPS - LAT GPS: 41.180075
LONG -8.690639
Tel. + 351 229 380 593 /
+ 351 913 023 464
E-mail:
rest.marisqueiraserpapinto@gmail.com

Mauritânia Grill

Av. Dos Combatentes da Grande
Guerra nº 50
4450-639 Leça da Palmeira
GPS: LAT 41°11'31N / LONG 8°42'18 W
Tel. + 351 229 999 480
e-mail: mauritaniagrill@gmail.com
site: www.mauritaniagrill.com

Casa da Guripa

Travessa de Angeiras, 20
4455-042 Lavra
GPS: LAT 41.264783 / LONG -8.72681
Tel. + 351 910 609 228
e-mail: casadaguripa@hotmail.com

Restaurante Mauritânia

Rua Brito e Cunha, 119
4450-086 Matosinhos
GPS: LAT 41.181668 / LONG -8.688626
Tel. + 351 229 380 635
e-mail:
mauritaniamatosinhos@gmail.com
site: www.restaurantemauritania.com

Restaurante O Ruga's

Rua São Sebastião 10
4450-267 Matosinhos
GPS: LAT 41.185046 / LONG -8.696501
Tlm.: +351 910 726 005
e-mail:
info.restauranteorugas@gmail.com



Restaurante Mauritània Real

Rua Ló Ferreira, 239
4450-177 Matosinhos
GPS: LAT 41.183438 / LONG -8.684519
Tel. + 351 229 371 363
e-mail: arturmoreira64@hotmail.com
site:
http://www.restaurantesmauritania.com/index.php/mauritaniareal

O Arquinho do Castelo

Rua do Castelo, 51
4450-682 Leça da Palmeira
GPS: LAT 41.188444 / LONG -8.70264
Tel. + 351 229 951 506
e-mail:
restarquinhodocastelo@gmail.com
site:
arquinhodocastelo.armatosinhos.pt

Restaurante O Gaveto

Endereço: Rua Roberto Ivens, 826
Código postal: 4450-237 Matosinhos
GPS: LAT 41.180309 /
LONG -8.690543
Tel. + 351 229 378 796
e-mail: geral@ogaveto.com
site: www.ogaveto.com

Toupeirinho Restaurante Lda.

Rua do Godinho, 27
4450-148 Matosinhos
GPS: LAT 41.180991 /
LONG -8.693881
Tel. + 351 229 387 016
e-mail: restaurante@toupeirinho.pt

Restaurante a Chalandra

Av. Serpa Pinto, 322
4350-276 Matosinhos
GPS: LAT 41.183368 /
LONG -8.693978
Tel. + 351 229 382 060
e-mail:
restauranteachalandra@gmail.com

Tito 2

Rua Heróis de França, 321
4450-718 Matosinhos
GPS: LAT 41.183182 /
LONG -8.694907
Tel. + 351 229 381 092
e-mail: ivo_idelegion@hotmail.com



Casarão do Castelo

Rua Sta. Catarina, 74
4450-635 Leça da Palmeira
Tel. + 351 229 951 626
e-mail: casaraocastelo@sapo.pt
site: www.casaraodocastelo.com
GPS: LAT N 41° 11' 16.1" /
LONG W8° 42' 6.31"

Cozinha da Maria

Rua Fresca, 187
4450-783 Leça da Palmeira
Tel. + 351 229 955 535/
Tlm. +351 964 393 326
E-mail: a.cozinha.maria@gmail.com
GPS : LAT N14°11'20.31" /
LONG W8°42'01.64"

O Manel

Av. Serpa Pinto, 424
4450-277 Matosinhos
Tel. + 351 229 350 477
E-mail: info@restauranteomanel.com
Site: info@restauranteomanel.com
GPS: LAT 41.18268 / LONG -8.693317

Ramada do Mar

Rua Roberto Ivens, 1058
4450-077 Matosinhos
Tel. + 351 229 380 574
E-mail: ramadadomar@gmail.com
GPS: LAT 41.178198 / LONG -8.690296

O Chanquinhas

Rua de Santana, 243
4450-781 Leça da Palmeira
Tel. + 351 229 951 884
GPS: LAT 41.193262 / LONG -8.693410

Cais 51 Restaurante

Rua Gago Coutinho, 51
4450-142 Matosinhos
Tel. + 351 229 370 976
E-mail: restaurantecais51@gmail.com
GPS: LAT 41.183846 /
LONG -8.694839
Brasa Douro
Rua Óscar da Silva, 1109
4450-759 Leça da Palmeira
GPS: LAT 41.197689/
LONG -8.695080
Tel. +351 229 957 181
E-mail: brasa.douro@gmail.com

MELGAÇO

Adega do Sabino
Largo Hermenegildo Solheiro-Vila
4960-551 Melgaço
GPS: 42.113218 -8.259337
tel.+351 251 404576
e-mail: restaurante.sabino@sapo.pt
site: www.adegasabino.com

Adega do Sossego

Peso - Paderne
4960-221 Melgaço
GPS: 42.10447 -8.286567
Tel: +351 251 404308
e-mail: adegadosossego@sapo.pt
site: www.adegadosossego.co

Boavista

Peso - Paderne
4960 - 235 Melgaço
GPS: 42.082474 -8.286835
Tel: +351 251 416350
e-mail:
geral@hotelboavistamelgaco.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com



Castrum Villae

Vila - Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço
GPS: 42.030918 -8.16009
Tel:+351 251 460010
e-mail: geral@hotelcastrumvillae.pt
site: www.hotelcastrumvillae.pt



Chafarix

Largo Amadeu Abílio Lopes - Vila
4960 - 521 Melgaço
GPS:42.115351 -8.254981
Tel: +351 251 403400
Telm. 936751060
e-mail: restaurante@chafarix.com
site:www.chafarix.com



Foral de Melgaço

Monte de Prado- Prado
4960 - 320 Melgaço
GPS: 42.120656 -8.274674
Tel: +351 251 400130
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt
site:www.hotelmonteprado.pt



Miradouro do Castelo

Vila- Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço
GPS:42.027503 -8.159865
Tel: +351 251 465469
e-mail:
geral@miradourodocastelo.com
site: www.miradourodocastelo.com



Mini - Zip

Avenida das Tílias- Vila
4960 - 534 Melgaço
GPS: 42.113571-8.260606
Tel: +351 251 418286
e-mail: vaniafaria34@gmail.com



Mira Castro

Vila- Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço
GPS: 42.027363 -8.160953
tel.+ 351 251 460 020
e-mail: geral@hotelmiracastro.com
site: www.hotelmiracastro.com



O Adérito

Quinta do Pombal-Remoães
4960 - 613 Melgaço
GPS: 42.109347 -8.276439
Tel: +351 251 404412
Telem. 962 683 552
e-mail:
estauranteoaderito@gmail.com
site: www.oaderito.com



O Brandeiro

Branda da Aveleira - Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS: 41.5944522 -8.1650159
Telm: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com



Paris

Rua Velha - Vila
4960 - 525 Melgaço
GPS: 42.11404 -8.258221
Tel: +351 251 418037
Telm. 936 846 625
e-mail: josemartinhoalves@gmail.com



Serra

Vila-Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço

GPS: 42.027878 -8.160294
Tel: 251 465 412

Tasquinha da Portela

Portela-Paderne
4960 - 263 Melgaço
tel. 251 401 109 / telm. 968 825 682
e-mail: tasquinha.da.portela@sapo.pt
GPS:42.089787 -8.275961



Verde Minho

Estrada do Rio 51 - Peso - Paderne
4960 - 235 Melgaço
GPS: 42.102772 -8. 290421
Tel: 251 416081

O Vidoeiro

Porto Ribeiro- Lamas de Mouro
4960 - 170 Melgaço
GPS: 42.04269 -8.199821
tel. 251 465 566



MESÃO FRIO

Douro Sabores
Rua Nova do Mercado
5040-312 Mesão Frio
tel. 254 892 396
GPS: 41.160068, -7.890857

Bem Servir

Rua dos Abraços, 260
5040-310 Mesão Frio
tel. 254 897 136
GPS: 41.159685, -7.890255

Convívio

Rua General Alves Pedrosa
5040-322 Mesão Frio
Tel.254 892 481
GPS: 41.161245, -7.887683

O Barracão

Largo da Independência
5040-352 Mesão Frio
tel.254 891 122
GPS: 41.156015, -7.894570

Tasca do Zequinha

Av. Conselheiro José M^o Alpoim
5040-310, Mesão Frio
tel.254 892 109
GPS: 41.159700, -7.890623

MIRANDA DO DOURO

Restaurante do Hotel Parador Santa Catarina

Largo da Pousada
5210
tel. 273 431 255
e-mail:
info@hotelparadorsantacatarina.pt

Miradouro

Rua do Mercado n^o 53/55
5210
tel. 273 431 259
e-mail: brunomiradouro@gmail.com

MIRANDELA

Restaurante Adega Regional

Av. 25 de Abril, 866
5370-202 Mirandela
GPS: 41° 28' 58.70"N 7° 10' 39.93"W
tel.278 263 330
e-mail: adega1@live.com.pt

Cem Maneiras Restaurante

Rua Pedro da Manta, 90
5370-209 Mirandela
GPS: 41° 29' 12.70"N 7° 11' 00.09"W
tel.278 992 456 / tlm.934 320 927

Restaurante Dona Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3
5370-430 Mirandela

GPS: 41° 29' 03.22"N 7° 11' 17.41"W
tel.278 248 455
e-mail:
restaurantedonamaria@gmail.com

Restaurante D. Dinis (Hotel)

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
GPS: 41° 29' 06.62"N 7° 11' 12.71"W
tlm.969 773 924
e-mail: reservashdd@hoteis-arco.com

Restaurante Flor de Sal

Parque Dr. José Gama
5370-607 Mirandela
GPS: 41° 29' 10.31"N 7° 11' 11.22"W
tel.278 203 063
e-mail: flordesal@hotmail.com

Restaurante Loureiro

Av. das Amoreiras
5370-351 Mirandela
GPS: 41° 29' 02.30"N 7° 10' 47.40"W
tel.278 263 593
e-mail:
restauranteloureiro@gmail.com

Restaurante Mourel

Rua Rafael Bordalo Pinheiro, 190
Vale Rodrigo
5370-187 Mirandela
GPS: 41° 29' 52.35"N 7° 10' 18.41"W
tel.278 261 481 / tlm.916 980 411
e-mail: restaurantemourel@gmail.com

Restaurante O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro
5370-209 Mirandela
GPS: 41° 28' 53.69"N 7° 11' 26.35"W
tel.278 249 277
e-mail: restaurantepomar@gmail.com

Restaurante O Recanto

Travessa de Santa Luzia
5370-497 Mirandela
GPS: 41° 29' 03.13"N 7° 10' 58.73"W
tel.278 098 274 / 278 261 188

Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4
5370-212 Mirandela
GPS: 41° 28' 55.90"N 7° 11' 03.69"W
tel.278 248 200
e-mail: restaurantetavora@sapo.pt

Restaurante Transmontano

Rua João Maria sarmento Pimentel,
166 -1^o Esq.
5370-326 Mirandela
GPS: 41° 29' 05.85"N 7° 10' 41.99"W
tel. 278 265 108

Restaurante Cantinho do Romeu

Lugar Passagem de Nível
5370-620 Romeu
GPS: 41° 31' 54.82"N 7° 04' 48.78"W
tel.278 939 029 / tlm.926 287 436

Restaurante Rei D'Orelhão

Largo da Igreja, 1
5370-152 Lamas de Orelhão
GPS: 41° 26' 22.89"N 7° 17' 25.56"W
tel. 278 979 074
e-mail: geral@reidorelhao.pt

MOGADOURO

Restaurante A Lareira

Av.N. Sra do Caminho, 58
5200-207 Mogadouro
GPS: 41°20'31.71"N / 6°42'47.76"W
tel. 279 342 363
e-mail: alaireirarest@gmail.com
https: FB/A-Lareira

Restaurante A Tasquinha

Av. do Sabor, 4
5200-288 Mogadouro
GPS: 41°20'39.74"N / 6°42'27.57"W
tel. 279 342 654 / tlm. 966 832 974
e-mail:
atasquinhamogadouro@hotmail.com

Restaurante Campos

Rua das Sortes, 28
5200-235 Mogadouro
GPS: 41°20'37.00"N / 6°42'16.34"W
tel. 279 094 602 / tlm. 968 892 897

Restaurante Dias

Rua Capitão Cruz, 34
5200-222 Mogadouro
GPS: 41°20'38.61"N / 6°42'22.23"W
tel. 279 341 560

Restaurante Estoril

Rua da República, 61
5200-233 Mogadouro
GPS: 41°20'23.05"N / 6°43'4.11"W
tel. 279 342 793 / tlm. 939 330 243
site: FB/Restaurante-Estoril

Restaurante Europeu

Avenida do Sabor
5200-204 Mogadouro
GPS: 41°20'36.86"N / 6°42'31.97"W
tel. 279 343 891 / tlm. 938 114 277
e-mail:
restaurante_europeu@hotmail.com

Restaurante Kalifa

Rua da República, 18
5200-233 Mogadouro
GPS: 41°20'24.22"N / 6°43'1.98"W
tel.279 342 115
e-mail: ana_marcos89@hotmail.com
https: FB/Restaurante-Kalifa

Restaurante O Cantinho

Rua dos Frades, 59
5200-267 Mogadouro
GPS: 41°20'43.77"N / 6°42'10.49"W
tlm. 938 317 214

Restaurante Pensão Russo

Rua Doutor António Francisco
Vicente, 8
5200-271 Mogadouro
GPS: 41°20'31.60"N / 6°42'52.09"W
tel.279 342 134 / tlm. 964 230 810

Restaurante Primavera

Rua das Sortes
5200-000 Mogadouro
GPS: 41°20'37.16"N / 6°42'11.70"W
tel. 279 341 285 / tlm. 932 341 285
site: FB/mogaprimavera/

Restaurante Rolima

Avenida de Espanha, 27
5200-203 Mogadouro
GPS: 41°20'22.08"N / 6°42'40.14"W
tel. 279 342 732

MOIMENTA DA BEIRA

Prato Dourado

Av. 25 de Abril, 68
3620-304 Moimenta da Beira
GPS: 40.980707, -7.614297
tel. 254 583 257 / tlm. 914 901 845
e-mail: prato.dourado@hotmail.com

Quinta do Melião

Estrada N226 Arcas
3620 Moimenta da Beira
GPS: 41.008367, -7.682217
tel. 936 477 778 / tlm. 254 588 143
e-mail:
quintadomeliarestaurante@hotmail.com

Chamiço

Av. 25 de Abril, 186
3620 Moimenta da Beira
GPS: 40.983948, -7.617023
tel. 254 094 575

MONÇÃO

A Cozinha do Convento

- Convento dos Capuchos HR****

Quinta do Convento dos Capuchos
4950-527 Monção
GPS: Lat: 42° 04' 37,91" N,
Long: 8° 28' 40,02" W (DMS)
Lat: 42.07735°N, Long:
8.47764°W (DDD)
tel.251 640 090 / tlm. 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.hotelbienestartermasdemoncao.pt
GPS: 42.078393° / -8.475153°

Cabral

Endereço: Rua 1^o de Dezembro
Código postal: 4950-426 Monção
tel. 251 651 775
GPS: 42.078382° / -8.480662°

Café das Termas

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-469 Monção
tel. 251 652 404
GPS: 42.077068° / -8.480646°

Célimar

Estrada dos Arcos, Lj 1
– Edifício Célimar
4950-438 Monção
tel. 251 654 343
e-mail: ruaidasonia@hotmail.com
GPS: 42.074003° / -8.483266°

D'Alice

Portas do Sol
4950-500 Monção
tel. 251 656 348
GPS: 42.076139° / -8.481290°

Deu-La-Deu

Endereço: Praça da República
Código postal: 4950-506 Monção
tel. 251 652 137
e-mail:
restaurantedeuladeu@hotmail.com
GPS: 42.078338° / -8.482982°

Dias

Mosteiro - Merufe
4950-318 Monção
tel. 251 565 785
GPS: 42.019689° / -8.389447°



Dona Maria

Hotel Dom Afonso / Qt.ª da Caldeira
– Estrada de Melgaço
4950-420 Monção
tel. 251 656 187
e-mail: info@hoteldomafonso.pt
site: www.hoteldomafonso.pt
GPS: 42.077535° / -8.472727°

Flor do Minho

Largo João de Deus
4950-470 Monção
tel. 251 651 420
e-mail: joseadriano72@hotmail.com
GPS: 42.077633° / -8.480056°



Fonte da Vila

Hotel Fonte da Vila /
Estrada de Melgaço
4950-283 Monção
tel. 251 640 050
e-mail: hfontedavila@gmail.com
GPS: 42.077033° / -8.479952°

Lagoa Verde

Lugar da Gandra - Cortes
4950-850 Monção
tel. 926 374 872
GPS: 42.063828° / -8.507298°

O Arado

Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel. 251 653 371
GPS: 42.079116° / -8.480699°

O Calhao

Urb. Qt.ª das andorinhas, loja14 /
Veiga Velha – Cortes
4950-855 Monção
tel. 251 656 358
GPS: 42.076665° / -8.485400°

O Rosal

Rua D. Pedro V
4950- 497 Monção
tel. 251 656 372
GPS: 42.024978° / -8.487214°

Palaciu's

Lugar da Cheira – Pinheiros
4950-660 Monção
tel. 251 668 006
GPS: 42.037782° / -8.492693°

Ponte Velha

Ponte do Mouro – Barbeita
4950-052 Monção
tel. 251 534 188 / 914 080 078

e-mail: ponte.velha@outlook.com
GPS: 42.075436° / -8.395188°

Rua D

Rua Conselheiro Adriano Machado
4950-430 Monção
tel. 251 656 381
GPS: 42.078819° / -8.480883°

Sabores

Lodeira – Cortes
4950-852 Monção
tel. 251 648 888 / 960 148 997
e-mail: saboresvieira@gmail.com
GPS: 42.076869° / -8.493694°



Sete a Sete

Rua Conselheiro João da Cunha
Código postal: 4950-430 Monção
tel. 251 656 381
GPS: 42.078819° / -8.480883°

St. Tropez

Lugar de Sande – Trute
4950-830 Monção
tel. 251 666 447
e-mail: gandrnatalia@hotmail.com
GPS: 42.010334° / -8.483810°

Taberna da Travessa

Rua Sá da Bandeira n.º 6
4950-509 Monção
tel. 925 656 390
e-mail: tabernadatravessa@gmail.com
site: www.tabernadatravessa.pt
GPS: 42.078578° / -8.480859°

Val de Poldros – Riba de Mouro

St.º António de Val de Poldros
– Riba de Mouro
4950 Monção
tel. 251 561 401 / 934 894 364
GPS: 42.001127° / -8.296458°



www.petiscos.come

Av. da Boavista - Bloco A, Fracção C
4950-851 Monção
tel. 915 588 106
GPS: 42.075093° / -8.484058°



MONDIM DE BASTO Restaurante Tâmega – Água Hotels Mondim de Basto

Rua de Paradela – nº 963
4880-162 Mondim de Basto
GPS: 41.396513671-7.97075272
tel. 255 389 040
e-mail: reservas@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt

Restaurante Esplanada Casa do Lago

Rua do Barrio - nº 26
4880-164 Mondim de Basto
GPS: 41.411433411-7.95807123
tel. 255 381 065
e-mail: antoniojrseca@gmail.com

Adega Regional 7 Condes

Travessa do Escourido – nº 5
4880 – 256 Mondim de Basto
GPS: 41.411541501-7.95327544
tel. 255 382 342
e-mail: adega7.condes@gmail.com

Restaurante New York

Rua da Senhora da Graça – nº 89
4880 – 163 Mondim de Basto
GPS: 41.427121001-7.93492410
tel. 255 386 497

Adega do Zeca

Largo Adriano Pinto Coelho – nº 64
4880 – 234 Mondim de Basto
GPS: 41.4107141-7.952105
tel. 255 381 247
e-mail: alcinaafonso68@gmail.com



Adega Regional Casa da Cainha

Rua Velha
4880 – 256 Mondim de Basto
GPS: 41.411698941-7.95313060
tel. 255 386 515
e-mail: casadacainha@gmail.com

Adega Escondidinho

Rua Velha
4880 – 256 Mondim de Basto
GPS: 41.411698941-7.95313060
tel. 255 072 643
e-mail: samuelpeneda@hotmail.com



MONTALEGRE Cobiça do Mundo

Rª do Emigrante, nº 1
5470 – 020 Pincães
tel. 963 629 201
e-mail: cobicadomundo@live.com.pt
site: http://acobicadomundo.wix.com/
acobicadomundo
GPS: 41. 707, 627 N 008 050 865 W



Foz do Rabagão

Rª de S. Gonçalo, nº24
5470 – 071 S. Vicente da Chã
tel. 276 549 328 / 935 581 094



Pólo Norte

Rª da Pombeira, nº 30 (EN 103)
5470 – 071 S. Vicente da Chã
tel. 276 549 230



Taberna da Misarela

Rª Da Estrada Municipal, nº 2
5470 – 122 Ferral
tel. 969 513 434
e-mail: rotasmarcantes@gmail.com
site: www.tabernadamisarela.pt



A Ilha

Rª Principal, nº 2

5470 – 323 Vilarinho de Negrões
tel. 276 549 529



Abrasador

Zona Industrial, Lote 1
5470 – 254 Montalegre
tel. 917 682 071 / 917 674 987



Adega O Fumeiro

Av. D. Afonso III, nº 41
5470 – 241 Montalegre
tel. 935 125 010



Brasileiro

Rª do Avelar, nº 15
5470 – 235 Montalegre
tel. 276 512 161



Taberna da Eira

Rª Cabeça do Castelo
5470 – 333 Parada - Montalegre
tel. 935 720 842
e-mail: tabernadaeira@gmail.com
com marcação



D. Pedro de Pitões

Rª do Toleiro, nº 4
5470 – 370 Pitões das Júnias
tel. 276 566 288
e-mail: gloriapitoes@sapo.pt



O Preto

Largo do Salgueiro, nº 3
5470 – 370 Pitões das Júnias
tel. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com



Borda D'Água

Rª Central, nº 790
5470 – 430 Salto
tel. 253 659 216

**Churrasqueira S. José**

R^a Ferreira de Castro, nº98
5470 – 246 Montalegre
tel. 276 512 384
e-mail:
churrasqueira-saojose@hotmail.com

**Costa**

R^a Vitor Branco, nº 22
5470 – 325 Montalegre
tel. 276 511 437

**D. João**

R^a dos Ferradores, nº 8
5470 – 242 Montalegre
tel. 276 511 388

**Falta D'Ar**

R^a do Avelar, nº 188
5470 – 235 Montalegre
tel. 276 512 664

**Sabores de Barroso**

R^a da portela, nº 111
5470 – 229 Montalegre
tel. 276 518 231 / 965 102 204

**O Parque**

R^a Central, nº 1312
5470 – 430 Salto
tel. 253 659 438 / 966 201 797

**Os Pequenos**

R^a Central, nº 1389
5470 – 430 Salto
tel. 253 659 023
e-mail: jiffmartins@hotmail.com

**A Cista**

Av. Do Emigrante, nº 2
5470 – 543 Vila da Ponte
tel. 276 556 235
e-mail: inaciaparafita@iao.com.br

**Hotel Rural
Senhora dos Remédios**

R^a da Portela, nº5
5470 – 311 Mourilhe
tel. 276 510 260 / 968 032 485
e-mail: padrefontes@gmail.com
site: www.padrefontes.com

**Montanha**

R^a da Corujeira, nº 57
5470 – 219 Montalegre
tel. 963 463 118
e-mail: haxlu@hotmail.com

**Nevada**

Bairro do Castro, nº 11
5470 – 206 Montalegre
tel. 276 512 411
e-mail:
restaurantenevada2011@hotmail.com

**O Castelo – Casa de Campo**

Terreiro do Açougue nº 1
5470 – 250 Montalegre
tel. 276 511 237
e-mail: joaoreidocastelo@gmail.com

**O Poeta**

R^a João Rodrigues Cabrilho, nº 329
5470 – 204 Montalegre
tel. 276 511 023
e-mail: odetelopes@gmail.com

**Pote Barrosão**

R^a do Outeiro, nº 32
5470 – 237 Montalegre
tel. 276 511 155

**Ricotero**

R^a do Reigoso, nº 57
5470 - 238 Montalegre
tel. 276 512 122

**Sandibombas**

Lugar dos Poços, apartado 46
(Estrada da Fronteira)
5470 – 250 Padornelos
Tel. 276 518 387

**Tasca do Açougue**

Terreiro do Açougue, nº 7
5470 – 250 Montalegre
tel. 276 511 164
e-mail: ruialvesmadeira@gmail.com

**Terra Fria**

R^a Dr. Victor Branco, nº 2
5470 – 425 Montalegre
tel. 276 512 101

**Monte Alegre**

R^a do Casal nº 7
5470 – 091 Covelães
tel. 276 563 085

**Albufeira**

R^a Central, Lama da Missa
5470 – 524 Viade de Baixo
tel. 276 556 213
e-mail:
restaurantelbufeira@gmail.com

**Dias**

Largo do Penedo, cx.2
5470 – 525 Parafita
tel. 276 556 123

**Sol e Chuva**

R^a Ridante, nº 1 - Pisões
5470 – 526 Viade de Baixo
tel. 276 556 171
site: www.solechuva.com

**Cabaço**

Av. Da Igreja nº 4
5470 – 461 Vilar de Perdizes
tel. 276 536 136

**O Larouco**

2^a Travessa da Pedreira, nº 6
5470 – 461 Vilar de Perdizes
tel. 276 536 351

**O Paço**

Iv. Do Valado, nº 2
5470 – 461 Vilar de Perdizes
tel. 276 536 227
(apenas com reserva)

**OLIVEIRA DE AZEMEIS****Restaurante Hídrica do Caima
(Hotel Rural Vale do Rio)**

Avenida Soares de Basto nº 4346
3720-423 Palmaz
GPS: N 40° 48' 31" | W 8° 27' 00"
tel. 256 990 003
e-mail: hcrestaurante@valedorio.com
site: http://www.valedorio.pt/hc

**Restaurante Dom Gomado**

Avenida Doutor Albino dos Reis, R/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 18.366" |
W 8° 28' 42.776"
tel. 256 682 191
e-mail: reservas@hotel-dighton.com
site: http://www.hotel-dighton.com

**Restaurante Lindolfo**

Rua Villa Cesari, 45
3700-615 Cesar
GPS: N 40° 54' 35.316" |
W 8° 25' 56.244"
tel. 256 851 721 / tlm. 912 560 000
e-mail: geral@lindolfo.eu
site: http://www.lindolfo.eu

Restaurante A Taberna da Pica

Rua Via Militar Romana, 407
3720-356 Vila de Cucujães
GPS: N 40° 52' 14.035" | W 8° 29' 17.613"

tlm. 925 413 405
e-mail: atabernadapica@gmail.com

**Restaurante Tasquinha Alentejana**

Rua Dom Egas Odoriz, 94
3720-901 Vila de Cucujães
GPS: N 40° 52' 9.839" |
W 8° 30' 18.249"
tel. 256 892 394 / tlm. 918 296 185
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com
site: www.tasquinhaalentejana.com

**Restaurante Pouso Alto**

Rua São Tomé, 80
3720-560 Travanca
GPS: N 40° 48' 20,5" | W 8° 27' 47,5"
tel. 256 991 015 / tlm. 918 452 839
e-mail:
restaurantepousoalto@hotmail.com
site: FB/Restaurante-Pouso-Alto

Restaurante Casa Ibérica

Rua Imprensa Oliveirense
3720-305 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 08.9" | W 8° 29' 01.6"
tlm. 924 099 175
site: FB/Restaurante-Casa-Iberica

Restaurante Adega Mota

Rua Bento Carqueja, 253
3720-214 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 28.0" | W 8° 28' 39.3"
tel. 256 383 338
site: FB/adegamotarestaurante/

**Restaurante Solar Ramos**

Travessa Val Solar, 58
3720-455 Pindelo
GPS: N 40° 52' 03.7" | W 8° 27' 21.3"
tlm. 917 579 334
site: FB/solar.ramos

Restaurante Quinta do Barão

Rua do Barão, 1130
3721-903 Loureiro
GPS: N 40° 48' 52.777" |
W 8° 31' 28.644"
tlm. 934 908 925 / 912 251 207
site: www.quintadobarao.amawebs.com

**Restaurante Las Vegas**

Avenida Descobrimentos
3700-766 Nogueira do Cravo
GPS: N 40° 53' 4.968" |
W 8° 27' 9.919"
tel. 256 866 196
e-mail: geral@lasvegasviabrasil.com
site: www.lasvegasviabrasil.com/

**Restaurante Brasão de Azeméis**

R. Tomás Figueiredo de Araújo
Costa, 62
3720-507 Santiago de Riba-Ul
GPS: N 40° 51' 9.828" |
W 8° 28' 39.684"
tel. 256 683 227
e-mail:
antoniojorge@brasaoazemeis.com
site: FB/brasaoazemeis/timeline

**Restaurante Dom Filipe**

R. Dr. António Luís Gomes, 115 r/c
3720-249 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 51' 12.767" |
W 8° 31' 38.439"
tel. 256 685 987
e-mail:
restaurantedom.filipe@gmail.com
site: FB/restaurantedomfilipe

Casa Mina

R. Manuel Alves Soares, 10
3720-243 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40° 50' 18.5" | W 8° 28' 36.9"
tel. 256 683 222



Adega da Tamanqueira

R. Padre António Soares Pinheiro
3720-454 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40°51'04.3" | W 8°26'05.3"
t/m. 914 100 663
e-mail: reservas@hotel-dighton.com
site:FB/adedagadatanqueira/

El Trinkaky

R. Dr. Bento Carqueja 62-A
3720-214 Oliveira de Azeméis
GPS: N 40°50'21.8" | W 8°28'40.0"
t/m. 916 585 925
e-mail: brandao_isa@hotmail.com

PAÇOS DE FERREIRA

Aidé – Paços Ferreira Hotel

Av. 1.º dezembro, n.º 137
4590 – 505, Paços de Ferreira
Tlf. 255 962 548
GPS: 41°16'38.00"N 8°22'29.53"W

A Presa

Rua Além do Rio, n.º 15
4590-293, Freamunde
Tlf. 255 870 872 / 963 096 657
GPS: 41°17'25.84"N 8°20'5.48"W

Cantinho Aninho

Rua de Novais, n.º 157
4595-029, Arreigada
Tlf. 919 334 556
GPS: 41°15'26.50"N 8°23'41.36"W

Lareu's

Rua Sport Clube de Freamunde, n.º 159
4590 – 396, Freamunde
Tlf. 255 395 120
GPS: 41°16'38.17"N 8°20'18.21"W

O Gusto

Rua Martinho Caetano
4590-374, Freamunde

Tlf.: 255 878 797 / 255 870 166
GPS: 41°17'27.57"N 8°19'57.56"W

O Telheiro

Rua Nova de Ferreiró, 235
4590-866, Ferreira,
Paços de Ferreira
Tlf. 913 552 631 / 918 602 294
GPS: 41°16'23.14"N 8°21'15.49"W

O penta

Rua 6 de Novembro, n.º 8
4590 – 869, Paços de Ferreira
Tlf. 255 963 861
GPS: 41°16'40.15"N 8°22'9.81"W

O Tarasco

Av. da Liberdade, n.º 62
4590-196 Figueiró
Tlf. 255 881 794
GPS: 41°18'21.47"N 8°21'10.13"W

PARADES

Restaurante O Rei

Rua Central de Mouriz, n.º 680
4580-594 Mouriz
tel. 255 781 798
e-mail: restauranteorei@gmail.com
site: www.restauranteorei.pt
GPS:41.198824,-8.355139

Restaurante “Os Frades”

Rua Rainha Santa Teresa n.º 61
4580-652 Vileta
tel. 918 214 322
e-mail: fradesrestaurante@sapo.pt
GPS: 41.231265-8.389162

Cozinha da Terra

Casa de Louredo lugar da Herdade, n.º 8
4580-582 Louredo
tel. 255 780 900
e-mail: geral@cozinhadaterra.pt

site: http://www.cozinhadaterra.pt/
GPS: 41.1409-8.2045



Casa dos Frangos de Baltar

Av. da República n.º 133
4585-018 Baltar
GPS: 41°11'31.9"N 8°23'24.1"W
tel. 224 025 913
t/m. 910 001 332 / 910 271 747
e-mail: lia.reis20@hotmail.com
site: www.casadosfrangosbaltar.com



Casa do Baixinho Hotelaria LDA.

Rua do Baixinho n.º 579
4580-184 Paredes
GPS: 41°12'56.9"N 8°19'21.6"W
tel. 255 785 808 / t/m. 914 006 916
e-mail: casadoabaixinhoestaurante@gmail.com
site: FB/casadoabaixinho

PAREDES DE COURA

Adega Regional O Barbaças

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 19
4940-538
916 938 212
GPS: 41.910508468044 |
-8.5592636957008



Albergaria

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, s/n
4940-538
251 782 450
GPS: 41.910497144775 |
-8.5589061603272



Furão

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 6
4940-538
251 782 602
GPS: 41.9106319 | -8.5592374



Miquelina

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
4940-529
251 783 298 | 961 731 533
GPS: 41.91189085567 |
-8.5603783592163



Nova Lareira

Rua dos Chousos, 81, Sub-Resende
4940-635
251 031 339 | 967 098 859
e-mail: mc.manuelcunha@gmail.com
GPS: 41.9067282 | -8.5595652

Pizzaria Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531
251 782 280 | 967 340 062
GPS: 41.910178680628 |
-8.5592279386231



Xisto

Boalhosa, Insalde
4940-344
939 334 565
e-mail: geral@casadoxisto.com
GPS: 41.959380736694 |
-8.5100576354431

A Bouça

Corredoura - Castanheira
4940-105
251 031 270
GPS: 41.8863566 | -8.5518479



O Lino

Coqueira, Castanheira
4940-106
251 782 069
GPS: 41.888034009954 |
-8.5542922910156

PENAFIEL

Casa das Lampreias

EN 106, Rua da Torre n.º 403
4575 Entre-os-Rios, Eja
GPS: 41.098471, -8.292468
tel. 255 612 403 / t/m. 914 927 562
site: FB/Casa-das-Lampreias



Restaurante Mozinho

Rua do Barreiro, n.º 20
4560 126 Galegos, Penafiel
GPS: 41.162705, -8.305558
tel. 255 726 504 / t/m. 915 190 910
e-mail: restaurantemozinho@gmail.com
site: FB/restaurante.mozinho

Aurora

Rua dos montes novos
4560 061 Croca, Penafiel
GPS: 41.221207, -8.242241
tel. 255 735 167
site: FB/Restaurante-DAurora

Solar do Souto

Rua Central de Ribaçais, n.º 240
4560 027 ABRAGÃO
GPS: 41.156945, -8.233038
tel. 255 941 001
e-mail: solar do souto@gmail.com

Miradouro

Estrada Nacional 108, n.º 578
4575 218 Eja
GPS: 41.083776, -8.294252
tel. 255 613 422
site: FB/Restaurante-MIRADOURO-
Entre-os-Rios



Mirante do Douro

Av. Marginal n.º 1975
4575 623 Rio Mau
GPS: 41.051630, -8.375149
tel. 255 677 923

PENEDONO

Restaurante do Hotel Medieval de Penedono

Praça 25 de Abril, S/N
3630-246 Penedono
GPS: Lat: 40.98926057
Log.: -7.39379883
t/m. 914 381 975 / 924 464 366
e-mail: geral@hotelmedieval.pt
site: www.hotelmedieval.pt

PESO DA RÉGUA

Restaurante Gato Preto

Avenida João Franco
5050-226 Peso da Régua
tel. 254 313 367
GPS: 41° 9'40.80"N 7°47'26.59"W

Restaurante Don Peppo

Rua Marquês de Pombal
5050-282 Peso da Régua
tel. 254 401 276
e-mail: rfdcn2@hotmail.com
GPS: 41° 9'42.09"N 7°47'26.18"W

Restaurante Cachinho D'Oiro

Rua Branca Martinho
5050-253 Peso da Régua
tel. 254 321 455
site: www.restaurantecachinhoiro.com
GPS: 41° 9'54.46"N 7°47'36.61"W

Restaurante Castas e Pratos

Rua José Vasques Osório
5050-280 Peso da Régua
tel. 254 323 290
e-mail: info@castasepratos.com
site: www.castasepratos.com
GPS: 41° 9'28.26"N 7°47'0.05"W

Restaurante Limonete

Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
tel. 254 313 713
GPS: 41° 9'51.15"N 7° 47'34.33"W

Restaurante Taberna do Jérémy

Rua Marquês de Pombal
5050-282 Peso da Régua
tel. 254 323 299
e-mail: tabernadojerere@gmail.com
GPS: 41° 9'42.04"N 7° 47'25.58"W

Restaurante O Maleiro

Rua Camilos 108
5050-272 Peso da Régua
tel. 254 313 684
GPS: 41° 9'37,87"N 7° 47'13,00"W

Restaurante Varanda da Régua

Boavista
5050-315 Peso da Régua
tel. 254 336 949
e-mail:
restaurante@varandadaregua.com
site: www.varadadaregua.com
GPS: 41° 10'22,24" N 7° 48'55,148"W

Restaurante A Companhia

Rua Marquês de Pombal
5050-282 Peso da Régua
tel. 254 323 030
GPS: 41° 9'41.82"N 7° 47'23.87"W

PONTE DA BARCA

Adega do Artur

Igreja - Entre Ambos-os-Rios
4980-312
GPS: 41.823385, -8.317466
tel. 258 588 361
e-mail: info@lima-escape.pt
site: www.lima-escape.pt

Barca Velha

Rua Dr. Joaquim Moreira de Barros
4980-634
GPS: 41.805662 – 8.415828
tel. 258 453 326

Churrasqueira Barquense

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro
4980-633
GPS: 41.806489 – 8.415828
tel. 258 454104

In Tapas Veritas

Rua Dr. Alberto Cruz
4980-626
GPS: 41.808736 – 8.419540
tel. 258 488 510

Jaime Gomes

Rua Conselheiro Rocha Peixoto
4980-626
GPS: 41.808433 – 8.420089
tel. 258 452 194

Lindo Verde

Castelo - Lindoso
4980-451
GPS: 41.871322 – 8.190951
tel. 258 578 010

O Churrasco

Avenida Fernão de Magalhães
4980-644
GPS: 41.800463 – 8.415012
tel. 258 452 513

O Emigrante

Rua António José Pereira
4980-622
GPS: 41.807693 – 8.417308
tel. 258 452 248

O Kibom

Rua Dr. Joaquim Moreira de Barros
4980-634
GPS: 41.804734 – 8.415313
tel. 258 452 175

O Moinho

Largo do Côrro
4980-614
GPS: 41.808285 – 8.421922
tel. 258 452 035

O Retiro

Avenida Fernão de Magalhães
4980-644
GPS: 41.797344 – 8.414605
tel. 258 488 467



Santana

Grovelas
4980-353
GPS: 41.750536 – 8.434281
tel. 258 454 576

S. Martinho

Crasto
4980-256
GPS: 41.767199 – 8.426921
tel. 258 098 110



Tempus Hotel & Spa

Oleiros
4980-521
GPS: 41.474321 – 8.26156
tel. 258 009 250

Vai à Fava

Rua Dr. Alberto Cruz
4980-626
GPS: 41.808736 – 8.419540
tel. 258 009 250

PONTE DE LIMA

Restaurante Adega do Adão

Lugar de Seixosa – Ribeira
4990 Ponte de Lima
tel.: 258 409 105
e-mail: taniarsleitao@hotmail.com

Restaurante Carne no Espeto

Avenida do Brasil, n.º 370
4990 – 354 Ponte de Lima
tel.: 258 753 244 / tlm.: 966 022 363
e-mail: geral@carnenoespeto.pt

Restaurante A Carvalheira

Rua do Eido Velho, n.º 73 – Fornelos
4990 – 620 Ponte de Lima
tel.: 258 742 316
e-mail: restcarvalheira@hotmail.com

Restaurante Casa Antiga

Rua São João Batista da Queijada,
n.º 250
4990 – 685 Ponte de Lima
tlm.: 963 044 903

Restaurante Casa do Provedor

Rua da Porta Nova, n.º 22
4990 – 092 Ponte de Lima
tel.: 258 944 087
e-mail: casadoprovedor@hotmail.com

Restaurante O Confrade

Mercado Municipal Loja 1
– Passeio 25 de Abril
4990 – 058 Ponte de Lima
tel.: 258 753 609
e-mail:
restauranteoconfrade@gmail.com

Restaurante Convento da Gula

Rua do Rosário, n.º 8
4990 – 104 Ponte de Lima
tel.: 258 749 055
e-mail: conventodagula@gmail.com

Restaurante Cozinha Velha

Caminho da Oliveirinha – Faldejães
Arcozelo
4990 – 240 Ponte de Lima
tel.: 258 749 664
e-mail:
geral@restaurantecozinhavenha.com

Restaurante Diamante Azul

Rua de Vandoeuvre Bl. 3 r/c Loja AM
4990 – 145 Ponte de Lima
tel.: 258 742 754
e-mail:
restaurante.diamante.azul@gmail.com

Restaurante Encanada

Rua Dr. António Magalhães, Loja 7
4990 – 110 Ponte de Lima
tel.: 258 941 189
e-mail: encanada@iol.pt

Restaurante O Escondidinho

Rua do Rosário, n.º 5
4990 – 104 Ponte de Lima
tel.: 258 942 828
e-mail: raffacalcada@hotmail.com

Restaurante Expresso

Rua Inácio Perestrelo, n.º 70
4990 Ponte de Lima
tel.: 258 942 849
e-mail:
restauranteexpresso@hotmail.com

Restaurante Katekero

Rua do Mercado
4990 – 102 Ponte de Lima
tel.: 258 941 625
e-mail:
katekerofrancesinhasboas@gmail.com

Restaurante Manuel Padeiro

Rua do Senhor do Bonfim

4990 – 105 Ponte de Lima
tel.: 258 941 649
e-mail:
geral@restaurantemanuelpadeiro.com

Restaurante Mercado

Rua Dr. António Magalhães, n.º 51
4990 – 110 Ponte de Lima
tel.: 258 753 700
e-mail: andopevi@gmail.com

Restaurante Migaitas Golf

Quinta de Pias, Fornelos
4990 – 620 Ponte de Lima
tel.: 258 743 416
tlm.: 919 030 457
e-mail:
philippe_goncalves@hotmail.com

Restaurante A Muralha

Largo da Picota, n.º 17 – 19
4990 – 090 Ponte de Lima
tel.: 258 741 997

Restaurante Olho Marinho

Rua Cidade Xinzo do Limia, n.º 8
4990 – 086 Ponte de Lima
tel.: 258 943 856

Restaurante Panorâmico A Montanha

Lugar Pedra Fendida – Rendufe
4990 – 725 Ponte de Lima
tel.: 258 757 154 / tlm.: 963 517 983
e-mail: cafemontanha@sapo.pt

Restaurante O Parisiense

Passeio 25 de abril, n.º 17
4990 – 058 Ponte de Lima
tel.: 258 942 159 / tlm.: 966 154 720

Restaurante Pecados

Rua Agostinho José Taveira, n.º 200
loja 10/11
4990 – 072 Ponte de Lima

Restaurante Petiscas

Largo da Alegria – Arcozelos
4990 – 240 Ponte de Lima
tel.: 258 931 347
e-mail:
petiscasrestaurante@gmail.com

Restaurante O Picadeiro

Rua Senhor de Pias, n.º 1336
Centro Equestre Vale do Lima
4990 – 179 Ponte de Lima
GPS: 41º45'11,450"N / 8º34'56,741"W
tel.: 258 943 834 / tlm.: 966 291 791
e-mail:
geral@restaurantebarpicadeiro.pt
site: www.restaurantebarpicadeiro.pt

Restaurante S. Nicolau I

Lugar de Carvalhal - Fontão
4990 – 610 Ponte de Lima
tel.: 258 732 086 / tlm.: 932 466 152
e-mail: snicolau1@snicolau.com

Restaurante S. Nicolau II

Rua António Amorim, n.º 10
4990 – 074 Ponte de Lima
tel.: 258 742 806 / tlm.: 932 466 152

Restaurante Sabores do Lima

Largo Dr. António Magalhães, n.º 78
4990 – 056 Ponte de Lima
tel.: 258 931 121
e-mail: saboresdolima@hotmail.com

Restaurante Solar do Taberneiro

Praceta Dr. Vieira de Araújo, 2 Loja 1
4990 Ponte de Lima
tel.: 258 942 169
e-mail: solardotaberneiro@gmail.com



Restaurante Sonho do Capitão

Largo de Campo Raso – Correlhã
4990 – 280 Ponte de Lima
tel.: 258 741 138
e-mail: sonhodocapitão@gmail.com

Restaurante Telhadinho

Largo Conselheiro Arnaldo Norton
de Matos, n.º 13
4990 Ponte de Lima
tel.: 258 942 274
e-mail: odete.pereira.lima@gmail.com

POVOA DE LANHOSO

Restaurante “O Calva”

Geraz do Minho
tel.+351 253 633 901
telemóvel: 968 912 127
e-mail: ocalva@outlook.com
site: FB/ocalva
GPS:41.607864, - 8.293401

O Victor

Rua do laranja
tel. 253 909 100
e-mail: restaurantevictor@net.sapo.pt
site: www.ovictor.com

Restaurante ABBA

Avenida de Águas Santas n.º 320
tel. 253 992 796
e-mail: geral@restaurante-abba.net
site: www.restaurante-abba.net

Brasa d’Ouro

Rua dos moinhos novos n.º 266
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 048 150
site: FB/restaurante brasadouro

Restaurante “Panorâmico”

Diverlanhoso
Lugar de porto de bois - Oliveira

4830- 602Póvoa de Lanhoso
tel. 253 635 763
e-mail: info@diver.com.pt
site: www.diver.com.pt

Velho Minho

Largo António ferreira Lopes n.º 8
4830- Póvoa de Lanhoso
tel. 253 634 522
e-mail: velhominho@gmail.com
site: velhominho.wixsite.com
GPS: 41.577885 N/- 8. 27311w

Restaurante Monte negro

Calvos
4830- Póvoa de Lanhoso
tel. 253 631048

Restaurante avenida

Avenida da república, n.º 144
4830- 513 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 042 701
e-mail:
restaurantavenida@outlook.com
site: www.restaurante-avenida.com

Restaurante Maria da Fonte

Av. 25 de abril,
4830- Póvoa de Lanhoso
tel. 253 631 743

Adega Regional do Pinheiro

Rua Constantino Gonçalves, n.º 2
4830- Póvoa de Lanhoso
tel. 253 637 400

Restaurante Sabores do Campo

4830- Póvoa de Lanhoso
tel. 253 635 305

Narcisus eventos

Rua de várzeas- Fontarcada
4830- 205 Póvoa de Lanhoso
tel. 253 632 951

e-mail: geral@narcisuseventos.com
site: FB/narcisus.eventos
site: narcisuseventos.com

POVOA DE VARZIM

1 de Janeiro

Rua 31 de Janeiro, 161
4490-533 Póvoa de Varzim
tel.: 252 622 346 / tlm.: 963 532 378
e-mail: rest.31dejaneiro@gmail.com
GPS. 41,373657/-8,760699

2 Rapazes

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates PVZ
tel.: 252 951 456 / tlm.: 965 391 165
e-mail: ferreira2rapazes@gmail.com
GPS. 41,412539/-8,659713

3 Casa Cecília

Largo António Nobre, 113
4490-417 Póvoa de Varzim
tel.: 252 653 512 / tlm.: 934 271 566
GPS. 41,374562/-8,761263

4 Di António

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
tlm.: 916 278 366
GPS. 41,393741/-8,765092

5 Firmino

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 100
4490-429 Póvoa de Varzim
tel.: 252 684 695
GPS. 41,380750/-8,767927

6 Leonardo

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
tel.: 252 622 349
e-mail: leonardo2010@netcabo.pt
GPS. 41,379033/-8,765215

O Pátio

Avenida Vasco da Gama
4490-410 Póvoa de Varzim
tel.: 252 684 325
e-mail: paulooliveirapatio@gmail.com
GPS. 41,387276/-8,769938

Churrascaria Ibérica

Rua Gomes de Amorim, 103
4490-641 Póvoa de Varzim
tel.: 252 683 240
GPS. 41,385463/-8,765099

Costa

Rua Dr. Armindo Graça, 193 – Lj. 1
4490-608 Póvoa de Varzim
tel.: 252 684 139
GPS. 41,389110/-8,773753

Estrela do Mar

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 144
4490-492 Póvoa de Varzim
tel.: 252 684 975
GPS. 41,380984/-8,768051

Jardim (Hotel Axis Vermar)

Rua da Imprensa Regional
4490-518 Póvoa de Varzim
tel.: 252 298 900
e-mail: reservas@axisvermar.com
GPS. 41,390826/-8,773094

O Campino

Rua Paulo Barreto, 16
4490-673 Póvoa de Varzim
tel.: 252 624 798
GPS. 41,380112/-8,760637

O Tacho

Rua José Malgueira, 46 – Esq.
4490-401 Póvoa de Varzim
tel.: 252 683 393

e-mail:
restauranteatacho1985@gmail.com
GPS. 41,380773/-8,764376

Petisqueira Barca

Rua António Graça, 31 – R/Ch
4490-471 Póvoa de Varzim
tel.: 252 619 531
GPS. 41,380579/-8,767380

Veromar

Rua da Areira
4490-037 Aver-o-Mar PVZ
tel.: 252 616 216 / tlm.: 966 168 191
e-mail:
restauranteveromar@hotmail.com
GPS. 41,398120/-8,768140

O Marcelino

Rua Nossa Senhora da Imaculada
Conceição, Lj. 5
4495-038 Aguçadoura PVZ
252 601 534
GPS. 41,425344/-8,779661

Casa da Ramada

Rua da Quintela
4490-221 Argivai PVZ
tel.: 252 624 145 / tlm.: 910 407 128
e-mail: geral@casadaramada.pt
GPS. 41,368780/-8,739465

Romero

Rua José Malgueira, 19
4490-647 Póvoa de Varzim
Tel.: 309 811 936
e-mail:restauranteromero@gmail.com
site: www.romero.co.nr
GPS.41.380021/-8,765309

Manjar dos Leitões

R. Gomes Amorim, Ed. Santana, 1
4490-091 Aver-o-Mar PVZ
Tel.: 252 619 966
e-mail: info@manjardosleitoes.com
site: www.manjardosleitoes.com
GPS: 41,407973/-8,766553



Recife

Rua Paulo Barreto, 9 R/Ch
4490-673 Póvoa de Varzim
Tel.: 252 216 844
e-mail: restauranterecife@hotmail.com
GPS: 41,379708/-8,760450

RESENDE

Douro à Vista

Lugar de Quintela – Cimo de Resende
4660-202 Resende
GPS: 41.107327 | -7.942814
tel. 254 877 900
e-mail:
geral@restaurantedouroavista.com
site: www.restaurantedouroavista.com



Douro Park Hotel

Caldas de Aregos
4660-013 Miomães
GPS: 41.100391 | -8.010406
tel. 254 870 700
e-mail: geral@douroparkhotel.com
site: www.douroparkhotel.com

Gentleman

Rua Egas Moniz, N.º 7
4660-222 Resende
GPS: 41.106519 | -7.962652
tel. 254 871 113
e-mail: mpedrogomes@gmail.com

Restaurante Bengalas

Rua Dr. Correia Pinto
4660-215 Resende
GPS: 41.106153 | -7.964817

tel. 254 877 427
e-mail: agconfia@iol.pt

Paça Tú

Largo do Município
4660-243 Resende
GPS: 41.10532 | -7.964754
t.lm.933 633 974
e-mail: isabelmarisapinto@sapo.pt

Restaurante das Caldas

Av. Dr. Correia Pinto - Aregos
4660-013 Anreade
GPS: 41.100847 | -8.009747
tel. 254 875 836
e-mail: inacio-isa@hotmail.com

Tasquinha do Zé

Rua Prof. Edgar Cardoso, lote 1, loja E
4660-241 Resende
GPS: 41.107691 | -7.955312
T.lm. 912 325 243
e-mail: marcela.48@hotmail.com

Emigrante

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, n.º 744
4660-226 Resende
GPS: 41.105298 | -7.960019
tel. 254 871 163
e-mail: filipe_caldas58@hotmail.com

A Barraca

Lugar da Barraca – Porto de Rei
4660-339 S. João de Fontoura
GPS: 41.11823 | -7.912323
T.lm. 936 140 922
e-mail:
restauranteabarraca@hotmail.com

RIBEIRA DE PENNA CENTRAL

Rua Manuel José de Carvalho,
4870-162 Ribeira de Pena

GPS: 41°31'8.90"N; 7°47'37.92"W
t.lm. 961 577 533

CANTINHO DO CHURRASCO

Estrada Nacional 312
Rua da Variante n.º 3 – Salvador
Ribeira de Pena
4870-163
GPS: 41°51'81.29"N; 7°79'38.08"W
tel. 259 042 375
e-mail:
ocantinhodochurrasco.rp@gmail.com
site:
www.o-cantinho-do-churrasco.webnode.pt

PAPAGAIO

Beco do Entroncamento, n.º 4,
Entroncamento
Ribeira de Pena
4870-118
GPS: 41°51'96.23"N; 7°80'74.71"W
tel. 259 498 038 / t.lm. 965 862 292



PENNA AVENTURA PARK

Rua do Complexo Turístico de Lamelas,
n.º 2 - Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
GPS: 41°50'51.65"N; 7°79'97.82"W
tel. 259 498 085
t.lm. 935 010 875 / 932 531 870
e-mail: geral@penaaventura.com.pt
/ reservas@penaaventura.com.pt
site: www.penaaventura.com.pt



PENNA PARK HOTEL

Rua do Complexo Turístico de Lamelas,
n.º 2 - Portela de Santa Eulália
Ribeira de Pena
4870-129
GPS: 41°50'41.13"N; 7°80'18.51"W
tel. 259 100 880
e-mail: info@penaparkhotel.pt
site: www.penaparkhotel.pt

SÃO PEDRO

Reta de Cerva, 17 - Cerva
4870-052
GPS: 41°28'17.67"N; 7°51'2.01"W
tel. 966 456 270

TASCA DO XICO

Entroncamento, Ribeira de Pena
4870-118
GPS: 41°31'15.35"N; 7°48'28.13"W
tel. 259 494 178
e-mail: tascadoxico@hotmail.com

TÁ-SE BEM

Bombas da GALP, EN 206, n.º 6,
Ribeira de Pena
4870-118
GPS: 41°30'59.44"N; 7°48'9.22"W
t.lm. 962 332 983

ZIRA

Avenida da Noruega, Ribeira de Pena
4870-151
GPS: 41°31'8.01"N; 7°47'35.29"W
t.lm. 964 557 053

SANTA MARIA DA FEIRA

Baco.come
Rua do Brasil, n.º 22
4520-203 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'31,74" W 8°32'21,44"
tel. 256 185 249 / t.lm. 916 436 229
e-mail: baco.come@gmail.com
site: baco.come.wix.com/baco.come



Conquistador

Rua António Castro Corte Real, n.º 3
4520-181 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55,24" W 8°32'41,3"
t.lm. 925 198 672 / 936 404 910
e-mail: estilosesabores@gmail.com

Dejá Vú

Rua Dr. Roberto Alves, n.º 42/46
4520-220 Santa Maria da Feira
GPS: n 40°55'30,10" W 8°32'32,10"
tel. 256 044 593 / t.lm. 938 298 765
e-mail: dejavuifeira@gmail.com

Massan9va

Avenida Dr. Domingos Caetano
Sousa, n.º 378
4520-212 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'27,11" W 8°33'08,00"
tel. 256 313 060 / t.lm. 935 638 756
e-mail: massan9va@gmail.com



Cervejaria Norte

Rua Dr. António Ferreira Soares, n.º 166
4520-213 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'35,3" W 8°32'34,8"
tel. 256 303 302 / t.lm. 918 830 010
e-mail: correio@cervejarianorte.com
site: www.cervejarianorte.com

Praceta

Rua das Fogaceiras, n.º 15
4520-162 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'32,43" W 8°32'30,58"
tel. 256 305 245 / t.lm. 915 556 069
e-mail: praceta@praceta.pt
site: www.praceta.pt

Renascer

Av. Dr. Henrique Veiga de Macedo
4520-203 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'37,35" W 8°33'12,30"
tel. 256 374 301
e-mail:
fernandespintinho@hotmail.com



Rossio

Praça de Camões, n.º 19, r/c
4520-170 Santa Maria da Feira
GPS: N 8° 32'33,8" W 40°55'26,1"

tel. 256 318 231 / t.lm. 933 683 579
e-mail: geral@rossiofeira.pt
site: www.rossiofeira.pt

Taberna do Xisto

Rua Dr. Vitorino de Sá, n.º 24
4520-223 Santa Maria da Feira
GPS: N 40° 55'31,46" W 8°32'42,56"
tel. 256 303 224 / t.lm. 910 195 022
e-mail: geral@tabernadoxisto.pt

Tabua Rasa (Sabores, Sons & Risos)

Rua Dr. Elísio de Castro, n.º 68
4520-213 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'36,74" W 8°32'34,66"
tel. 256 303 347 / t.lm. 917 226 997
e-mail: tabuara@hotmaill.com



Restaurante do Lago

Rua Interior ao Europarque
4520-153 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°56'06,64" W 8°34'39,15"
t.lm. 914 556 069
e-mail: info@restaurantelago.pt
site: www.europarque.pt

Aquarela

Travessa Jornal Correio da Feira, n.º 127
4520-234 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°55'40,37" W 8°32'34,37"
tel. 256 026 379
e-mail: info@aquarela.com.pt
site: www.aquarela.com.pt

Feira Hostel & Suites – Restaurante

R. Dr. Elísio de Castro, n.º 20 e 22
4520 – 2013 Santa Maria da Feira
GPS: N 40°92'61,38" W 8°54,25'62"
tel. 256 318 004 / t.lm. 924 299 089
e-mail: info@feirahostel.pt
site: www.feirahostel.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Associação de Vinhos, Aromas e Sabores

e-mail: geral.avas@gmail.com
tlm. 915 079 154

Restaurante “Hermínia do Marão”

Tabuadelo, Fontes
5030 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°13'34.6 W 7°49'29.7
tel. +351 254 812 398

Restaurante “O Beça”

Portela de São Gonçalo,
São João de Lobrigos
5030-413 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°11'21.2 W 7°46'36.4
tlm. 933 292 717
dj-beca@live.com.pt

Restaurante “Santa Marta”

Rua dos Combatentes, nº 71
5030-477
Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41° 12' 45.0 W 7° 47'5.2
tel. +351 254 821 144
e-mail: pedrorocha46s2@gmail.com

Restaurante “O Boteco”

Rua Trás da Câmara, nº 13
5030 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41° 12'37.0 W 7°47'16.3
tel. +351 254 811 497
e-mail: oboteco.smp@gmail.com

Restaurante “Oásis”

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°12'39.2 W 7° 47'12.4
tel. +351 254 b821 532
e-mail: roasis@sapo.pt /
hotel2oasis@gmail.com

Restaurante “Santo António”

Rua das Árvores, nº 67
5030-466 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41°12'32.7 W 7°47'10.0
tel. 254 822 154 / tlm. 915 079 154
e-mail: gcoutinho@sapo.pt

SANTO TIRSO

RESTAURANTE 100 LIMIT

Rua da Reboreda, 155
4825-500 Monte Córdova
SANTO TIRSO
GPS: 41.314381,-8469324
252 857 001 / 925 310 555
nolimit0112@gmail.com
FB/100-Limit-Restaurante

RESTAURANTE ADEGA

RÉGIONAL FERREIRA CUNHA

Rua da Escola, 180
4795-878 Vila Nova do Campo
SANTO TIRSO
GPS: 41.352787,-8.356541
252 841 355 / 917 378 876
simaocunha07@sapo.pt

RESTAURANTE BELO

HORIZONTE

Rua 25 de Abril, 109
4825-010 Agrela SANTO TIRSO
GPS: 41.267034,-8473999
229 681 164 / 963 109 760
belohorizonterestaurante@gmail.com

RESTAURANTE TIRSENSE

Praça Conde São Bento, 25
4780-375 SANTO TIRSO
GPS: 41.340591,-8.476514
252 852 889 / 917 592 840
rtirsense@sapo.pt
www.restaurantetirsense.com



RESTAURANTE CASA ROSAE

QUINTA DE FORA
ESCOLA PROFISSIONAL
AGRÍCOLA CONDE DE S. BENTO
Avenida Soeiro Mendes da Maia, 2
4780-552 SANTO TIRSO
GPS | 41.343894, -8.474044
252 808 690 / 938 222952
epacsb.carlosfrutuosa@gmail.com
www.epacsb.pt/
Nota: Sexta ao almoço.



RESTAURANTE DONA UNISCO

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784-909 SANTO TIRSO
GPS: 41.340731,-8472242
252 859 300 / 917 591 671
comercial@hotel-cidnay.pt
www.hotel-cidnay.pt

RESTAURANTE

TABERNA A CLÍNICA

Rua Alexandre Lima Carneiro, 23
4780-023 Areias SANTO TIRSO
GPS: 41.356438, -8.475674
252 866 449 / 914 491 275
andre-clinicatorre@clix.pt
www.facebook.com/taberna.clinica
Nota: encerra ao domingo.

RESTAURANTE

LANTERNA TASQUINHA

Rua Central, 1447
4825-264 Monte Córdova
SANTO TIRSO
GPS: 41.327573,-8.418454
252 898 931 - 918 418 691
flavio-sampaio@sapo.pt
FB/A-Lanterna-Tasquinha

RESTAURANTE

BRASEIRO DAS AVES
Avenida Conde Vizela, 106
4795-004 Vila das Aves
SANTO TIRSO
GPS: 41.35965,-8402551
252 875 079 / 912 356 348
joel.44@hotmail.com

RESTAURANTE ADEGA DO ZÉ

Rua Ferreira de Lemos, 252
4780-468 SANTO TIRSO
GPS: 41.336148,-8476325
252 851 336/ 917 429 352
adegaregionaldoze@gmail.com
FB/Adega-do-Ze

RESTAURANTE

ADEGA AMARELA

Rua Narciso Martins da Costa, 452
4795-474 São Martinho do Campo
SANTO TIRSO
GPS: 41.357863,-836261
252 059 272 / 916 692 065
FB/restaurante.adegamarela

RESTAURANTE 15

Praça Camilo Castelo Branco, 15
4780-374 SANTO TIRSO
GPS: 41.338500,-8.475827
252 098 375 / 910 511 819
restaurante15reservas@gmail.com
FB/restaurante 15/

RESTAURANTE 7 MIGALHAS

Travessa da Aula, 30
4825-208 Guimarei SANTO TIRSO
GPS: 41.303616,-8.488113
252 175 355 / 919 129 726
niviana1983@icloud.com
FB/Restaurante-7-migalhas



RESTAURANTE MIRA PARQUE

Rua Francisco Moreira, 8
4780-474 SANTO TIRSO
GPS: 41.343894, -8.474044
309 899 869 / 916 021 239
miraparque@gmail.com
FB/RestauranteMiraparque

RESTAURANTE CASA DO ALTO

Largo Coronel Batista Coelho, 22
4780-370 SANTO TIRSO
GPS: 41.342206, -8.474640
913 908 614
diogo.casadoalto.st@gmail.com
FB/casadoalto.st/

RESTAURANTE COZINHA DO AVE

Rua Dr. Alexandre Lima Carneiro, 131
4780-023 Areias SANTO TIRSO
GPS: 41.361037,-847370
252 862 588 / 933 233 119
orapazluis@hotmail.com
FB/Cozinhadoave

RESTAURANTE

T FOOD WINE & FUN

Rua Dr. Joaquim Augusto Pires
de Lima, 44
4780-439 SANTO TIRSO
GPS: 41.339480,-8.476060
252 891 002 / 961 708 989
mundoaocetece-restaurante@gmail.com
FB/T.restaurante
Nota: encerra ao domingo

RESTAURANTE SANTO ANTÓNIO

Largo dos Antigos Combatentes, 85
4825-241 Lamelas SANTO TIRSO
GPS | 41.293884, -8.468574
229 687 516 / 918 264 845
ruas_renato@hotmail.com

RESTAURANTE PONTO FINAL

Travessa Veiga do Leça, 26
48251243 Lamelas SANTO TIRSO
GPS | 41.293884,-8.468574
252 891 095 / 917 426 451
rpontofinal@sapo.pt

RESTAURANTE MIRA RIO

Avenida João Paulo II, 400
4795-241 Rebordões SANTO TIRSO
GPS: 41.361033, -8.441148
252 853 492
mirario.sts@gmail.com
FB/restaurante.mira.rio

RESTAURANTE O COSTA

Rua Ferreira de Lemos, 150
4780-468 SANTO TIRSO
GPS: 41.336986, -8.476168
252 859 263 / 914 331 617
ocostarestaurante@gmail.com
FB/RestauranteOCosta

RESTAURANTE O OLIMPICO

Rua Sousa Trepa, 63
4780-554 SANTO TIRSO
GPS: 41.341011,-8475067
252 891 617 / 939 509 035
rest.olimpico_2013@hotmail.com
FB/Restaurante-o-Olimpico

RESTAURANTE FERRO VELHO

Rua das Rãs, 136
4780-536 SANTO TIRSO
GPS: 41.337468, -8.477586
252 851 376 / 917 865 007
mario_m_carvalho@hotmail.com
FB/restaurante.ferrovelho
Nota: encerra ao domingo.

GRUPO EXCELENCIA

Rua dos Carvalhais, 60/64
4780-415 SANTO TIRSO
GPS: 41.339467,-8.475096
252 083 654 / 910 884 769
jjorge25@gmail.com
FB/Excelencia-de-Sabores-Santo-Tirso

GRUPO EXCELENCIA "WINE HOUSE"

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 20
4780-448 SANTO TIRSO
GPS: 41.345212,-8.474490
252 214 680 / 910 884 769
jjorge25@gmail.com
FB/Excelencia-Wine-House

RESTAURANTE PEDRA DO COUTO

Rua de Santo André, 229
4780-222 Santa Cristina do Couto
SANTO TIRSO
GPS: 41.257355,-8.497109
joaquim.artur.m@gmail.com
restaurante@pedradocouto.net
www.pedradocouto.net
Nota: encerra ao domingo.

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Restaurante Bonzão

Rua 11 de Outubro, 22
3700-210 São João da Madeira
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'23.0"W
tel. 256 824 942

Restaurante A Harpa

Avenida da Misericórdia, 278
3700 - 191, São João da Madeira
GPS: 40°53'38.3"N 8°29'31.4"W
tel. 256 042 945
e-mail: geral@aharpa.pt
site: www.aharpa.pt



Restaurante Fábrica dos Sentidos

Rua Oliveira Júnior, 501
3700 - 204, São João da Madeira
GPS: 40°54'10.1"N 8°29'44.1"W
tel. 256 413 193
e-mail: geral@fabricadossentidos.pt
site: www.fabricadossentidos.pt

Restaurante Homenagem

Rua Oliveira Júnior nº 918
3700 - 205, São João da Madeira
GPS: 40°54'24.5"N 8°29'42.3"W
tel. 256 817 368
e-mail: geral@homenagem.pt
site: restaurantehomenagem.pai.pt

Restaurante O Almeida

Rua do Dourado, 204
3700 - 107, São João da Madeira
GPS: 40°53'52.2"N 8°29'32.8"W
tel. 916 652 647
e-mail: luxalmeida@hotmail.com



Restaurante Monte Peão

Rua da Fonte Cova, 140.
3700-116, São João da Madeira
GPS: 40°53'11.5"N 8°29'14"O
tel. 256 822 801



Ponto Zero

Rua do Dourado, nº 218
3700 - 107, São João da Madeira
GPS: 40°53'52.6"N 8°29'32.8"W
tel. 256 045 766
e-mail: geral@pontozero.pt
site: pontozero.pt



Tudo aos Molhos

Largo de Santo António, 35
3700 - 260, São João da Madeira
GPS: 40°53'59.9"N 8°29'33.4"W
tel. 919 109 086
e-mail: restaurante@orfeu.pt



Restaurante Fénix

Rua Conde Dias Garcia, 22
3700-102, São João da Madeira
GPS: 40°54'10.9"N 8°29'27.8"W
tel. 256 029 672
e-mail:
garrafeira.papagaio@gmail.com

Restaurante Bacana

Av. Benjamim Araújo, 24
3700 - 059, São João da Madeira
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'22.0"W
tel. 256 823 385
e-mail: rest.bacana@gmail.com



Restaurante River

Rua do Vale, 665
3700 - 295, São João da Madeira
GPS: 40°54'08.0"N 8°29'03.9"W
tel. 256 042 984
e-mail: river.restaurante@gmail.com



SÃO JOÃO DA PESQUEIRA Costa Verde

Rua da Praça, 83-A
5130-998 Ervedosa do Douro
254 105 040 / 936 641 082
caterina_pinto_fonseca@hotmail.com
GPS: 41°09'54.59" - 7°28'28.74"O



Cruzeiro

Estrada Municipal 505, nº 54
5130-272 Paredes da Beira
254 463 012 / 967 799 012
GPS: 41°03'10.16"N - 7°28'15.96"O



O Casarão

Largo do casarão
5130-421 Trevões
254 477 247 / 918 489 493
GPS: 41°04'50.66"N - 7°26'04.33"O

O Nacional

Lugar das eiras, nº4
5130-501 Valongo dos Azeites
254 474 066 / 938 035 526
GPS: 41°04'13.92"N - 7°23'46.32"O

Adega D'Ana

Largo do Torrão
5130-331 S. João da Pesqueira
254 488 127 / 938 086 756
GPS: 41°08'55.41"N - 7°24'19.89"O

O Aguiar

Rua João IIldio, nº48
5130-272 Paredes da Beira
254 477 191
GPS: 41°03'45.13"N - 7°28'23.82"O



O Sobreiro

Senhora da Estrada
5130-557 Vilarouco
254 452 111 / 938 231 760
GPS: 41°05'45.49"N - 7°22'24.29"O

Cantiflas

Rua Nova, nº13, Espinho
5130-301 S. João da Pesqueira
254 484 474 / 934 208 415
cantiflas_douro@live.com.pt
GPS: 41°08'24.99"N - 7°25'14.18"O

Carocha

Avenida da Dessarges, nº160
5130-355 S. João da Pesqueira
254 488 151 / 933 285 320
GPS: 41°09'07.24"N - 7°25'27.07"O

Cepa Velha

Avenida Marquês de Soveral, nº48-B
5130-321 S. João da Pesqueira
254 484 597 / 934 671 967
GPS: 41°08'51.48"N - 7°24'29.20"O

TABUAÇO

"5120 Taberna"

Largo 5 de Outubro, nº 11
5120 Tabuaço
tel: 939 119 113
e-mail: brunodesanho@gmail.com



Restaurante "Europa"

Estrada Nacional 323, Sendim
5120-352 Sendim, Tabuaço
tel. 254 536 232 / 966 784 356
e-mail: amilcar.soeiro@sapo.pt
GPS: 41° 01' 59.03"N / 7°32' 48.11"W



Adega Típica a Tarraxa

Rua Forno dos Arcos, Sendim
5120-342 Sendim, Tabuaço
tel. 254 536 164
e-mail: lucilenepinto@hotmail.com
GPS: 41° 02' 16.79"N / 7° 32' 27.00"W



Quinta dos Magusteiros

Quinta dos Magusteiros, Tabuaço
5120-082 Barcos, Tabuaço
tel. 254 782 426 / 933 900 491
e-mail: info@quintadosmagusteiros.pt
site: www.quintadosmagusteiros.com
GPS: 41° 08' 03.31"N / 7° 34' 50.34"W



Restaurante "Tábua d'Aço"

Rua Abel Botelho, Tabuaço
5120-376 Tabuaço
tel. 254 781 711 / 912 507 829
e-mail:
geral@restaurantetabuadaco.com
site: www.restaurantetabuadaco.com
GPS: 41° 07' 02.24"N / 7° 34' 16.71"W



Restaurante "Tachinho da Té"

Rua Conde Ferreira, Tabuaço
5120-400 Tabuaço
tel. 254 787 082 / 967 153 937
e-mail: gerencia@otachinhodate.pt

site: www.otachinhodate.com
GPS: 41° 07' 01.56"N / 7° 33' 59.73"W



Restaurante Típico "O Tonel"

Estrada Municipal 513, Tabuaço
5120-011 Tabuaço
tel. 254 782 405 / 938 810 100
GPS: 41° 08' 35.10"N / 7° 36' 27.92"W



Quinta das Herédias

Quinta das Herédias, Granjinha
5120-203 Granjinha, Tabuaço
tel. 254 787 004 / 966 628 762
e-mail:
luis.simoes@quintadashereditas.com
site: www.quintadashereditas.com
GPS: 41° 04' 50.06"N / 7° 30' 48.86"W



Casa Cimeira

Rua Cima do Povo, Valença do Douro
5120-503 Valença do Douro,
Tabuaço
tel. 254 732 320 / 914 550 477
e-mail:
geral@casacimeira-douro.com
site: www.casacimeira-douro.com
GPS: 41°09'26.18"N / 7°33'10.67"W

TERRAS DE BOURO

Adega da Vila

4840-100 Moimenta
253 351 152
adegadavila@hotmail.com
FB/ChurrasqueiraadegaDaVila
GPS: N 41.71863, W -8.30797

Adega do Ramalho

4845-064-Gerês
253 391 336 / 918 310 343
geral@casinhasdogeres.com
www.casinhasdogeres.com/pt/
adega-do-ramalho
GPS: 41° 42' 48.5"N 8° 10' 01.6"W

**Adega Regional/
Hotel Universal**
4845-067 Gerês
253 390 220 / 917 890 361
infohoteis@ehgeres.pt
www.ehgeres.pt
GPS: N 41.72803, W -8.16217

Adelaide
4845-063 Gerês
253 390 020 / 963 088 560
geral@adelaidehotel.pt
www.adelaidehotel.pt/Restaurante
GPS: 41°43'32.9"N 8°09'54.8"W

Albergaria STOP
4840-030 - Campo
253 350 040 / 966 542 270
geral@albergariastop.com
http://www.albergariastop.com/
GPS: 41°45'27.39"N 8°11'37.79"W

Bem Cozinhado
4840-130 - Souto
253 351 392 / 967 073 818
bem.cozinhado@sapo.pt
www.bemcozinhado.com/
GPS: 41°41'46.1"N 8°20'55.1"W

Cantinho do Antigo
4840-080 Covide
253 353 195 / 918 170 837
calcedoniafundacao@gmail.com
calcedonia.com.sapo.pt/
GPS: 41°44'21.2"N 8°13'20.5"W

Casa Capela
4845-067 - Gerês
253 391 192 / 918 929 358
paula.capela.70@hotmail.com
FB/restaurante-casa-capela
GPS: N 41.433306, W -8.094587

Casa do Criado
4845-072 - Vilar Veiga
253 391 390 / 967 310 576
geral@casadocriado.com
www.casadocriado.com
GPS: N 41.42008, W -8.7572

Cerdeira
4840-030 Campo do Gerês
253 351 005 / 961 717 310
info@parquecerdeira.com
www.parquecerdeira.com
GPS: N 41.45479, W -8.11251

Restaurante do Cávado
4845-024 Rio Caldo
253 392 073 / 969 829 525
info@quintadapanela.com
GPS: 41°40'32.4"N 8°10'56.3"W

Restaurante do Rita
4845-020 Rio Caldo
253 391 164
residencialdorita1@gmail.com
GPS: N 41.67713, W -8.19722

Lua de Mel
4840-100 Moimenta
253 351 322 / 965 295 460
oluademel@hotmail.com
restauranteluademel.pai.pt
GPS: N 41.71670, W -8.31656

Lurdes Capela
4845-067 Gerês
253 391 208 / 918 653 185
oaocapelageres@portugalmail.pt
FB/Restaurante-lurdes-capela
GPS: N 41.72589, W -8.16187

Mira Serra
4845-028 Rio Caldo
253 391 362 / 962 323 535

fvga57@clix.pt
GPS: 41°41'29.0"N 8°12'17.1"W

O Bem Cozinhado
4840-130 Souto
253 351 392 / 966 459 237
bem.cozinhado@sapo.pt
www.bemcozinhado.com/restaurante
GPS: N 41.69624, W -8.34861

O Pimpão
4845-070 Vilar da Veiga
253 391 560
daniela_tic@hotmail.com
GPS: N 41.4259, W -8.1004

Refúgio do Gerês
4845-067 Gerês
253 390 190 / 962 376 600
hotel@aguadogeres.pt
www.aguadogeres.pt
N 41.434368, W -8.094331

Rio Homem
4840-100 Moimenta
253 351 136 / 966 264 687
info@pensaoriohomem.com
www.pensaoriohomem.com
GPS: N 41.71859, W -8.30729

S. Bento
4845-026 Rio Caldo
253 141 580 / 965 544 482
hotel@sbento.pt
www.sbento.pt
GPS: N 41.41232, W -8.12142

Toca do Caçador
4840-100 Terras de Bouro
253 351 137 / 962 534 703
toca.cdor@gmail.com
FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador
GPS: N 41.71594, W -8.30866

Vessada
4845-040 Valdosende
253 377 134
marta.a.cruz91@gmail.com
GPS: N 41.65967, W -8.21081

**TORRE DE MONCORVO
O PINGO**
Rua Prior do Crato nº 35
5160-276 Torre de Moncorvo
GPS: N.4117444 O-7.05115
tel. 935 102 408
e-mail: sandra_felix10@hotmail.com

Q ARTUR
Lugar do Rebentão, nº 5
5160-069 Carviçais, Torre de Moncorvo
GPS: 41.185497, -6.876426
tel. 279 098 000 / 91 276 21 52
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com

Q LAGAR
Rua do Hospital velha, nº 16
5160-242, Torre de Moncorvo
GPS: 41.173938, -7.053365
tel. 279 252 828 / 915413721
e-mail: susanafernandes30@sapo.pt
site: http://restauranteolagar.com.pt/pt

Q ROMANZEIRA
Rua da Romanzeira, nº 11
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
GPS: 41.140089, -7.038744
tel. 279 25 30 65 / 93 32 50 730
e-mail: marisa79@live.com.pt

Q FRANGO
Rua Tomás Ribeiro, nº 18
5160-294 Torre de Moncorvo
GPS: 41.1753223 / -7.0530304
tel. 937 659 015
e-mail: victorfrango@hotmail.com
site: FB/Restaurante-o-Frango

RESTAURANTE "A LAREIRA"
Rua Abade Tavares, n.º 17
5160-233 Torre de Moncorvo
GPS: 41.173184, -7.047778
tel. 279 25 44 15 / 93 69 55 800
e-mail: raquelsofia99@sapo.pt
site: FB/Restaurante-A-Lareira"

RESTAURANTE "O BOTELHO"
Estrada Nacional 220
5160-081 Carvalhal, Torre de Moncorvo
GPS: 41.182973, -6.982420
tel. 964 865 687
e-mail: antoniomanuelbotelho@hotmail.com
site: FB/Restaurante-o-Botelho

ESTACÇÃO BAR
Bairro de Santa Luzia
5160-114 Larinho, Torre de Moncorvo
GPS: 41.193963, -7.0181810
tel. 939 911 035
e-mail: estacaolarinho@gmail.com

AS PISCINAS
Quinta da Ferreira (Piscinas Municipais)
5160-308 Torre de Moncorvo
GPS: 41.10513, -7.02287
tel. 279 254 324 / 933 393 041
e-mail: rest.piscinas@sapo.pt

TABERNA DO CARRÓ
Largo General Claudino nº 24
5160 - 243 Torre de Moncorvo
GPS: N 41.17421 O- 7.05271
tel. 279 252 699 / 965 542 387
e-mail: artesaboredouro@iol.pt

BÔ CAFÉ
Bairro de Stª Luzia
5160-114 Larinho, Torre de Moncorvo
GPS: 41.194682, -7.018173
tel. 279 254 307/ 935 828 082
e-mail: silviadinis@sapo.pt

**RESTAURANTE
"O TI CHURRASCÃO"**
Estrada Nacional 220
5160-111 Larinho, Torre de Moncorvo
GPS: 41.186550, -7.001489
Tel. 279 252 599 / 915 101 593
e-mail: teresa.graca@hotmail.com

PIZZARIA PANORÂMICA
Largo da Corredoura, N.º 66
5160-222 Torre de Moncorvo
GPS: 41.175752, -7.056216
tel. 279 252 080 / 960024853

RESTAURANTE O "O TÍPICO"
Rua Frei Bartolomeu dos Mártires,
Bairro do Santo Cristo
5160-277 Torre de Moncorvo
GPS: 41.17333, -7.05748
tel. 279 25 30 92 / 936 968 651
e-mail: melaniris@live.com.pt

THE GARDEN HOUSE
Av. Eng.º Duarte Pacheco
5160-218 Torre de Moncorvo
GPS: 41.17281, -7.05313
tel. 964 185 049
site: FB/The-Garden-House

**TROFA
São Cristóvão**
Rua José Moura Coutinho, 383 - Muro
4785-330 Muro
GPS: N41°17'55.28" W8°35'47.80"
tel. 229 810 252 / tlm. 932 854 911
e-mail: restaurante.s.cristovao@sapo.pt



Tourigalo

Rua das Indústrias, 563 – Bougado (Santiago)
4785-344 Trofa
GPS: 41,3281; -8,566847
tel. 252 419 758
e-mail: tourigalo.trofa@hotmail.com

Flor do Ave

Rua 16 de maio, 2291 – Bairros – Bougado (Santiago)
4785-520 Trofa
GPS: 41,371656; -8,603668
tel. 252 417 598
e-mail: apoio@flordoave.com
site: www.flordoave.com

O Bêco - Quinta da Mamôa

Rua da Mamôa, 83 – Coronado (S. Romão)
4745-545 S. Romão do Coronado
GPS: 41,283333; -8,574979
tel. 229 822 674
e-mail: geral@restauranteobeco.com
site: www.restauranteobeco.com

Os Braguinhas

Rua das Indústrias – Bougado (Santiago)
4785-652 Trofa
tel. 252 418 224 / tlm. 966 650 100
e-mail: osbraguinhas@hotmail.com
GPS: 41,330742; -8,565817

S. Pantaleão

Rua Agra da Cana - lote 4 - Muro
4745-301 Muro
tel. 229 820 744
GPS: 41,303008; -8,584949

S. Romão

Rua do Horizonte, 2225 – Coronado (S. Romão)

4745-524 S. Romão do Coronado
GPS: 41,283692; -8,574979
tel. 229 827 711
e-mail: restsromao@gmail.com



Sol Nascente

Rua 1º de Maio – Trofa Shopping Piso B loja 8 – Bougado (S. Martinho)
4785-333 Trofa
GPS: 41,338315; -8,539832
tel. 252 107 093
e-mail: solnascente.mma@hotmail.com

PYMs

Rua Marquês de Pombal, 321 – Esprela – Bougado (S. Martinho)
4785-123 Trofa
GPS: 41,338714, -8,536947
tel. 252 416 406

Félix

Avenida do Bicho, 629
4745-210 Guidões
GPS: 41-335107; -8,619576
tel. 252 418 893



Julinha

Rua Doutor Avelino Moreira Padrão, 1771 – Bairros – Bougado (Santiago)
4785 Trofa
GPS: 41,337461408057; -8,5935617962951
tel. 911 780 666
e-mail: geral@julinha.pt
site: www.julinha.pt



Lina “O Bebedouro”

Rua 16 de Maio, 655 – Maganha – Bougado (Santiago)
4785 - 655 Trofa
GPS: 41,337854; -8,603671
tel. 252 416 070

e-mail: restaurantelina@hotmail.com
site: www.restaurantelina.com

Pintor Pobre

Rua S. Miguel, 263 - Bougado (Santiago)
4785-528 Trofa
GPS: 41,335205; -8,592188
tel. 252 412 199



VALE DE CAMBRA Preval

Rua Manuel Soares Pinheiro, nº 99
tel.256 462 257
e-mail: geral@preval.pt
GPS:N40.511632 O-8.2334001

Churrascaria Pérola da Cidade

tel. 256 098 472
GPS: N40.5033395 O-8.2345656



Britânia

Rua da Bela Vista
tel. 256 422 841
GPS: N40.515686 O-8.2339895

Adega Soares

Avenida Santo António, nº 75
tel. 256 463 225
GPS: N40.85015 O-8.39421



Colher de Pau

Rua da Fábrica, 207/209
tel. 256 381 820
e-mail: geral@colherdepaup.pt
GPS: N40.5055436 O-8.2336102



Mira Freita

Endereço Felgueira - Arões
tel. 256 484 140
e-mail: mirafreita@gmail.com
GPS: N40.501760 O-8.174800

Porto Novo

Porto Novo – Macieira de Cambra
tel. 256 472 343
GPS: N40.87381 O-8.35005

O Junqueira

Av. Infante D. Henrique, nº 235
tel. 256 465 251
GPS: N40.84829 O-8.39347



Nino da Freita

Caminho da Anta, nº 1
Felgueira - Arões
tel.256 425 029
GPS: N40.837566 O-8.300007

Casa da Tia Alice

Rua Nossa Senhora de Lurdes, 532
Currais, Junqueira
tel. 933 683 604
GPS: N40.81302 O-8.341402

Adega 21

Rua de Santo António, nº 35
3730-249
tel. 913 470 064
GPS: 40.84856000, -8,39594000

Andreína

Rua do Jogo, nº 680 Junqueira
tel. 256 403 380
GPS: 40.79226341, -8.33450317

Casa Nova Qualidade

Rua dos Emigrantes,
Campo de Arca, Arões
tel. 256 403 514
GPS: 40.79024549, -8.30532023

O Cantinho da Europa

Rua D. Tomás Gomes de Almeida,
nº 1008 S. Pedro de Castelões
tel. 256 472 939
GPS: 40.83065752, -8.39903068



VALENÇA

Restaurante - Pousada São Teotónio

Rua da Gaviarra – Baluarte do Socorro
4930-735
tlf. 251 800 260
e-mail: recepcao@pousadavalenca.pt
site: www.pousadavalenca.pt



Neves

Estrada Nacional 13, n.º 87
4930-515 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 309



Fonte D'Ouro

Estrada Nacional 201, n.º 2353,
Lugar de Vilar
4930-114 Cerdal
tlf. 251 839 393



Estação 1882

Largo da Estação
4930-692 Valença
tlm. 965 619 001



Restaurante Esplanada

Avenida Miguel Dantas, nº1,2e3
4930-678 Valença
tlf. 251 809 462



O Escondidinho

Rua de Chamosinhos, 511
4930 – 503 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 256



Adega do João

Lugar de Passos, n.º 375
Estrada Nacional 211
4930 – 092 Cerdal
tlf. 251 839 359



Rocha e Grill

Ed. Cidade Nova, Bloco 8

Lj. E. R. Dr. Ibérico Nogueira
4930 – 768 Valença
tlf. 251 107 672



Coroa Verde

Rua Trás do Jardim, n.º 15
4930 – 728 Valença
tlf. 251 825 759



Ibéria

Centro Peninsular Ibérica
Avenida Miguel Dantas, n.º 75
4930 – 678 Valença
tlf. 251 825 039



Restaurante Valença do Minho - Hotel

Avenida Miguel Dantas,
Lugar de Tróias
4930 – 678 Arão
tlf. 251 824 392



Zé Maria

Centro Comercial Bruxelas, 2.º andar
Av. Dr. Tito Fontes
4930 – 673 Valença
tlf. 251 825 364



Merendola

Oliveira da Mosca, n.º 13
4930 – 360 Ganfei
tlf. 251 822 201



Prata do Minho

Travessa da Secretaria Militar
- Fortaleza
4930 – 706 Valença
tlf. 251 837 346



Cristina

Centro Comercial Lara
Av. dos Bombeiros Voluntários
4930-593 Valença
tlf. 251 825 368



Delícias do Minho

Av. Miguel Dantas
Edifício Portas y Acuña
Fase 2, Loja A/ F
4930-678 Valença
tlf. 251 818 227



Maritone

Estrada Nacional , 13
Tuído
4930-327 Gandra
tlf. 251 826 713



O Brasão

Rua do Covêlo, nº 20
4930-161 Cristelo – Côvo
tlf. 251 837 237
tlm 964 037 913



Stop

Estrada Nacional, 13, Nº 130
4930-515 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 160/166
tlm. 937 807 132



O Náutico

Marginal da Sra. Da Cabeça
4930-151 Cristelo-Côvo
tlm. 914 932 507



Mané

Avenida Miguel Dantas, n.º5
4930-678 Valença
tlf. 251 823 402



Senhora da Cabeça

Parque N.º Senhora da Cabeça
4930 - 678 Cristelo - Côvo
tlm. 962 673 444 / 918 799 400



Quinta do Amorinho

Estrada Nacional 13
Lugar do Ervelho,

4930-013 Arão
tlf. 251 824 307 / tlm. 963 960 123



Marco de São Pedro

Estrada Nacional 201, n.º 1130
4930-516 São Pedro da Torre
tlf. 251 839 327



VALPAÇOS

Restaurante Central

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro nº34
5445-160 Carrizado de Montenegro
tel. 278 783 173
e-mail: soniamaria.99@hotmail.com
GPS: 41.565283, -7.427446



Restaurante S. Jorge

Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado de Montenegro
tel. 278 105 148 / 934 024 555
e-mail: cclick.seguros@gmail.com
GPS: 41.570847, -7.425015



Restaurante Boa Ceba

Rua Jorge Malheiro Lage, n.º 4
5430-422 Valpaços
tel. 278714166 / 914638560
e-mail: rboacepa@gmail.com
GPS: 41.6103765,-7,3105086



Restaurante Cidade Nova

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, n.º 4
5430-409 Valpaços
tel. 934 030 529
e-mail: restaurantecidadenova@gmail.com
GPS: 41.6063193,-7,3130326



Restaurante Horta da Fonte

Rua Júlio do Carvalho, n.º 19
5430-481 Valpaços
tel. 278 717 477 / 963 744 737
GPS: 41.6105289,-7,3098971



Restaurante Terra Quente

Rua das Camélias, n.º 9
5430-417 Valpaços
tel. 278 993 382 / 964 218 078
GPS: 41,6081458,-7,3078337



Restaurante Bom paladar

Rua Mempaz III, n.º 1
5430-440 Valpaços
tel. 278 203 563 / 917 660 019
GPS: 41.622472, -7.311727



Restaurante 3 Reis

Rua Prof. Dr. Amandio Tavares, nº 61
5430-487 Valpaços
tel. 917 973 406
GPS: 41.604215, -7.317070



Restaurante Arco da Velha

Rua Dr. Álvaro Carvalho nº 1
5430-450 Valpaços
tel. 938 933 248 / 964 172 429
GPS: 41.607103, -7.310010



Restaurante Grill

Rua Horta da Fonte nº 19 R/C
5430 Valpaços
tel. 278 714 261
GPS: 41.609618, -7.309672



VIANA DO CASTELO

Restaurante Compostela

Est.nac.13 km.79 -Afife
-Viana do Castelo
4900-012
GPS: 41.783737, -8.865463
tel. 258 981 465 / tlm. 933 981 465
e-mail: compostela.geral@sapo.pt
site: www.residencialcompostela.com



Restaurante Náutico

Límia Parque – Viana do Castelo
4900-473
GPS: 41.69514, -8.82097

tel. 258 822 330 / tlm. 964 515 620
e-mail: restaurantenautico@gmail.com
site: www.restaurantenautico.com.pt



Restaurante Axis Viana Business & Spa Hotel

Av. Capitão Gaspar de Castro
– Viana do Castelo
4900-462
GPS: 41.7025, -8.819444
tel. 258 802 000 / tlm. 924 185 012
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisoteis.com

Restaurante O Garfo

Largo 5 de Outubro, 28
– Viana do Castelo
4900-515
GPS: 41.691165, -8.828974
tel. 258 829 415
e-mail: ogarforestaurante@gmail.com



Restaurante – Pousada de Viana do Castelo

Monte de Santa Luzia
– Viana do Castelo
4901-909
GPS: N 41 42.202 Long: W 8 50.121
tel. 258 800 370 / tlm. 962 388 766
e-mail: rececao.mluzia@pestana.com
site: www.pousadas.pt



Restaurante Alcazar

Avenida de S. Romão, 7,
Neiva - Viana do Castelo
4935-546
GPS: 41.616509, -8.777745
tel. 258 871 125
e-mail: alcazar@alcazar.pt
site: www.alcazar.pt



RALENTI

– **Restaurante do Hotel Rali**
Av. Afonso III – Viana do Castelo
4900-477
GPS: 41.697213 -8.826238
tel. 258 829 770 / tlm. 969 771 814
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com



Restaurante Rocha Camelo Lda

Rua de Santa Marta, 119 – Santa
Marta de Portuzelo - Viana do Castelo
4925-104
GPS: 41.709926 -8.768016
tel. 258 839 090 / tlm. 937 598 565
e-mail: geral@camelorestaurantes.com
site: www.camelorestaurantes.com

Restaurante Sport Restaurante

Rua dos Manjovos, 4/10 -
Viana do Castelo
4900-326
GPS: 41.69175 -8.828954
tel. 258 822 117
e-mail: cafesport.restaurante@gmail.com



Restaurante Maria de Perre

Rua de Viana, 118 - Viana do Castelo
4900-549
GPS: 41.691582 -8.828172
tel. 258 822 410 / tlm. 913 395 484
e-mail: casa.mariaperre@gmail.com



Restaurante Maraberto

Centro de Vela / Zona Portuária -
Viana do Castelo
4900-363
GPS: 41.41.087N 08'50.254W
tel. 258 070 693 / tlm. 964 506 932
e-mail: edukiko.soares@hotmail.com

Restaurante Artes Café

Av. da Povoaença, 451
- Viana do Castelo
4900-874
GPS: 41.700516, -8.846961
tel. 258 813 177 / tlm. 966 443 806
e-mail: antoniofemandeslima1973@hotmail.com



Restaurante Coral

Praça Timor – Zona Empresarial da
Praia Norte - Viana do Castelo
4900-056
GPS: 41.684795, -8.845981
tel. 258 847 176 / tlm. 924 448 904
e-mail: restaurantecoral@live.com



Restaurante Manus

Avenida do Atlântico, 216, R/c esq.
– Amorosa - Chafé - Viana do Castelo
4900-408
GPS: 41.64454, -8.81904
tlm. 964 033 794
e-mail: carlosmachadogomes@hotmail.com



Restaurante As Quatro Colunas

Rua João Paulo II, R/Ch.D.F.Lote 4 -
Meadela - Viana do Castelo
4900-719
GPS: 41.707879, -8.810936
tel. 258 408 215 / tlm. 919 339 133
e-mail: quatrocolunas@hotmail.com

Restaurante Adega do Padrinho

Rua Gago Coutinho, 162
- Viana do Castelo
4900-510
GPS: 41.693064, -8.826099
tel. 258 826 954

Restaurante Sonho do Padrinho

Largo João Tomás da Costa, 42 -
Viana do Castelo
4900-509
GPS: 41.693202, -8.825568
tel. 258 824 560

Restaurante Astúrias

Largo 5 de Outubro, 21
4900-515 Viana do Castelo
GPS: 41.690989, -8.829618
tel. 258 823 814 / tlm. 965 343 321
e-mail: gloriariotinto@gmail.com

Restaurante D. Augusto

Travessa dos Antúrios, 60/70
- Darque - Viana do Castelo
4935-133
GPS: 41.6684675, -8.810827
tel. 258 322 491
e-mail:
residencialdonaugusto@gmail.com

Restaurante Bandeira

Rua da Bandeira, 13-15
- Viana do Castelo
4900-528
GPS: 41.694115, -8.827848
tel. 258 822 794 / tlm. 963 703 522
e-mail: soaresdomingos@hotmail.com

Restaurante O Laranjeira

Rua Manuel Espregueira, 24
- Viana do Castelo
4900-343
GPS: 41.692793, -8.829092
tel. 258 822 258 / tlm. 966 717 122
e-mail: reservas@olaranjeira.com
site: www.olaranjeira.com

Restaurante Teresa

Largo Capitão Gaspar de Castro,
350, Lanheses - Viana do Castelo
4925-411

GPS: 41.73473, -8.677666
tel. 258 731 409

Restaurante Sr. Bife

Praça da Liberdade, Loja A5
- Viana do Castelo
4900-040
GPS: 41.690564, -8.828313
tlm. 965 319 300
e-mail: srbife@hotmail.com

Restaurante Montanha

Estrada de Santa Luzia
- Viana do Castelo
4900-408
GPS: 41.702004, -8.834125
tel. 258 821 307 / tlm. 964 152 130
e-mail: luisnovorodrigues@gmail.com

Restaurante Scala Caffè

Avenida do Atlântico - Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
GPS: 41.693312, -8.848341
tel. 258 836 600 / tlm. 964 334 602
e-mail:
scalacafferestaurante@gmail.com

Restaurante Vianamar

Avenida dos Combatentes, 201
- Viana do Castelo
4900-563
GPS: 41.692907, -8.829540
tel. 258 823 032 / tlm. 963 005 088
e-mail: vianamarest@sapo.pt

Restaurante Espigueiro

Lugar de Santoinho - Darque
- Viana do Castelo
4935-241
GPS: 41.676999, -8.784117
tel. 258 322 156 / tlm. 967 255 557
e-mail: rest.espigueiro@gmail.com

Restaurante Portas da Ribeira

Rua Monsenhor Daniel Machado,
211-A - Viana do Castelo
4900-356
GPS: 41.6902, -8.835248
tel. 258 820 749 / tlm. 918 245 599
e-mail: portasdaribeira@gmail.com

Restaurante Foz Caffè

Avenida do Cabedelo,
Praia do Cabedelo, Darque
- Viana do Castelo
4900-160
GPS: 41.683160 -8.831347
tel. 258 332 485 / tlm. 963 555 144
e-mail: geral@fozcaffè.com

Restaurante O Vasco

Rua Grande, 21 - Viana do Castelo
4900-523
GPS: 41.691995 -8.828273
tel. 258 824 665 / tlm. 968 339 539
e-mail: ovascorestaurante@gmail.com

Restaurante Pecado Capital

Avenida do Meio, 146, Areosa
- Viana do Castelo
4900-837
GPS: 41.709208 -8.852207
tel. 258 832 319 / tlm. 963 242 282
e-mail:
pecadocapital_restaurante@hotmail.com

Restaurante Átrio

Rua da Gramática, 77
- Viana do Castelo
4900-506
GPS: 41.694213 -8.825767
tel. 258 823 944 / tlm. 963 088 926
e-mail:
laurestimfernandes@gmail.com

VIEIRA DO MINHO

Adega Regional A Tasquinha

Rua Pe. Casimiro José Vieira
4850 Vieira do Minho
tel. 917 170 488

Restaurante Agra na Boca

Rua Dr. Boaventura Fernandes n. 60
4850 Vieira do Minho
tel. 915 849 304 / 915 850 017

Restaurante Casa Pancada

Rua de Salgueiros n. 202
4850-245 Vieira do Minho
tel. 253 647 252

Hotel Arijal

Rua Pe. José Carlos Alves n. 179
4850-538 Vieira do Minho
tel. 253 647 262 / tlm. 913 383 950
e-mail: reservas@arijal.pt
site: www.arijal.pt

Hotel Nascente do Ave

Rua de Sainhas
4850-196 Vieira do Minho
tel. 253 752 030 / tlm. 962 024 888
e-mail: nascenteave@oninet.pt
site: www.hoteisnascentedoave.pt

Restaurante Adelaide

Cerdeirinhas - Tabuaças
4850 Vieira do Minho
tlm. 253 647 106

Restaurante Bela Vista

Cerdeirinhas - Tabuaças
4850 Vieira do Minho
tlm. 934 571 692

Restaurante Central

Praça Guilherme de Abreu n. 19
4850 Vieira do Minho
tel. 253 647 179 / tlm. 914 749 437

Restaurante Fonte dos Amores

Raposeira - Caniçada
4850 Vieira do Minho
tel. 253 741 104 / tlm. 919 820 024

Restaurante O Parque

Cabine - Cantelães
4850 Vieira do Minho
tel. 253 645 276 / tlm. 936 685 912

Restaurante Senhora da Fé

Rua Camilo Costa
4850 Vieira do Minho
tel. 253 647 495

Restaurante Sol da Cabreira

Rua Pe. José Carlos Alves n. 213
4850-538 Vieira do Minho
tel. 253 647 369

Restaurante Florida

Cerdeirinhas - Tabuaças
4850 Vieira do Minho
tlm. 968 989 760

Restaurante Martins

Cerdeirinhas - Tabuaças
4850 Vieira do Minho
tel. 253 640 042 / tlm. 962 669 897

Restaurante Retiro da Cabreira

Taboado - Pinheiro
4850 Vieira do Minho
tlm. 932 905 447

VILA DO CONDE

Adega do Monte

Rua das Donas, 2
4480-768 Vila do Conde
GPS: 41.354053; -8.739752
tel. 252 631 666
e-mail: adega.monte@gmail.com
site: FB/adedagomonte

Adega Gavina

Rua Cais das Lavandeiras, 56
4480-789 Vila do Conde
GPS: 41.350768; -8.742925
tlm. 917 834 517
site: FB/AdegaGavina

Aloha Restaurante & Lounge

Via Pedonal Manuel de Barros
4480-659 Vila do Conde
GPS: 41.345318; -8.753539
tel. 252 618 886
e-mail: geral@alohapraia.com
site: FB/aloha.vdc



Garfo Torto Restaurante Bar

Avenida Marquês Sá da Bandeira, s/n
4480-916 Vila do Conde
GPS: 41.346811; -8.745311
tlm. 914 135 850
e-mail: garfotorto@hotmail.com
site: www.garfotorto.pt



Restaurante A Rendilheira

Praça da República, 1/2
4480-715 Vila do Conde
GPS: 41.351147; -8.741593
tel. 252 615 113

Restaurante Alfândega

Largo da Alfândega, 89
4480-702 Vila do Conde
GPS: 41.350323; -8.743762
tel. 252 041 613



Restaurante Arte com Sabor

Avenida Comandante Coutinho
Lanhoso, 748
4480-662 Vila do Conde
GPS: 41.358863; -8.753411
tel. 252 042 474
e-mail: artecomsabor@gmail.com
site: FB/artecomsabor

Restaurante Cais da Vila
Rua Cais das Lavandeiras, 42
4480-789 Vila do Conde
GPS: 41.350973; -8.742470
tel. 252 641 010
e-mail: caisdavila@gmail.com

Restaurante Costa Verde
Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
GPS: 41.354968; -8.749429
tel. 252 631 835

Restaurante Doca
Rua Dr. Elias de Aguiar, 35
4480-754 Vila do Conde
GPS: 41.350364; -8.744570
tel. 252 642 106
e-mail: FB/restaurantedoca

Restaurante Le Villageois
Praça da República, 94
4480-715 Vila do Conde
GPS: 41.352186; -8.740404
tel. 252 631 119
site: FB/restaurantelevillageois

Restaurante O Cangalho
Rua Cais das Lavandeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
GPS: 41.350888; -8.742756
tel. 252 110 898
e-mail: ocangalho@hotmail.com
site: FB/ocangalho

Restaurante Praça Velha
Largo Antero de Quental, 33
4480-701 Vila do Conde
GPS: 41.356479; -8.742972
tel. 252 612 121
e-mail: restaurantepracavelha@gmail.com
site: FB/pracavelharestaurante

Restaurante Ramon
Rua 5 de Outubro, 176/8
4480-739 Vila do Conde
GPS: 41.353643; -8.740887
tel. 252 631 334
site: FB/restaurante-ramon

Restaurante Ribeira das Naus
Largo da Alfândega, 7
4480-702 Vila do Conde
GPS: 41.349646; -8.743673
tel. 252 607 467
site: FB/ribeira-das-naus

Restaurante São João
Avenida Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
GPS: 41.347143; -8.752348
tel. 252 631 275
e-mail: restaurantesjoao@gmail.com
site: www.restaurantesjoao.com

Restaurante Villa do Conde
Avenida Dr. João Canavaro, 191
4480-668 Vila do Conde
GPS: 41.352312; -8.745694
tel. 252 663 304

Restaurante Villazur
Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara
GPS: 41.345419; -8.740295
t.lm. 913 877 490
site: www.facebook.com/va.villazur

Saura Cool
Praça São João, 3
4480-716 Vila do Conde
GPS: 41.353586; -8.741222
tel. 252 633 333
e-mail: sauracool@hotmail.com
site: FB/sauracoolvilladoconde

Solar do Terreiro
Praça da República, 49/50
4480-715 Vila do Conde
GPS: 41.351959; -8.741160
tel. 252 087 211
e-mail: andrebrites81@gmail.com
site: FB/solardoterreiro

VILA NOVA DE CERVEIRA
Brasão do Minho
Rua da Tomada, En 13, Campos - VNC
4920 - 140
GPS: 41.582834; - 8.410388
tel. 251 700 240
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.braseriaominho.com

Casa Lau
Lugar da Igreja, Loivo - VNC
4920 - 070
GPS: 41.553782; - 8.445977
tel. 251 795 162 / t.lm. 962438444
e-mail: beatriz-vaz@hotmail.com

Central
Terreiro - VNC
4920 - 296
GPS: 41.562530; - 8.443605
tel. 251 794 898 / t.lm. 914226145

Costa Verde
Avenida, EN13, nº 15 - Campos VNC
4920 - 012
GPS: 41.580490; - 8.423040
tel. 251 795 430
e-mail: geral@costaverde.com.pt

Glutão
Sta. Marinha -Loivo VNC
4920-072
GPS: 41.554177; - 8.450658
tel. 251 795 654
e-mail: filipe270682@hotmail.com

Lavrador
Alto das Cerejas, nº 15 - Campos VNC
4920 - 011
GPS: 41.581557; - 8.411749
tel. 251 796 604
e-mail: geral@restaurantelavrador.com
site: www.restaurantelavrador.com

Sol Nascente
Vale - Sapardos VNC
4920 - 120
tel. 251 941 233 / t.lm. 914226145
41.553093; - 8.443036

Luso Galaico
Terreiro - VNC
4920 - 296
GPS: 41940585057062,
-8.7439772486687
tel. 251 795 225

Casa das Velhas
Quinta das Mineirinhas
4920 - 217
GPS: 41938583910466,
-8.7324249744415
tel. 251 708 482
e-mail: restaurante@mineirinhas.com
site: http://www.mineirinhas.com

Adega Real
Terreiro
4920 - 296
GPS: W8°44'39,25"N41°56'24,51"
tel. 251 795 366

Boega - O Peregrino
Gondarém
4920
GPS: W8°45'13,12" N41°55'09,23
tel. 251 700 500

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO
Restaurante O Prato
Estrada Nacional 204-5, n.º 39
4770-788 Avidos
GPS: 41.379249; -8.473687,15
tel. 252 321 892

Restaurante Tosco
R. 5 de Outubro, n.º 240
4765-219 Riba de Ave
GPS: 41.3909285; -8.3836766,16.75

VILA NOVA DE GAIA
A Casa do Pescador
Rua Vasco da Gama, 18 - Afurada
4400-603 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 813 077
E-mail: restaurante.casa.
do.pescador@gmail.com
GPS: N 41º 8' 40,48" | W 8º 38' 41,54"

Aguda Mar
Av. Jorge Correia, 641 - Arcozelo
4410-340 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 621 448
E-mail: geral@agudamar.com
GPS: N 41º 3' 2,88" | W 8º 38' 49,62"

A Margem
Rua Agostinho Albano, 18 - Afurada
4400-354 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 724 788
E-mail: restauranteamargem@gmail.com
GPS: N 41º 8' 38,65" | W 8º 38' 45,69"

Avó Cana
Rua Gonçalves de Castro, 231
- Carvalhos
4415-378 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 837 054
E-mail: avo_cana@hotmail.com
GPS: N 41º 3' 45,60" | W 8º 34' 9,37"

Assim & Assado
Rua 5 de Outubro, 2200 - Avintes
4430-805 Vila Nova de Gaia
Tel.: 227 841 265 / 915 907 792
E-mail: savanadasdelicias@gmail.com
GPS: N 41º 6' 23,39" | W 8º 33' 11,49"

Bacalhoeiro
Av. Diogo Leite, 74 - Santa Marinha
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 759 408
E-mail: restaurante@bacalhoeiro.com.pt
GPS: N 41º 3' 45,60" | W 8º 34' 9,37"

Bacalhau do Porto
Rua de General Torres, 37
- Santa Marinha
4430-108 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 164 090
E-mail: restaurante@bacalhaudoporto.pt
GPS: N 41º 8' 17,99" | W 8º 36' 35,93"

Cais do Peixe
Avenida Ramos Pinto - Cais de Gaia
Lj. 230 - Santa Marinha
4400-266 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 919 035 082
E-mail: secretsanddreams@hotmail.com
GPS: N 41º 8' 12,9" | W 8º 37' 2,55"

Casa Branca
Av. Beira Mar, 751 - 759 - Canidelo
4400-382 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 727 400
E-mail: restaurante@casabranca.com
GPS: N 41º 7' 30,02" | W 8º 39'm 59,30"



Ciprianu's

Rua Escultor Alves de Sousa, 105
- Vilar de Andorinho
4430-393 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 220 154 911
E-mail: restauranteciprianus@gmail.com
GPS: N 41° 6' 15,70" | W 8° 34' 27,96"



100 Stress

Rua do Bairro Japonês, 2 - Arcozelo
4410-450 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 627 172
E-mail: restaurante100stress@sapo.pt
GPS: N 41° 2' 45,86" | W 8° 38' 57,33"



Dom Marisco

Av. Gago Coutinho, 792 - Gulpihares
4405-709 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 623 207
E-mail: geral@dommarisco.pt
GPS: N 41° 8' 12,62" | W 8° 37' 0,83"



Dom Rodízio

Av. Diogo Leite, 102 - Santa Marinha
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 919 035 082
E-mail: secretanddreams@hotmail.com
GPS: N 41° 8' 15,26" | W 8° 36' 49,73"



Dourum

Av. Diogo Leite, 454 - Santa Marinha
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 220 917 911
E-mail: restaurante@dourum.pt
GPS: N 41° 8' 19,28" | W 8° 36' 35,70"



Dourum Experience

Rua de França, 14 - Santa Marinha
4400-111 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 213617
E-mail: experience@dourum.pt
GPS: N 41° 8' 11,06" | W 8° 36' 49,82"



Infante

Avenida Ramos Pinto - Cais de Gaia
- Lj. 430
4400-266 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 919 035 082
E-mail: secretanddreams@hotmail.com
GPS: N 41° 8' 12,9" | W 8° 37' 2,55"



Food & Friends (Hotel Holiday Inn)

Rua Diogo de Macedo, 220
- Mafamude
4400-107 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 747 500
E-mail: info@hiportogaia.com
GPS: N 41° 7' 27,44" | W 8° 36' 49,41"



Mário Luso

Largo França Borges, 308 - Carvalhos
Av. Gago Coutinho, 792 - Gulpihares
4405-709 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 842 111
E-mail: armeniasantos@marioluso.com / geral@marioluso.com
GPS: N 41° 3' 53,95" | W 8° 34' 15,55"



Madureira's Mercado da Afurada

Rua da Praia, 9950 - Afurada
4400-554 Vila Nova de Gaia
Tel.: 220 138 373 / 936 005 436
E-mail: mercadodaofurada@madureiras.pt
GPS: N 41° 8' 37,43" | W 8° 38' 49,66"



Mercearia do Bernardino

Rua Cândido dos Reis, 272
- Santa Marinha
4430-999 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 756 253
E-mail: mercearia.bernardino@hotmail.com
GPS: N 41° 8' 6,15" | W 8° 36' 42,76"



O Jardim (Hotel Solverde)

Avenida da Liberdade, 212
- São Félix da Marinha
4405-154 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 338 030
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt
GPS: N 41° 1' 42,32" | W 8° 38' 31,86"



Parque da Aguda

Avenida Gomes Guerra - Arcozelo
4410-467 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 622 929
E-mail: parquedaguda@gmail.com
GPS: N 41° 3' 5,43" | W 8° 39' 13,12"



Quinta da Boucinha

Avenida Vasco da Gama
- Oliveira do Douro
4415-240 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 827 764
E-mail: info@boucinha.com
GPS: N 41° 6' 30,38" | W 8° 34' 25,81"



Quinta do Fojo Restaurante

Rua Nova do Fojo, 238 - Canidelo
4400-232 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 22 099 58 11
E-mail: restaurantequintadofojo@golfojo.com
GPS: N 41° 7' 34,13" | W 8° 38' 12,87"



Restaurante Novotel

Rua Mártir São Sebastião, 245
- Afurada
4400-499 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 728 700
E-mail: h1050@accor.com
GPS: N 41° 8' 39,46" | W 8° 38' 28,07"



Tasca do Cais

Avenida Ramos Pinto - Cais de Gaia
Lj. 420 - Santa Marinha
4400-266 Vila Nova de Gaia

Tel.: (+351) 919 035 082
E-mail: secretanddreams@hotmail.com
GPS: N 41° 8' 12,9" | W 8° 37' 2,55"



Telhados Restaurante

Av. da República, 2038 - Mafamude
4430-195 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 223 748 020
E-mail: geral@hotelblacktulip.pt
GPS: N 41° 7' 13,46" | W 8° 36' 23,23"



The Blini

Rua de General Torres, 344
- Santa Marinha
4430-107 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 224 055 306
E-mail: geral@theblini.com
GPS: N 41° 8' 9,47" | W 8° 36' 41,47"



Úima Rio Restaurante

Rua do Calvário, 562 - Sandim
4415-913 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 220 825 881
E-mail: desk@villasandini.pt
GPS: N 41° 2' 4,94" | W 8° 30' 43,18"



Restaurante Zizi

Rua do Mar - Arcozelo
4410-332 Vila Nova de Gaia
Tel.: (+351) 227 620 728
E-mail: rzizi@iol.pt
GPS: N 41° 3' 3,33" | W 8° 39' 18,17"



VILA POUCA DE AGUIAR

A Curva
Rua do Robalo Nº10; EN2
5450- 169 Vila Meã
tel. 933 350 617
GPS: 41.530071, -7.612693



A Recta

EN2 Lugar do Ferreirinho
5450- 283 Zimão

tel. 259 468 134 / 259 469 158
e-mail: recta1@sapo.pt
GPS: 41.459482/ -7.669692



Cantinho dos Petiscos

Centro Comercial Sataqueiro, Loja 18
5450- 016 Vila Pouca de Aguiar
tel. 963 452 827
e-mail: josemachado.sousa@sapo.com
GPS: 41.455169 / -7.590056



Casa de Chá

Pedras Salgadas Spa Natur Park
5450- 140 Bornes de Aguiar,
Pedras Salgadas
tel. 259 437 140
e-mail: reservas@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com
GPS: 41.544449/ -7.605675



Conde

Rua Ernesto Paralelo, nº 5
5450- 130 Bornes de Aguiar
tel. 259 433 000 / 962 941 434
e-mail: restauranteconde@gmail.com
GPS: 41.543412/ -7.602907



Escalhão

Rua Duque D'Ávila e Bolama, Nº 61
5450- 030 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 402 114 / 935 098 378
e-mail: sandraescalhaootmail.com
GPS: 41.500698, -7.645085



Europa

Rua Imperador Teodósio, nº 6
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 512 / 914 147 108
e-mail: veraluciaborjes198@hotmail.com
GPS: 41.500634/ -7.646938



Ferreirinho

Rua Padre Manuel Couto,
Lugar do Ferreirinho
5450- 283 Telões
tel. 259 469 225 / 919 225 761
e-mail: restaurante.ferreirinho@gmail.com
GPS: 41.449703/ -7.668987

Nascente do Corgo

Rua António José D'Ávila
5450- 019 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 294 / 932 512 809
e-mail: jmguedes@gmail.com
GPS: 41.501171, -7.643678



Rogério

Rua Eng. Manuel Neves
5450- 005 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 416 018 / 932 875 680
GPS: 41.495550/ -7.644545

Tijolo

Largo Camilo Castelo Branco, Nº 6
5450- 012 Vila Pouca de Aguiar
tel. 259 417 424 / 969 746 698
e-mail: anaescorcio2@gmail.com
GPS: 41.500952, -7.642601



Tasquinha do Morgado

Rua Central, nº 36 Campo de Jales
5450- 341 Vreia de Jales
tel. 259 456 263 / 936 392 019
GPS: 41.460291/ -7.586136

VILA REAL

Adega Regional Passos Perdidos

Rua da Coutada - Vilarinho da Samardã
5000-781 Vila Real
GPS: 41° 22' 43.8"N 7° 42' 24.3"W
tel.259 347 322 / tlm.966 496 011
e-mail: passos-perdidos@sapo.pt
site: www.passosperdidos.com.pt

Bons Tempos

Restaurante & Petiscos

Rua de Santa Sofia, 41
5000-680 Vila Real
GPS:41.299879,-7.745928
tel.259 322 394 / tlm.963 626 564
e-mail:
bonstemposrestaurante@gmail.com
site: www.bonstempos.pt

Curva 24 – Refeições & Petiscos

Av.ª da Europa, Edif. Tulipa II, Lote 31, Ent.ª A, R/C, Loja 1
5000-557 Vila Real
GPS:41.297656,-7.732208
tel.259 044 102 / tlm.912 805 896
e-mail: curva24.vilareal@gmail.com



Le Buffet – Hotel Miracorgo

Av.ª 1.ª de maio, 76/78
5000-651 Vila Real
GPS: N 41° 17' 43.764" / W 7° 44' 38.706"
tel.259 325 001
e-mail: r
eservas@hotelmiracorgo.com
site: www.hotelmiracorgo.com

Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 - Arroios
5000-051 Vila Real
GPS: 41° 17' 33" N 7° 42' 26" W
tel.259 340 790 / tlm.935 525 038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com

Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
5000-669 Vila Real
GPS: 41.299162,-7.74685
tel.259 323 153 / tlm.966 797 202
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt
site: www.hotelmiraneve.com



Restaurante A Viúva

Largo da Baralha Abambres
5000-261 Vila Real
GPS: 41.3043444,-7.720641
tel.259 338 499 / tlm.938 647 788
e-mail: aviuvanp@gmail.com
site: www.aviuva.pt

Restaurante Convívio

Rua Vasco Sameiro
– Travessa António Silva, 8
5000-281 Vila Real
GPS:41.2973655,-7.7250047
tel.259 323 807 / tlm.914 899 512
e-mail:
restauranteconvivio@gmail.com
site: www.restauranteconvivio.pt

Restaurante Grill O Costa

Rua Dr. Sousa Costa, 16
5000-552 Vila Real
GPS: 41.292782,-7.727404
tel.259 321 988 / tlm.969 892 304
e-mail:
restaurantegrilllocosta@gmail.com
site: www.restaurantegrilllocosta.com

Restaurante Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5
5000-673 Vila Real
GPS: 41.3005671,-7.7526796
tel.259 321 521
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com



Restaurante Marisqueira Terramar

Zona Ind. de Constantim, Lote 151
5000-082 Vila Real
GPS:41.27550741,-7.71134246
tel.259 042 742 / tlm.939 644 522
e-mail:
terrarmarisqueira@gmail.com

Restaurante Paulo

Rua Francisco Xavier de Mendonça, 6
5000-552 Vila Real
GPS:41.292963,-7.728985
tel.259 046 185 / tlm.938 194 073
e-mail:
restaurantepaulo.vilareal@hotmail.com

Restaurante Stop

EN 313, N.º 50 Vila Nova
5000-105 Vila Real
GPS: 41.284072,-7.733555
tel.259 378 660 / tlm.917 883 103
e-mail:
carloseduardoteixeira9@gmail.com

VILA VERDE

Arroz de Feijão & Cª

Lg do Comendador Sousa Lima, nº 9
4730-245 Prado
GPS:GPS 41.596714 | -8.463890
tel.+351 253 925 696
tlm.+351 964 106 070
e-mail: geral@arrozdefeijao.com



Torres

Lg. da Bouça, 280
4730-400 Ponte de S. Vicente
GPS:41.682345 -8.389174
tel.+351 253 361619
tlm.+351 914711278
e-mail:
vilaverde@restaurantetorres.pt



Manjar do Mar

R. Dr. Francisco Gonçalves,18
4730-450 Prado
GPS:41. 598441 -8.465482



Martinho

Lg. da Gândara
4730-570 Soutelo
GPS:41.624154 -8.433554
tel.+351 322 770



Varandas do Lima II

Av. N. Sra do Alívio
4730-570 Soutelo
GPS:41.625658 -8.433551
tel.+351 253 322 794



Vila Luena

Praça da República, nº 67
4730-732 Vila Verde
GPS:41.650618 -8.435870
tel. 253 311 432



Alívio

Av. N. Senhora do Alívio
- Lugar da Gandara
4730-570 Vila Verde
GPS:41.626747 -8.432956
tel.253 322 106



A Toca do Lobo

Lugar da Igreja
4730-010 Aboimo da Nóbrega
GPS:41.748140 -8.392707
tel.253 341 326

VIMIOSO

Restaurante do Hotel Rural Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-000 Vimioso
tel. 273 518 000
e-mail: info@hotelruralvimioso.com
site: www.hotelruralvimioso.com

VINHAIS

Parque Biológico de Vinhais

Alto da Ciradetha
5320 Vinhais
GPS: 41° 51' 31.2" N 6° 59' 17.9" W
tel. 273 771 040 / tlm. 933 260 304

e-mail:

geral@parquebiologicodevinhais.com
site:
www.parquebiologicodevinhais.com



VIZELA

Hotel Restaurante Termas

Rua Dr. Abílio Torres, 1236
4815-552 Vizela
Tel.253 481 275
E-mail:geral@hoteltermasvizela.com
Site: www.hoteltermasvizela.com
GPS: 41°22'27,79 N 8°18'30,12 W

Adega Avelino

Rua Dr. Pereira Caldas nº 34
União de Freguesias de Caldas de Vizela (S.Miguel e S.João)
4815-516 Vizela
Tel.- 253 584 324/ 93 472 48 59
E-mail: adega.avelino@gmail.com
GPS: 41°22'36.31"N 8°18'34.26"W

Bom Viver

Rua da Levandeira, nº 35
– Santa Eulália
4620-550 Santa Eulália Vizela
Tel. 253 588 302
E-mail:
restaurantebomviver@sapo.pt
GPS:41°21'17.52"N 8°18'18.03"W

Rainha

Rua Dr. Pereira Caldas
- União de Freguesias de Caldas de Vizela (S.Miguel e S.João)
4815-516 Vizela
Tel.253 482 101
GPS: 41°22'38.0 N 8°18'33.1 W



Pedra Azul

Travessa do Monte, nº 71
Santa Eulália
4620-592 Santa Eulália Vizela
Tel.253 488 472
GPS:41°21'7.20"N 8°17'11.25"W

O Sabor dos Sábios

Calsada do Pul, nº 165
4620-563 Santa Eulália Vizela
Tel. 253 582 375
E-mail:
diasalmeida.filhos@gmail.com
GPS:41°21'14.23"N 8°18'24.45"W

vinhos

denominações de origem



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitivinícolas do mundo. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos, a Norte o rio Minho, a Oeste o Oceano Atlântico, a Este e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural das zonas do interior de características mais mediterrâneas. Aqui se produzem os vinhos com denominação de origem Vinho Verde. Os Vinhos Verdes, de baixo grau alcoólico, apelativamente leves, frescos e frutados, refletem as características naturais e singulares

desta Região costeira, que oferece vinhos diferentes da generalidade dos vinhos brancos do mundo, baseando as suas práticas vitícolas e enológicas na produção de lotes de várias castas autóctones, entre as quais o Alvarinho e o Loureiro. Estas qualidades dão corpo ao Vinho Verde, único no mundo! Os Vinhos Verdes são hoje exportados para mais de 100 países, sendo líderes na exportação de vinhos portugueses DOC não licorosos. Estas exportações geram um negócio de cerca de 50 milhões de euros anualmente, estando os EUA e a Alemanha no top dos mercados de destino. O espírito inimitável do Vinho Verde é apreciado como aperitivo devido

ao seu baixo teor alcoólico e acidez equilibrada. Mas os Vinhos Verdes são também perfeito acompanhamento de refeições leves e equilibradas, como saladas, peixes, mariscos, carnes brancas, tapas, sushi ou outros pratos internacionais.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Rua da Restauração, 318
4050-501 Porto
tel.: 226 077 302
fax: 226 077 320
e-mail: info@vinhoverde.pt
site: www.vinhoverde.pt
GPS: 41°08'44.1"N 8°37'23.0"W



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente Transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques,

olivais verde-cinza ou extensas vinhas verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto. A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica. Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos

extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso, e castas autóctones como a Còdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Verdelho e Arinto nos brancos, a Tinta Amarela, o Bastardo, Tinto Cão, Tinta Carvalha e Tinta Gorda nos tintos as quais ganham maior expressão em vários hectares de vinhas velhas centenárias existentes, a região vitivinícola de Trás-os-Montes tem-se afirmado pela diferenciação, na produção de vinhos únicos.

Estando a tipicidade e diversidade dos vinhos inevitavelmente associadas ao seu Terroir, em Trás-os-Montes foi possível definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito à Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, nomeadamente Chaves, Valpaços, Planalto Mirandês.

Em toda a Região é ainda possível a produção de vinhos com Identificação Geográfica (IG) Transmontano.

Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes

Casa do Vinho
Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C
5430-472 Valpaços
tel.: 278 729 678 / 965 521 227
e-mail: cvrtm@sapo.pt
site: www.cvrtm.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

No dia em que os três monges resolveram abandonar a ordem de Cluny abriu-se um novo capítulo na história da Europa.

Estávamos em 1138 quando nas margens dos rios Távora e Varosa surgiram diversos mosteiros entre vales de difícil acesso.

A região demarcada Távora-Varosa é uma região de vinhos intimamente ligada aos mosteiros dos monges brancos tendo sido reconhecida, segundo publicação no Diário da República (Decreto-Lei nº 443/99 de 2 de Novembro) para a produção de vinhos espumantes de qualidade.

É nesta região que se produz espumantes ímpares de reconhecimento Nacional e Internacional. A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos.

As castas da região apresentam um leque de variedades que nos vinhos brancos e espumantes combina a tradicional "Malvasia Fina ou o Cerceal com o Bical, Gouveio e as estrangeiras Chardonnay e Pinot Branco", resultando vinhos ímpares, frutados, aromáticos frescos de cor citrina.

Nos vinhos tintos, abunda a Tinta Barroca, Aragonês, Touriga Francesa, Touriga Nacional e as estrangeiras Jaen e Pinot Tinto, resultando vinhos cor rubi com tonalidade avermelhada vinosa.

Comissão Vitivinícola Regional Távora-Varosa

Casa do Paço - Dálvares
3610-013 Tarouca
tel.: 254 679 000
fax: 254 679 000
e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt
Site: www.cvrtavora-varosa.pt
GPS: 41.038540º N 7.758552º W



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO DOURO

Os vinhos do Douro podem ser tintos, brancos ou rosés. Também se produzem espumantes e o Moscatel do Douro e a sua qualidade e caráter distinto resultam da combinação solo, clima e a forma de trabalhar a terra. Estes vinhos são a prova da diversidade da região e da sua capacidade de inovar e de se reinventar. A sua produção intensifica-se em finais do século XX, graças aos investimentos nas áreas produtivas e a um maior conhecimento do potencial

vitivinícola e enológico da região. Saladas, marisco, folhados, peixe, paelhas e massas são companheiros excelentes para um vinho do Douro Branco. Os vinhos do Douro Tintos combinam muito bem com carnes vermelhas, peito de pato, risotos intensos, folhados de queijo e enchidos. Os vinhos do Douro são produzidos naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (1756): o Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

Centro Interpretativo Porto & Douro
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO PORTO

O Vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: uma enorme diversidade de tipos em que surpreende a riqueza e intensidade de aroma incomparáveis e uma persistência muito elevada, quer de aroma quer de sabor, numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores. Classifica-se em quatro estilos principais, com base na cor e características de cada vinho: Ruby, Tawny, Branco e Rosé. Existem ainda categorias especiais dentro dos estilos Ruby e Tawny: Vintage,

Late Bottled Vintage (LBV), Ruby Reserva, Tawny 10 anos, Tawny 20 anos, Tawny 30 anos, Tawny 40 anos, Colheita e Tawny Reserva. Com toda esta variedade e versatilidade, o Vinho do Porto é um vinho para todos os dias, para diversos momentos. Deixamos aqui duas sugestões de harmonização: Acompanhe com um LBV um fondant de chocolate e frutos vermelhos; Um Tawny 10 anos fresco combina na perfeição com entradas de salmão fumado e azeitonas ou uma Tarte de Amêndoas; O Vinho do Porto é produzido naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga

do mundo (1756): o Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

Centro Interpretativo Porto & Douro
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431

locais a visitar



Casa do Vinho de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva, 42C
5430-472 Valpaços
tel.: 278 710 130
email: casadovinho@valpacos.pt
site: www.valpacos.pt
GPS: N 41.609994 O -7.305294
Horário de funcionamento:
De terça-feira a domingo:
10h00 às 13h00 - 14h00 às 18h00

Centro Interpretativo

Porto & Douro
Instituto dos Vinhos do Douro
e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
email: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431

Museu do Alvarinho

Praça Deu-la-Deu
4950-444 Monção
tel.: 251 649 009
email: dec@cm-moncao.pt
site: www.cm-moncao.pt
GPS: 42° 4'43.20"N 8°28'54.32"W
Horário de funcionamento:
Verão (9h30-12h30 / 14h00-18h00)
Inverno (9h30 -12h30 / 13h30-17h30)

Solar do Vinhão

Centro de Exposição
e Venda de Produtos Regionais
Largo da Cooperativa
4980-649 Ponte da Barca
tel: 258 480 180
email: geral@cmpb.pt
site: www.cmpb.pt
GPS: N 41.808372 O -8.417037

Museu do Douro

Rua Marquês de Pombal, s/n
5050-282 Peso da Régua
tel.: 254 310 190
email: geral@museudodouro.pt
site: www.museudodouro.pt
GPS: N 41.09°39.15 O -7.47°26.100
Horário de Funcionamento:
Inverno (novembro - março):
Terça-feira a domingo: 10h00 - 18h00
Verão (abril - outubro):
Todos os dias, 10h00 - 18h00
Acesso até 15 minutos
antes do encerramento.
Encerrado: 25 de dezembro,
1 de janeiro, 1 de maio.

Museu do Vinho

de São João da Pesqueira
Avenida Marquês de Soveral, nº 79
5130-321 S. João da Pesqueira
tel.: 254 489 983
email: mvp@sjesqueira.pt
site: www.mvsjp.pt
GPS: N 41° 8' 52" W 7° 24' 30"
Horário de funcionamento:
Terça a sexta - 10h00 às 13h00
e 14h30 às 18h30
Sábado e domingo - 14h30 às 18h30
Encerra às segundas-feiras

Repositório Histórico do Vinho dos Mortos

Estrada Nacional 312
5460-451 Granja – Boticas
tel.: 276 410 200
email: turismo@cm-boticas.pt
site: www.cm-boticas.pt
GPS: N 41.69341 O -7.65295
(Visitas por marcação)

Cave de Vinho Verde

Praça Eng.º Armando Rodrigues
4830-520 Póvoa de Lanhoso
tel: 253 633 677
email: info@atpl.pt
Skype: info.atpl.pt

Núcleo Museológico Favaios - Pão e Vinho

Rua Direita
5070-272 Favaios
tel.: 259 950 073
email: museu.favaios@cm-alijo.pt
site: www.cm-alijo.pt
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W
Horário de funcionamento:
Inverno: Terça a sexta: 10h30-12h30
/ 14h30-18h30
Sábados e domingos: 14h00-17h00
Verão: Terça a sexta: 10h30-12h30 /
14h30-18h30;
Sábados e domingos: 11h00-18h30
(Encerra à segunda)

Solar do Alvarinho

Rua direita - Vila
4960 Melgaço
tel.: 251 410 00/195
email:
solardoalvarinho@cm-melgaco.pt/
rotadoalvarinho@cm-melgaco.pt
GPS: N 42.113976 O -8.260208
Horário de funcionamento:
Inverno (outubro a março):
10h00-19h00
Verão (abril a setembro):
10h00-20h00

CIPVV – Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada Barbosa Aranha
Rua Fonte da Vila
4990-087 Ponte de Lima
Tel. 258 900 426 / 258 900 400
e.mail: geral@cipvv.pt
site: www.cipvv.pt
GPS: 41°46'5.02" N 8°34'58.50"W

produtos qualificados



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

SALPÍÇÃO 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 salpíção 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 suculenta, graças às condições ecológicas da região e aos fatores

humanos que contribuíram para o melhoramento genético dos animais e sua adaptação à região e às suas pastagens naturais.

CARNE BARROSÃ – DOP

Carne particularmente suculenta, tenra e fina, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã. Dependendo da idade e peso ao abate a carne distingue-se em: "Carne de Vitela" - carcaça de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses, com peso compreendido entre 70 e 130 kg – carne rosada a vermelha clara e gordura branca a branco-sujo; "Carne de Novilho" - carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha clara e gordura branca a cremosa; "Carne de Vaca" - carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha escura e gordura branco-suja.

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DE BARROSO – IGP

Carne suculenta, tenra e muito saborosa proveniente da desmancha de carcaças de bovinos criados num sistema de extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os lameiros do

Barroso. Dependendo do sexo e idade ao abate a carne distingue-se em: Vitela - machos e fêmeas abatidos até aos 8 meses de idade - carne de cor rosada a vermelha clara e gordura de cor branca a branco-sujo; Vaca - animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido - carne de cor vermelha escura e gordura de cor branca a branco-sujo.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP

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

CARNE MIRANDESA – DOP

Carne muito saborosa e suculenta, de consistência firme e ligeiramente húmida, obtida a partir de animais da Raça Mirandesa criados no seu solar de origem. A cor vai de rosa clara a vermelha clara, com gordura branca homogeneamente distribuída, com distribuição intramuscular moderada no novilho. O músculo é de grão fino, com consistência firme e ligeiramente húmida. Provém de Bovinos da raça Mirandesa que possuem grande corpulência, com uma cor castanha que vai escurecendo para as extremidades. Na cabeça destaca-se a marrafa saliente e coberta com um tufo de pêlos alourados. Têm particular reputação duas peças integrantes destas carcaças e que estão protegidas pela Denominação de Origem: a Posta e o Rodiã, que só podem designar-se como “Mirandeses” se cumpridas todas as regras e imposições legais.

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

Carne proveniente do abate de ovinos resultantes do cruzamento de animais das Raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, de ambos os sexos, criados na região e alimentados com leite materno, em sistema de exploração extensiva tradicional, abatidos a partir de um mês de idade e até aos quatro meses. Apresenta uma carne de cor rosada a vermelho

claro, tenra, suculenta, muito saborosa, com sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Segundo o seu peso, a carcaça é normalmente classificada em 3 tipos de categorias: Categoria A — entre os 4,0 Kg e o 7,0 Kg, Categoria B — entre os 7,1 Kg e os 10,0 Kg, Categoria C — entre os 10,1 Kg e os 12,0 Kg

ALHEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, da cabeça, entremeada e aparas) e gordura de porco* carne de aves (galinha, peru e/ou pato) e/ou caça (perdiz e coelho) e pão, condimentado com sal, alho, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes e cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela - acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (pá, lombo, aparas magras da perna e dos ossos de assuã) e gordura de porco*, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco

da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão), cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando de vermelha a castanha, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. Ao corte apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades e a massa apresenta-se bem ligada e heterogénea. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor a alho e travo acidificado.

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, aparas da pá e presunto, existindo quem utilize o “boche” – pulmão) e gordura de porco*, e abóbora escorrida, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão) e cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando de alaranjada a castanha clara, com manchas e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor alaranjada e a massa apresenta-se homogénea, sendo perceptíveis pedaços de carne. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor da abóbora e travo acidificado.

SALPICÃO DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

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

SANGUEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

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

ALHEIRA VINHAIS – IGP

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

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

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

CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP

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

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeada) de porco*, pão regional, sangue de porco, azeite de Trás-os-Montes, mel e nozes ou amêndoas, cheio em tripa delgada de vaca ou porco. Tem forma de ferradura e cor preta não homogénea. Ao corte apresenta cor preta com zonas mais claras e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas e os frutos secos. Quando cozinhado (cozido em água) apresenta sabor doce, a mel, sendo perceptível o gosto dos frutos secos.

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

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

SALPICÃO DE VINHAIS – IGP

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

MEL DE BARROSO – DOP

Mel produzido pela abelha Apis mellifera mellifera (sp. Iberica) a partir do néctar das flores da

flora característica da região montanhosa do Barroso. Tem cor muito escura, cheiro e sabor reveladores da flora melífera regional, com forte predominância de ericáceas (teor igual ou superior a 15%). Ao mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiró".

PASTEL DE CHAVES – IGP

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

PRESUNTO DE BARROSO – IGP

É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de sub-produtos da exploração. Obtido a partir de porcos abatidos com idade compreendida entre os 16 e os 18 meses, inscritos nos registos de nascimento das explorações autorizadas. Apresenta-se com o formato próprio da perna do porco, aparado de forma arredondada, conservando a extremidade podal, com aparência característica, reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. O seu aspeto interior apresenta músculo de cor vermelha viva a vermelha acastanhada nacarada e gordura de cor branca suja. Sabor muito agradável e cheiro característico a fumo.

PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – IGP

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

Sabor agradável, salgado e fumado e aroma ligeiramente fumado.

AMÊNDOA DOURO – DOP

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

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP

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

BORREGO TERRINCHO – DOP

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

CABRITO TRANSMONTANO – DOP

Carne proveniente do abate de caprinos da raça serrana (machos e fêmeas) filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça, abatidos na altura do desmame, entre os 30 e os 90 dias de vida. Esta carne

diferencia-se pela sua qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

CARNE MARONESA – DOP

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

CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP

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

CASTANHA DA PADRELA – DOP

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

CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP

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

CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS – DOP

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

MEL DA TERRA QUENTE – DOP

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

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP

Mel produzido pela abelha Apis mellifera (sp. Iberica), a partir do néctar de flores de urzes (ericáceas), rosmaninho (*Lavandula pedunculata*) e castanheiro (*Castanea sativa*). Tem cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação táctil a cristais finos.

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

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

QUEIJO TERRINCHO – DOP

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

CARNE AROUQUESA – DOP

A carne apresenta determinadas características como: Côr variável, sendo rósea-clara a rosa pálida (vitela), rosa a vermelho-claro (novilho) e avermelhado a vermelho escuro (vaca e boi); Gordura de coloração variável, sendo branca (vitela), branca a cremosa (novilho) e amarelada (vaca e boi); Consistência firme e ligeiramente húmida; O cheiro e o sabor são sui

generis. A carne Arouquesa é muito apreciada em posta ou costeleta assada na brasa, grelhada, ou assada em forno de lenha.

MAÇA BRAVO ESMOLFE – DOP

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

MAÇA DA BEIRA ALTA – IGP

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

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 Martaiña. O sabor das castanhas constitui um aspeto qualitativo muito importante, principalmente para o consumo em fresco. Apesar de muito macias não são demasiado farinhentas e apresentam um paladar caracteristicamente suave e muito doce.

azeites a norte de portugal



AZEITES A NORTE DE PORTUGAL

O Norte de Portugal é a segunda região produtora de azeite a nível nacional. A produção concentra-se maioritariamente na região de Trás-os-Montes, terras ricas em paisagens, saberes e tradições, onde a oliveira é cultivada desde há séculos. Os olivais antigos, com uma grande diversidade varietal, juntamente com as características edafo-climáticas da região, associadas à tradição, e ao saber fazer, dão origem a azeites únicos que são os azeites com Denominação de Origem Protegida (DOP) "Azeite de Trás-os-Montes".

Nos azeites há um conjunto de atributos que fazem despertar os sentidos e que transmitem sensações diferenciadas. Esses atributos podem ter origens variadas, resultantes de diferentes fatores que influem na composição e qualidade do azeite. Estes fatores estão maioritariamente relacionados com a cultivar de azeitona que deu origem ao azeite, e também com outros aspetos que vão desde a formação do fruto, maturação da azeitona, colheita, condições de extração

e armazenamento do azeite até à sua exposição na prateleira. Quem conhece o Norte de Portugal, sobretudo o interior, facilmente entende que a diversidade de paisagens e condições agroclimáticas, juntamente com a grande diversidade de cultivares de oliveira, originam também uma considerável diversidade de perfis de azeites, na generalidade de elevada qualidade, mas distintos entre si.

É necessário lembrar, que o azeite virgem, é o "sumo" que das azeitonas, que é extraído apenas por processos mecânicos de moenda dos frutos, batadura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação.

Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites

de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os compostos fenólicos e os tocoferóis.

A nível sensorial os azeites produzidos na região "equilibrados, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante". São azeites conhecidos pela sua grande complexidade, com diferentes notas verdes que vão desde o suave ao intenso e onde pode-se encontrar um grande leque de sensações positivas do nosso dia-a-dia como é o exemplo do tomate, rama de tomate, banana, maçã e sobretudo frutos secos. A identidade e complexidade destes azeites, é-lhe maioritariamente pelas cultivares de oliveira Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, mas também por outras como sejam a

Cordovil Transmontana, a Negrinha de Freixo, a Santulhana, a Redondal, entre outras.

Assim, os azeites da região são maioritariamente provenientes da mistura de azeitonas das três cultivares referidas bem como uma pequena percentagem de cultivares minoritárias, originando azeites distintos, e muito agradáveis ao paladar e que vale a pena descobrir. Estes azeites são harmoniosos com notas frescas de erva, tomate, maçã verde, rama de tomate e muitos frutos secos nomeadamente noz. De uma maneira geral, de acordo com as notas frescas e verdes são classificados como azeites verde suaves ou azeites verde intenso.

Na parte norte da região, e já não incluída na DOP, encontram-se azeites mais densos e pastosos, com diferentes sensações e atributos. A sua produção assenta maioritariamente em azeitonas da cultivar Santulhana, sendo os azeites no olfato com notas verdes muito intensas a erva fresca

acrescidas de notas de frutos secos, e na boca com um amargor e picante muito fortes, o que o origina perfis sensoriais distintos.

A sul da região, e no vale do rio Douro, também apelidados de azeites do Douro, e contrariamente ao observado a norte, o perfil sensorial dos azeites é sobretudo da existência de notas frescas e maduras, com fortes notas de frutos secos principalmente a amêndoa. O que estará relacionado por um lado com a grande diversidade de cultivares antigas de oliveira, e por outro com as características distintas do ponto de vista edafo-climático, o que origina azeites diferenciados.

Ao longo de toda a região norte de Portugal podem ser encontrada uma grande diversidade de azeites quer do ponto de vista químico, mas sobretudo sensorial, que associados à paisagem, às condicionantes ambientais e às cultivares de azeitona que lhe deram origem conferem aos azeites obtidos uma grande diversidade de sensações que interessa descobrir.

enoturismo



ALIJÓ

ADEGA DA QUINTA DA FAÍSCA

www.secretspotwinesl.com

CASA DOS LAGARES

www.fragulho.pt

D'ORIGEM

www.dorigem.pt

ENOTECA QUINTA DA AVESSADA

www.enotecadouro.com

NÚCLEO MUSEOLÓGICO FAVAIOS

- PÃO E VINHO

www.cm-alijo.pt

QUINTA DA PEDRA ALTA

www.quintadapedraalta.com

QUINTA DA RÔEDA

www.craft.com

QUINTA DAS CARVALHAS

www.realcompanhiavelha.pt

QUINTA DO BOMFIM

http://pt.symington.com

QUINTA DO JALLOTO

www.quintadojalloto.pt

QUINTA DO PASSADOURO

www.quinta-do-passadouro.com

QUINTA DO SILVAL

www.quintadosilval.pt

XTREAM DOURO

www.godourootur.com

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

DEVEASA DO CÁVADO

http://devesadocavado.com/ingu_pt.html

ENCOSTAS D'AMARES

www.encostasdamares.com

SOCALCOS DO BOURO

www.socalcosdobouro.pt

SOLAR DAS BOUÇAS

www.SolardasBoucas.com

ARCOS DE VALDEVEZ

QUINTA DE SANTA MARINHA

GPS: 41°54'38,16"N 8°27'50,61"W

ARMAMAR

QUINTA DA FOZ

www.quintadafoz.pt

AROUCA

DESTILARIA EDUARDO

DE NORONHA DIAS

www.pinguca.pt

BAIÃO

FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ

www.feq.pt

PAÇO DE TEIXEIRO

E QUINTA DO CÔTTO

www.pacodeteixeiro.pt

QUINTA DO FERRO

www.quintadoferro.pt

QUINTA DE COVELA

http://www.covela.pt

BARCELOS

QUINTA DO TAMARIZ

https://quintadotamariz.com

QUINTA DE PAÇOS

http://www.quintapacos.com

ADEGA COOPERATIVA

DE BARCELOS

http://adegabarcelos.pt

BOTICAS

REPOSITÓRIO HISTÓRICO

DO VINHO DOS MORTOS

www.cm-boticas.pt

CAMINHA

DESIGN & WINE HOTEL

- ENOTECA

www.designwinehotel.com

CARRAZEDA DE ANSIÃES

CASA DOS CANTONEIROS

"FOZ-TUA WINE HOUSE"

www.cmca.pt

TERRAÇOS DE BACO

www.terracosdebaco.com

CASTELO DE PAIVA

CASA DE ALGAR

http://casadealgar.blogs.sapo.pt

QUINTA DA CORGA DA CHÃ

www.corgadacha.com

QUINTA DE RELIÇÕES

www.quintadereligaes.com

QUINTA DO OUTEIRO

www.quintadoouteirobairros.pt

CELORICO DE BASTO

QUINTA DA CERCA

- ADEGA MOLARES

www.adegamolares.pt

QUINTA SANTA CRISTINA

www.garantiadasquintas.com

CHAVES

EBRON

- CASA GRANDE DO SEIXO

www.casagrandedoseixo.pt

QUINTA DE ARCOSSÓ

www.quintadearcoosso.pt

ESPOSENDE

QUINTA DA SEARA

www.quintadaseara.com

FAFE

VINHOS NORTE

www.vinhosnorte.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA

CAVES D' FREIXOWINE

- VINHOS BIOLÓGICOS

gilberto.pintado@gmail.com

MARITÁVORA

www.maritavora.com

FELGUEIRAS

QUINTA DA LIXA

www.quintadalixa.pt

QUINTA DA PALMIRINHA

sumbi@sapo.pt

QUINTA DE MADERNE

www.quintademaderne.com

TERRAS DE FELGUEIRAS

- CAVES FELGUEIRAS

www.coopfelgueiras.pt

GUIMARÃES

ADEGA COOPERATIVA

DE GUIMARÃES

www.adegaguimaraes.pt

CASA DE SEZIM

www.sezim.pt

LÁGRIMA DE UVA

lagrimadeuva@sapo.pt

QUINTA DA CANCELÁ

E QUINTA DA CARREIRA

www.quintadacancela.com

QUINTA DA EIRA DO SOL

www.quintaeiradosol.com

QUINTA DO ERMÍZIO

www.ermizio.pt

QUINTA PICOUTO DE CIMA

quintapicoutodecima@gmail.com

SOCIEDADE AGRÍCOLA S. GIÃO

s.giao@sapo.pt

LAMEGO

CASA DE SANTO ANTÓNIO

DE BRITIANDE

www.casasantoniobritiande.com

QUINTA DA PACHECA

www.quintadapacheca.com

CAVES DA RAPOSEIRA

www.cavesraposeira.com

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA

www.qtstauefemia.com

LOUSADA

QUINTA DE LOUROSA

www.quintadelourosa.com

MARCO DE CANAVEZES

CASA DE VILA BOA

www.casavilaboa.com

CASA DE VILACETINHO

www.casadevilacetinho.pt

EPAMAC

www.epamac.com

QUINTA DA TORRE

www.quintadatorre.eu

QUINTA DO PAÇO

www.solardepinheiro.com

MELGAÇO

ADEGA CASTABOA

castaboa@portugalmail.pt

ADEGA QUINTA DE SOALHEIRO

www.quntadesoalheiro.com

ADEGA QUINTAS DE MELGAÇO

www.quintasdemelgaco.pt

ADEGA REGUENGO DE MELGAÇO

www.reguengodemelgaco.pt

MESÃO FRIO

ADEGA COOPERATIVA

DE MESÃO FRIO

www.acmf.pt

QUINTA DA BARCA

www.quintadabarca.com

QUINTA DA REDE

quintadarede.wbnode.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

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

MONDIM DE BASTO
QUINTA DO BARRIO
barriovinhoverde.comunidades.net

MONTALEGRE
VINHOS MONT'ALEGRE
www.fgwines.pt
VINHOS PADRE FONTES
www.padrefontes.pt

MURÇA
CAVES DE MURÇA
www.cavesdemurça.pt

QUINTA MONTE SÃO SEBASTIÃO
www.montesaosebastiao.com

PARADES
QUINTA BELA VISTA
joseleao@ela.pt

PENAFIEL
QUINTA DA AVELEDA
www.aveledaportugal.pt

PONTE DA BARCA
ADEGA COOPERATIVA
DE PONTE DA BARCA
www.adegapontedabarca.pt

PONTE DE LIMA
ADEGA COOPERATIVA
DE PONTE DE LIMA
www.adegapontelima.com
APHROS WINE
www.aphros-wine.com
AROMAS 4U
www.aromas4u.pt

CASA DAS BUGANVÍLIAS
www.casadasbuganvilias.com
CASA DO BARREIRO
barreiro@solaresdeportugal.pt
"NAUS LUSITANAS
- TERRAS DE REFOIOS"
www.nauslusitanas.com
QUINTA DA FREIRIA
jjcorreiabarras@hotmail.com
QUINTA DE LUOU
www.luou.pt
QUINTA DO AMEAL
www.quintadoameal.com

QUINTA DO CRUZEIRO
ESC. PROF. AGRIC. DESENV.
RURAL PONTE DE LIMA
www.eppl.pt
SOLAR DE BORGONHA
www.solardeborgonha.com
VINHO CASA DA CUCA
www.casadacuca.com

PORTO
SALA DE PROVAS DE VINHOS
DE PORTUGAL
www.viniportugal.pt

RESENDE
QUINTA DA MASSÔRRA
www.quintadamassorra.com
QUINTA DO FORMIGAL
rafaelmonteiorom@sapo.pt
QUINTA DO OUTEIRO
www.quintadoouteiro.pt
VALD'AREGOS
www.valdaregos.pt

SABROSA
ADEGA COOPERATIVA
DE SABROSA
www.adegacooperativadesabrosa.pt
CASAL DOS CADAIAS
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.quitadafoz.pt
QUINTA DA MARKA
www.quintadamarkadouro.com
QUINTA DA VEIGA
www.veigamouras.com
QUINTA DE LA ROSA
www.quintadelarosa.com
QUINTA DO BEIJO
www.quintadobeijo.pt
QUINTA DO BUCHEIRO
www.quintadobucheiro.pt
QUINTA DO CALEIRO
www.quintadocaleiro.pt
QUINTA DO CRASTO
www.quintadocrasto.pt
QUINTA DO CUME
www.quintadocume.pt
QUINTA DO FOJO
www.quintadofojo.pt
QUINTA DO INFANTADO
www.facebook.com
QUINTA DO ISAAC
quintadoisaac@sapo.pt
QUINTA DO PORTAL
www.quintadoportal.com
QUINTA DOS ESPINHEIROS
ruibarata7@gmail.com
QUINTA FONTE DO MILHO
quintadafontedomilho@gmail.com
QUINTA NOVA
NOSSA SENHORA DO CARMO
www.quintanova.com
VALLEGRE
www.vallegre.pt

VIEIRA DE SOUSA PORT
& DOURO WINES
www.vieiradesousa.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO
ARCADELA
arcadeladouro@gmail.com
CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO
www.hortaosoriowines.pt
CAVES SANTA MARTA
www.cavessantamarta.pt
QUINTA DA AZINHEIRA
qazinheira@hotmail.com
QUINTA DA CUMIEIRA
www.quintacumeira.com
QUINTA DA GAIVOSA
www.alvesdesousa.com
QUINTA DA PITARRELA
geral@quintadapitarrela.com
QUINTA DA PORTELA
www.rolasdaportela.pt
QUINTA DAS CABANAS
quintacabana@hotmail.com
QUINTA DAS CHAQUEDAS
quintadaschaquedas.wixsite.com/site
QUINTA DO ALTO
www.casadosmiguelis.wix.com
QUINTA DO ESPINHO
www.bomviver.com
QUINTA DO LICOR
www.vazdecarvalhowines.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
quintasenhoradagraca@live.com.pt
ROMARIGO VINHOS
www.romarigovinhos.com
SODIVINI, LDA.
sodivini@gmail.com
SOLA DA PORTELA
www.solardaportela.com
TIMÓTEO'S VINHOS
www.timoteosvinhos.com
VINHOS MARTHA
pedro.marta@marthasgroup.com

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

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 ESTEVEIRA

www.winedouro.com

QUINTA DA FONTE NOVA

www.quintadafontenova.com

QUINTA DA MATA MACEDA

jblqueiroz@yahoo.com

QUINTA DAS TECEDEIRAS

www.tecedeiras.com

QUINTA DE S. JOSÉ

www.quintasjose.com

QUINTA DO CADÃO

www.cadao.pt

QUINTA DO PENEDO DO SALTO

www.quintapenedosalto.com

QUINTA DO PESSEGUEIRO

www.zannier.com

QUINTA DO VALE DO PEREIRO

www.fontesvelhas.com

VDS-VINHOS DO DOURO**SUPERIOR**

www.vds.pt

TABUAÇO**ADEGA CASA DO BRASÃO**

www.casadobrasao.com

ADEGA VINHOS FILÔCO

www.quintadofiloco.com

QUINTA DA PADRELA

www.quintadapadrela.com

QUINTA DO PANASCAL

www.fonseca.pt

QUINTA DO PÉGO

www.quintadopego.com

QUINTA DO PÔPA

www.quintadopopa.com

QUINTA DO SEIXO

www.sograpevinhos.com

QUINTA MONTE TRAVESSO

www.quintadomontetravesso.com

QUINTA Sª DO CONVENTO

www.senhoradoconvento.com

TORRE DE MONCORVO**MJP – QUINTA DE VILA MAIOR****/ CASA DA PALMEIRA**

www.casadapalmeira.pt

QUINTA DA TERRINCHA

www.quintadatterrincha.pt

QUINTA DAS AVELEIRAS

www.quintadasaveleiras.pt

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

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 DAS CORRIÇAS

www.quintadascorricas.pt

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 DE LOUREDO

www.solardelouredo.pt

SOLAR DE MERUFE

www.solardemerufe.com

VIEIRA DO MINHO**QUINTA DE CALVELOS**

www.quintadecalvelos.com

VILA FLOR**PORTO CAÚNHO**

www.facebook.com/

PortoCaunho.1941

QUINTA DO COUQUINHO

www.quintadocouquinho.com

QUINTA DO GRANJAL

www.quintadogranjal.pt

QUINTA DO PALAME

www.quintadopalame.com

QUINTA RIBEIRA DE LODÕES

www.quintadelodoes.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA**CASAL VIDEIRA**

www.facebook.com/casalvideira

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO**ADEGA CASA DA TORRE**

www.adegacasadatorre.com

CASAL DE VENTOZELA

www.casaldeventozela.com

ENCOSTA DO XISTO

www.encostadoxisto.pt

JO

www.joagricola.com

QUINTA DE COMPOSTELA

www.casadecompostela.pt

VINHOS CASTRO

www.vinhoscastro.com

VILA NOVA DE FOZ COA**CARM**

www.carm.pt

DOURUM

www.duorum.pt

QUINTA DA CANAMEIRA

www.quintadacanameira.com

QUINTA DA SEQUEIRA

www.quintadasequeira.com

QUINTA DA ZARALHÔA

www.quintadazaralha.com

QUINTA DE ERVA MOIRA

www.ramospinto.pt

QUINTA DO VALE MEÃO

www.quintadovalemeao.pt

VILA NOVA DE GAIA**ADRIANO RAMOS PINTO**

www.ramospinto.pt

BURMESTER

www.sogevinus.com

CÁLEM

www.calem.pt

CÁLEM/BURMESTER/KOPKE

www.sogevinus.com

CHURCHILL'S PORT

www.churchills-port.com

COCKBURN'S PORT

www.cockburns.com

CROFT PORT

www.croftport.com

FERREIRA

www.sograpevinhos.com

GRAHAM'S PORT

www.grahams-port.com

OFFLEY FORRESTER

www.sograpevinhos.com

POÇAS JÚNIOR

www.pocas.pt

PORTO CRUZ

www.myportocruz.com

PORTO QUEVEDO

www.quevedoportwine.com/pt

PORTO VASCONCELLOS

www.christiewines.com

QUINTA DA BOEIRA

www.quintadaboeira.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

VILA POUCA DE AGUIAR**QUINTA SERRA D'OURA**

www.facebook.com/HeadRockWine

VILA REAL**CASA AGRÍCOLA DA LEVADA**

www.casadalevada.com

FUNDAÇÃO DA CASA DE MATEUS

www.casademateus.com

Qta DA COSTA / Qta DO CONDE

www.casademateus.com

QUINTA DO BARREIRO DE CIMA

www.casademateus.com

VILA VERDE**QUINTA DAS FONTAINHAS**

pecasoc@sapo.pt

QUINTA DO SALGUEIRO

quintadesalgueiro@gmail.com

QUINTA DO PICO DE REGALADOS

antonio.leal@lidador.com

QUINTAS DO HOMEM

www.quintasdohomem.com

VIZELA**CAVES DO CASALINHO**

www.cavesdocasalinho.com



alojamento

ALFÂNDEGA DA FÉ

Hotel & SPA Alfândega da Fé
EN 315, Alto da Serra de Bornes
5350 – 909 Alfândega da Fé
GPS: 41°25.306'N 7°00.518'W
tel.: +351 279 200 260 / 912 252 134
e-mail:
reservas@spahotelalfandega.com
site: www.spahotelalfandega.com

Quinta do Barracão da Vilaríça

Vilarelhos
5350-420 Alfândega da Fé
GPS: 41.333519° -7.058409°
tel. 278 536 200 / 278 536 204
t.lm. 962 982 605
e-mail: geral@terra-sa.com
site: www.terra-sa.com

Casas do Bairro

Rua do Bairro, nº 34
5350-312 Sambade
GPS: 41.412485°, -6.969225°
tel. 279 479 133 / t.lm. 919 500 079
e-mail: casasdobairro@gmail.com
site: www.casasdobairro.com

Bela Vista - Agroturismo & Silo Housing

Quinta da Bela Vista 176,
Eucisia 5350-231 Alfândega da Fé
tel. 279 463 280
t.lm. 41.3095984,-7.0763643
e-mail: geral@belavistasilohousing.pt
site: http://belavistasilohousing.pt

Alojamentos Rurais Bota-te à Descoberta

N315, nº 87
5350-001 Alfândega da Fé
GPS: 41.341598,-6.9611695
t.lm. 916 386 028
e-mail: info@descobriralfandega.com
site: www.descobriralfandega.com/

ALIJÓ

Pousada Barão de Forrester
Rua Comendador José Rufino
5070 – 011 ALIJÓ
GPS: 41.2755254,-7.4746277
tel. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Pousada da Juventude de Alijó

Rua da Costinha, nº 10
5070 – 036 ALIJÓ
GPS: 41°16'41,80 | 7°28'34,01
tel. 259 949 068
e-mail: alijo@movijovem.pt
site: www.pousadasdejuventude.pt

Hotel Quinta da Seixeda

Bairro do Pombal
5070 – ALIJÓ
GPS: 41.28083 | -7.47325
tel: 259 957 350
e-mail: geral@quintadaseixeda.com
site: www.quintadaseixeda.com

Galerias Nascente

Rua General Alves Pedrosa, 11
5070 – 051 – ALIJÓ
GPS: 41.27594 | -7.475824
t.lm. 934 806 944
e-mail:
alojamento_galerias_nascente@hotmail.com
site: FB/alojamento.galeriasnascente.9

Quinta de Fiães

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

Casa da Portela

Rua da Portela
5070 - PÓPULO
GPS: 41.279741 | -7. 4626350
tel. 259 511 893 / t.lm. 939435444
e-mail: rubenppereira@gmail.com
site: www.casaportela.pt

AMARANTE

Pousada do Marão - S. Gonçalo

Curva do Lancete
4600-520 ANSIÃES
tel. 255 460 030
e-mail: pousada.marao@gmail.com
site: www.pousadomarao.com

Hotel Casa da Calçada

Largo do Paço, nº6
4600-017 AMARANTE
tel. 255 410 830
e-mail: reservas@casadacalçada.com
site: www.casadacalçada.com

Hotel Navarras

Rua António Carneiro
4600-049 AMARANTE
tel. 255 431 036
e-mail:
hotelnavarras@tamegaclube.com
site: www.tamegaclube.com

Casa da Levada

Travanca do Monte, Cx.715
4600-530 BUSTELO
tel. 255 433 833 / t.lm. 934 244 644
e-mail: contacto@casalevada.com
site: www.casalevada.com

Casa de Pascoaes

Rua da Capelinha, número 122,
4600-632, S. João de Gatão - Amarante
t.lm. 919 131 525
e-mail: geral@casadepascoaes.pt
site: http://www.casadepascoaes.pt

Casa de Infesta

Rua Fundo de Vila, 61
4600-741 SÃO SIMÃO GOUVEIA
t.lm. 939 443 457
e-mail: info@casadeinfesta.com
site: www.casadeinfesta.com

Casa da Pedra

Lugar da Pedra
4600-801 VILA CHÃ DO MARÃO
tel. 255 422 997
e-mail: casa_da_pedra@hotmail.com
site: www.casadapedra.com.pt

Quinta de Ribas

Quinta de Ribas - Vila Chã
4600-801 AMARANTE
tel. 255 422 113
e-mail: catherine.leite@clix.pt
site:
www.pagesperso-orange.fr/quintaderibas

Parque de Campismo Peneda da Rainha

Rua Pedro Alvellos
4600-099 AMARANTE
tel. 255 437 630
e-mail: cporto@mail.telepac.pt
site: www.cporto.pt/portugues

Quinta da Ribeira

Rua da Ribeira
4600-801 Louredo
t.lm. 933 943 355
e-mail: geral@quintadaribeira.com
site: www.aquintadaribeira.com

Casa de S. Faustino

Rua de S. Faustino
4600-620 Fridão
tel. 255 410 860
e-mail: casa.sfaustino@clix.pt
site: www.maisturismo.pt/csffridao

Quinta da Pousadela

Quarto de Lobos
4600-690 Ôlo
t.lm. 925 638 541
e-mail: geral@pousadela.com
site: www.pousadela.com

Quinta da Cruz

Largo da Cruz, Real
4600-010 Vila Meã
tel. 255 730 040
e-mail: info@hotelquintadacruz.com
site: www.hotelquintadacruz.pt

Residencial Estoril

Rua 31 de Janeiro
4600-055 S. Gonçalo
tel. 255 431 291

Residencial o Príncipe

Largo Cons. António Cândido nº 73
4600-029 Amarante
tel. 255 446 104

Residencial Sampaio

Rua Nossa Senhora de Fátima nº 16
4600-756 Telões Amarante
tel. 255 449 250

Monverde - Wine Experience Hotel

Castanheiro Redondo, Telões
4600-761 Amarante
GPS: N 41° 19' 12.44" (41.320123)
W 8° 07' 13.02" (-8.120283)
tel. 255 143 100
e-mail: geral@monverde.pt
site: www.monverde.pt/

Hotel des Artes

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

AMARES

Quinta do Burgo
Rua dos Burgos, nº 475
4720-612 Prozelos Amares
GPS: N 41.616525 O -8.351637
tel. 253 992 749 / t.lm. 936 290 911
e-mail: geral@quintadoburgo.com
site: www.quintadoburgo.com

Casa Lata

Avenida de Barriomau, nº 158
4720-282 Carrizado Amares
GPS: 41° 38' 10.61" N 8° 23' 15.60" W
tel. 253 993 460
e-mail: geral@casalata.pt
site: www.casalata.com

Casa Quinta do Rocha

Rua do Pinheiro, nº 402
4720-780 Vilela Amares
GPS: N 41.665237 O -8.318530
tel.253 378 086 / t.lm.966 426 096

Casa de Romão

Rua de Romão, nº 14
4720-287 Carrizado Amares
GPS: N 41.631506 O -8.379692
tel. 253 993 254
e-mail: casaderomao2011@gmail.com

Hotel Troia

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



Quinta de Ataíde

Rua Rio do Homem, nº 200
4720-119 Rendufe Amares
GPS: N 41.632845 O -8.412652
tel. 253 324 284 / 934 732 378
/ 964 425 665
e-mail: geral@quintadeataide.pt
site: www.quintadeataide.pt



Casa do Casal do Carvalho

Rua do Carvalho, nº 76
4720-103 Barreiros Amares
GPS: N 41.616775 O -8.395103
tel. 253 908 323 / tlm. 911 891 920
e-mail: geral@casaldocarvalho.net
site: www.casaldocarvalho.com

Casa da Urze

Rua do Urjal
4720-730 Seramil Amares
GPS: 41.679038; W -8.312691
tlm.919 332 522
e-mail: info@casadaurze.com
site: www.casadaurze.com



Pousada Santa Maria do Bouro

Largo do Terreiro
4720-633 Bouro (Santa Maria) Amares
GPS: 41.661.944 -8.269.44441
tel. 253 371 970
e-mail: recepcao.bouro@pestana.com
/recepcao.stamariabouro@pousadas.pt
site: www.pousadas.pt

ARCOS DE VALDEVEZ

Eido do Carvalhoso

Lugar Carvalhoso – Jolda S. Paio
4970-630 Arcos de Valdevez
GPS: 41°47'47.8" N | 8°30'16.0" W
tlm. 918 153 295
e-mail:
eidodocarvalhoso.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, nº 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



ARMAMAR

Casa da Farmácia

Rua Miguel Bombarda nº 6
5110 - 139 Armamar
tel.: 254 858 320 / 963 630 803
e-mail: casadafarmacia@gmail.com
site: www.casadafarmacia.com
GPS: N 41.1091091 O -7.69391507



Outros Tempos

– Turismo de Aldeia

Largo do Marradoiro, nº 12
5110-051 Arcíera-Armamar
tel.: 254 855 103 / 919 963 051
e-mail: reservas@outrostempos.com
site: www.outrostempos.com
GPS: N 41.098283 O 7.655325

Hotel Folgosa Douro***

Estrada Nacional 222 – Folgosa
5110-204 Armamar
tel.: 254 858 222
e-mail: info@hotelfolgosadouro.com
site: www.hotelfolgosadouro.com
GPS: 41.151715, -7.681617

Quinta da Azenha

Quinta da Azenha, Folgosa
5110-204 Armamar
tel.: 254 855 172
e-mail: info@quintadaazinha.net
site: www.quintadaazinha.net
GPS: 41.152048, -7.678462

Quinta da Barroca

Lugar de Queimada
5114-001 Armamar
tel.: 254 850 850
e-mail: info@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt
GPS: 41.104937, -7.733112

Quinta de Silvares

Lugar de Lapinha, São Cosmado
5110-587 Armamar
tel.: 254 614 126 / 934 262 584
e-mail: quintadesilvares@gmail.com
site: www.quintadesilvares.com
GPS: 41.058575, -7.635525

Casa Semarinhãs

Folgosa Velha
5110 Folgosa do Douro
tlm.: 935 53 5287
e-mail: info@dourovillarental.com
site: www.dourovillarental.com
GPS: 41.146553, -7.673566

Casa da Fonte

Largo da Fonte, nº 1, Coura
5110-069 Armamar
tlm.: 968 082 157
e-mail: casadafonte.douro@gmail.com
41.115876, -7.650668

Casa do Lagar

Rua do Espírito Santo, Cimbres
5110-167 Armamar
tel.: 254 670 557
e-mail: cdolagar@gmail.com
site: www.casadolagar.pt
GPS: 41.050109, -7.700620

Quinta do Tedo

Vila Seca
5110 Armamar
tel.: 254 789 165
e-mail: sara@quintadotedo.com

Gogim

Gogim
5110 Armamar
tlm.: 910 517 407
e-mail: gogimcasarural@gmail.com



AROUCA

Casa do Paúl

Espiuca
4540-344 Arouca
tel.: 938 336 017
e-mail: casadopaul@live.com
site: www.casapaul.wordpress.com
GPS: N 40.991029 O -8.214737



Casa do Pinto

Canelas de Cima
4540-252 Arouca
tel.: 256 949 455 / 962 060 730
e-mail: mail@casadopinto.com
site: www.casadopinto.com
GPS: N 40.932149 O -8.245099



Quinta da Vila

Alvarenga
4540-054 Arouca
tel.: 918 528 478 / 914 597 826
e-mail: qdavila.tur@gmail.com
site: www.quintadavila.pt
GPS: 40 58'08.7" N 8 09'57.5" W

Quinta de Anterronde

Anterronde - Santa Eulália
4540-718 Arouca
tel.: 963 063 929
e-mail: quintadeanterronde@japp.pt
site: www.quintadeanterronde.pt
GPS: N 40.935767 O -8.275483

Casa do Lagar

Lugar da Boavista - Alvarenga
4540-022 Arouca
tel.: 917 855 591
e-mail: msvmorais1974@gmail.com
site: www.casaemalvarenga.com
GPS: N 40.932149 O -8.245099

Casa do Passadico

Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tel.: 915 499 171
e-mail: filipalv33@live.com.pt
site: FB/casapassadico.alvarenga
GPS: N 40.966060 O -8.156710



Hotel Rural Quinta de Novais

Novais - Santa Eulália
4540-540 Arouca
tel.: 256 940 100
e-mail: geral@quintadenovais.com
site: www.quintadenovais.com
GPS: 40 56' 20 N -8 16' 34W

Quinta do Pomarinho

Lugar de Romariz – Burgo
4540-222 Arouca
tel.: 256 948 198 / 961 430 129
e-mail:
reservas@quintadopomarinho.com
site: www.quintadopomarinho.com
GPS: N 40.922576 O -8.249938

Quinta da Mestra

Burgo
4540-226 Arouca
e-mail:
reservas@quintadamestra.com
site: www.quintadamestra.com
GPS: N 40.919220 O -8.260260



Quinta do Pomar Maior

Barreiros - Santa Eulália
4540-516 Arouca
tel.: 963 162 137 / 968 051 013
e-mail:
geral@quintadopomarmaior.com
site: www.quintadopomarmaior.com
GPS: 40° 55' 22.1" N 08° 16' 28.3" W



Hotel São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel.: 256 944 580
e-mail: info@hotelspedro.com
site: www.hotelspedro.com
GPS: N 40.929775 O -8.241929



Vila Guiomar

Alvarenga
4540-046 Arouca
tel.: 256 951 246 / 962 778 247
e-mail: vilaguiomar@sapo.pt
site: www.vilaguiomar.com
GPS: N 40.96984 O -8.16317

Casa de Cela

Cela - Urrô
4540-645
tel.: 256 944 226 / tlm.: 919 445 818
e-mail: casadecela@gmail.com
site: www.casadecela.com
GPS. 40.918970; -8.198160

Casa do Toutuço

Lourosa de Campo - Burgo
Arouca
tlm.: +351 927 322 542
e-mail: fer.almfer@hotmail.com

Vânia Leal

Quinta do Pomar Maior
Lugar de Barreiros - Santa Eulália
4540-516
tlm.: 963 162 137
e-mail: vania.r.leal@gmail.com
GPS. N 40° 55' 22.1"; W 08° 16' 28.3"

BAIÃO

Douro Royal Valley Hotel & Spa*****

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

Douro Palace Hotel Resort & Spa****

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



Quinta de Marnotos

Lugar de Marnotos, EN 304-3
4640-252 Gestaço - Baião
GPS: N 41° 09' 37" W -7° 56' 24"
tlm. +351 935 525 866
e-mail: info@marnotos.pt
site: www.marnotos.pt

SARCELOS

Quinta de Santa Comba - TH

Rua de Vila Boa, 443
4755-536 Várzea
GPS: 41°30'20.50"N 8°33'57.20"O
tel.: +351 253 832 101
tlm.: 919 439 523 / 917 617 572
e-mail: turismostacomba@hotmail.com
site: www.stacomba.com



Quinta de Malta - TH

Rua Nossa Senhora do Loreto, 152
4755-070 Durães
GPS: 41°38'09.30"N 8°39'57.11"O
tel.: +351 : 258 773 773
e-mail: reservas@quintademalta.com
site: www.quintademalta.com



Casa dos Assentos

Avenida da Igreja
4750-640 Quintiães
Tel.: 253 881 160 / 967 014 997
e-mail: geral@casadosassentos.com
Site: www.casadosassentos.com
GPS. 41°36'56.54"N 8°39'04.77"O

BOTICAS

Boticas Hotel - Art & SPA

5460-304 BOTICAS
Tel.: 276 414 330 / 964 783 126
e-mail: ana@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com
GPS: N 41.686584 O 7.668292

Hotel Rio Beça

Estrada nacional 311
Carreira da Lebre
5460-125 Beça - Boticas
Tel. 276413003 / 964614299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.hotelriobeca.com
GPS: n 41.4054188, O 7.4259862

BRAGA

Hotel do Parque

Bom Jesus do Monte
4715-056 Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N 8° 22' 39.06" W
tel. 253 603 470
e-mail: parque@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt



Hotel do Templo

Bom Jesus do Monte
4715-056 - Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N 8° 22' 39.06" W
tel. 253 603 610
e-mail: templo@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt



Hotel do Elevador

Bom Jesus do Monte
4715-056 - Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N / 8° 22' 39.06" W
tel. 253 603 400
e-mail: elevador@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt



Hotel do Lago

Bom Jesus do Monte
4715-056 - Braga
GPS: 41° 33' 21.16" N / 8° 22' 39.06" W
tel. 253 603 020
e-mail: lago@hoteisbomjesus.pt
site: www.hoteisbomjesus.pt

Casa Cachada

Rua do Campo, nº 19 - Este São Mamede
4715-477 Braga
GPS: 41 34' 27.80" N 8° 21'36.40" W
tlm. 913 012 829
e-mail: geral@casacachada.pt
site: www.casacachada.pt

BRAGANÇA

Hotel Estalagem Turismo

Estrada de Turismo, nº3542)
5300-852 Bragança
GPS: 41.78813351, -6. 75537026
tel. 273 324 204
e-mail:
hotel.estalagem.turismo@gmail.com
site: www.hotelestalagemturismo.com

Casa do Serra

Largo do Rigueiro Nº4, Vilarinho
5300-525 Bragança
GPS: 41.899551, -6.841079
tel. 967 014 820 / tlm. 968810859
e-mail: geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt

Casa do Pascoal

Endereço Rua dá Cruz nº 6, Vilarinho
5300-525 Bragança
GPS: 41.898767004304,
-6.840616040314
tel. 967 014 820 / tlm. 968 810 859
e-mail: geral@apimonte.pt
site: www.apimonte.pt

Hotel Restaurante Tic Tac

Rua Emídio Navarro, nº 85
5300 Bragança
GPS: 41°48'25.668", °45'27.0936"
tel. 273 331 373 / tlm. 914 725 152
e-mail: reservas@hoteltictac.pt
site: http://hoteltictac.pt/pt



Hotel Nordeste Shalom

Avenida Abade de Baçal nº 39
5300-082
GPS: 41.80254, -6.772149
tel. 273 331 667 / tlm. 938807499
e-mail:
hotel.nordeste.shalom@gmail.com
site: http://www.hotel-shalom.com.pt/

A. Montesinho Turismo

Rua Coronel Cepeda nº 1
5300-553 Gimonde
GPS: 41.802328, -6.696496
tel. +351 273 302 510
e-mail: geral@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt

Bragança Apartments

Rua Oróbio de Castro, 46
5300-220 Bragança
GPS: 41.805357, -6.755238
tel. +351 273 302 510
e-mail: geral@amontesinho.pt
site: www.amontesinho.pt

CAMINHA

Casa da Torre - Casas de Campo

Rua das Laginhas, 43
4910-017 - Âncora
GPS: 41°48'2.96"N 8°51'0,13"W
tel.: +351 258 911 897/ 914 364 953
e-mail: casadatorre@sapo.pt
site: www.casadatorre.com.pt



Casa de Leiras - TH

Calçada da Escola
4910-111- Caminha
GPS: N 41.873849 O -8.839151
tel.: 258 921 299 / 917 506 067
e-mail:
teresa.sanogueira@hbeatrizangelo.pt
/pedrosanogueira@eusou.pt



Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56
4910- 386 Vila Praia de Âncora
GPS: N 41.814261 O -8.863499
tel.: +351 258 911 111
e-mail: diretora@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com



Hotel Porta do Sol

Av. Marginal, lote 1
4910 -104 Caminha
GPS: N 41.865855 O -8.847771
tel.: +351 258 719 360
e-mail:
reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com



Casa da Eira

Rua do Ingusto, 274
4910-255 Moledo
GPS: N 41.850149 O -8.848424
tel.: +351 258 722 180 / 919 847 131
e-mail: info@casadaeira.com
site: http://www.casadaeira.com



Apartamentos Turísticos Vila Praia

Rua Cândido dos Reis
4910-460 Vila Praia de Âncora
tel.: +351 258 950 050
e-mail:
geral@apartamentosvilapraia.com
site: www.apartamentosvilapraia.com
GPS: N 41.813445 O -8.863283

Rinoterra Minho

Rua da Costa, nº 15
4910-339 Seixas
GPS: N 41.8820992 O -8.8186798
tel.: +351 258 724 442
e-mail: geral@rinoterra.com
site: www.rinoterra.com



Quintinha d'Arga

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
GPS: 41.84°10.352'N 8.77°50.575'W
tel.: +351 258 958 397
e-mail: geral@quintinhadarga.pt
site: www.quintinhadarga.pt



Orbitur Caminha - Parque de Campismo e Caravanismo

Mata do Camarido - E.N. 13, Km 90
4910-180 Cristelo
GPS: 41°52'00"N 8° 51'30"W
tel.: +351 258 921 295
e-mail: infocaminha@orbitur.pt
site: www.orbitur.pt

Amare Country House

Av. da Bela Vista, 19
- Lugar do Facho
4910-342 Seixas
GPS: N 41.899282 O -8.812109
tlm.: +351 917 337 136
e-mail: amarecountryhouse@gmail.com
site: www.amarecountryhouse.pt



Design & Wine Hotel ****

Praça Conselheiro Silva Torres, n.º 8
4910-122 Caminha
tel.: +351 258 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com
GPS: N 41.875684 O -8.838377



CARRAZEDA DE ANSIÃES Hotel Casa do Tua

Av. Da Estação, n.º 5, Foz-Tua
5140 - 133 Castanheira CRZ
GPS: N 41.206947 O -7.419659
tel.: +351 278 681 116 / 96 5427047
e-mail: casadotua@hotmail.com
site: www.casadotua.com

Mallus Agro-Turismo

Misquel
5140 - 181 Parambos CRZ
GPS: N 41.233362 O -7.348168
tel.: +351 278 615 013 / 912 218 001
e-mail: geral@mallus.pt
site: www.mallus.pt

Douro Villas

Quinta Vale de Carvalho
5140 Vilarinho da Castanheira CRZ
GPS: N 41.15544 O -7.212515
tel.: +351 278 639 187
tlm.: 939 896 812 / 932 867 295
e-mail: pedroluismorgadocorreia@hotmail.com



CASTELO DE PAIVA Hotel Rural Casa de São Pedro

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



Rio Moments - Country House & SPA Paiva Valley

Várzea - Bairros
4550-051 Castelo de Paiva
GPS: 41°1'40.128"N 8°14'23.660"W
tlm.: 962 343 498 / 962 781 868
e-mail: riomoments.paiva@gmail.com
site: www.riomoments.com



Casa do Villas

Eiró de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
GPS: N 41°1'55.544" , W -8°17'16.198"
tlm.: +351 916 275 867
e-mail: casadovillas@gmail.com
site: www.casadovillas.com



Quinta do Gildinho

Gildinho - Real
4550-670 Castelo de Paiva
GPS: N 40.974841 O -8.310020
tlm.: +351 917 345 389
e-mail: manuelgildinho@gmail.com
site: www.quintadegildinho.com



Casa do Olival da Vinha

Rua Emídio Navarro, 179 - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
GPS: 41°2'21.669"N 8°16'33.065"W
tel.: +351 255 148 618
e-mail: olivalcasaturismo@gmail.com
site: www.olivalcasarural.pt



Quinta de Curvite

Rua Teresa Taveira S/N
Curvite - Sobrado
4550-151 Castelo de Paiva
GPS: 41°2'50.101"N 8°16'23.283"W
tel.: 255 688 686 / 966 651 779
e-mail: castelopaiva@sapo.pt
site: FB/milhomens.quintadecurvite

Flower Residence

Rua Dr Sá Carneiro
/ Amaro da Costa, 44
4550-120 Castelo de Paiva
GPS: N 41.040035 O-8.270627
tlm.: +351 255 160 065/916 828 618
e-mail: flowerresidence@hotmail.com
site: FB/Flower-Residence



CELORICO DE BASTO Camélias de Basto - Casa do Pioledo

Ribas, Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°26'37.6"N 8°02'50.9"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto

Casa de Barreiros - Celorico de Basto
Ribas, Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto - Casa da Boavista

Gémeos, Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto - Casa das Vinhas

Codegoso., Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto - Casa do Tanque

Codegoso, ,Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto - Casa da Caneleira

Codegoso, Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites



Camélias de Basto

Codegoso, Celorico de Basto
tlm.: 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W
*Reservas superiores a 2 noites

Casa do Bentinho

Rua da Igreja, n.º 24
4890-370 UF Britelo, Gémeos e Ourilhe
tlm.: 915 693 293
e-mail: ana.motez.moura@hotmail.com
site: FB/CasadoBentinho/
GPS. 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W

Casa do Eido

Rua da Fonte Coberta, n.º 472
4890-417 UF Veade, Gagos e Molares
tlm.: 966 178 514
e-mail: casasdоеido@gmail.com
site: FB/Casas-do-Eido
GPS. 41°24'53.1"N 7°59'41.6"W



Casa Flor do Campo

Travessa do Eido, n.º 41
4890-141 UF Canedo de Basto e Corgo
tlm.: 965 484 904
e-mail: monica_carvalho_96@hotmail.com
site: FB/casafordocampo
GPS. 41°26'37.2"N 7°57'55.1"W

Quinta da Bouça

Rua Sampaio, n.º 170
4890-182 UF Canedo de Basto e Corgo
tlm.: 962 352 931
e-mail: junqueiraajose@gmail.com
site: https://sites.google.com/site/quintadaboucafrutabio/
GPS. 41°26'36.8"N 7°59'35.6"W

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
GPS. 41°23'39.3"N 8°02'47.9"W



Celorico Palace Hotel

Rua dos Combatentes de ultramar,100
Celorico de Basto
Tel.: 255 320 030
e-mail: reservas@celoricopalace.com
site: www.celoricopalace.com
GPS.41°23'33.1"N8°00'14.6"W



Quinta das Escumoeiras

Lugar de Lourido
4890-055 Arnoia
tel.: 255 322 785 / tlm.: 935 322 786
e-mail: geral@quintadasescumoeiras.com
site: www.quintadasescumoeiras.com
GPS. 41.344285, -8.000001
*Reservas de pelo menos 2 noites



Quinta do Nascimento

Rua Geraldo da Cunha 522
4890-231
tlm.: 967 874 848
e-mail: carlospeixoto1958@gmail.com
site: www.quintadonascimento.com/
GPS. 41°23'05.5"N 8°00'19.6"W



Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira, n.º 91
4890-275 Celorico de Basto
tlm.: 938 568 193
e-mail: amotamiranda@sapo.pt
site : FB/Casa-do-Outeiro-da-Ribeira-Alojamento-Local
GPS. 41°23'48.7"N 8°00'06.0"W



Quinta da Chouza
Agroturismo e Enoturismo
 Travessa do Tornadouro, nº 146
 4890-413 Molares Fermil de Basto
 Tel.: 914 002 657
 e-mail:
 franciscopaulooliveiragnh@gmail.com
 GPS: 41.419067,-7.984310
 *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
 GPS: 41°24'48.4"N 7°59'22.6"W

Pousada da Juventude
de Celorico de Basto
 Rua Dr. Ernesto Faria Castro Leal, n.º 64
 4890-218 Celorico de Basto
 tlm.: 967 277 275 / Tel.: 255 321 237
 e-mail:
 pousadadejuventude@cm-celoricobasto.pt
 GPS: 41°23'4,97"N | 8°0'0,49"W



Parque de Campismo e
Caravanismo de Celorico de Basto
 Rua Joaquim Narciso Bahia, 159
 Celorico de Basto
 Tel.: 255 323 340
 e-mail: campismo@cm-celoricobasto.pt
 GPS: 41.39062 -8.00607



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: http://www.retirodebasto.pt
 GPS: 41.446274, -8.042604

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
 GPS: 41.386843, -8.014010

Quinta da Raiz
 Rua da Mó nº181, Sta. Luzia
 4890-141 Canedo de Basto
 tlm.: 964 531 926
 e-mail: chapinta@gmail.com
 GPS: 41.446440,-7.962720



Casa de Canedo
 Rua Abelheiro de Baixo, 110
 4890-148 Canedo de Basto
 Tel.: 255 361 293
 e-mail: casadecanedo@meo.pt
 GPS: 41.444515,-7.962262



Casa Rural Terras de Basto
 Trav. da Cruz das Almas 108, Veade
 4890-565
 tlm.: 922 026 249
 e-mail: josemachado78@yahoo.com
 GPS: 41.411666, -7.977150



CHAVES
Hotel Albergaria Borges
 Estrada Nacional 2 - Outeiro Jusão
 5400-575 Chaves
 GPS: N 41.7153785 O -7.4874856
 tel. 276 350 450/1
 e-mail: albergariaborges@sapo.pt
 site: www.albergariaborges.pt

Casa Meio do Povo
 Aldeia do Redondelo
 5400-729 Chaves
 GPS: N 41.7041385 O -7.5683355
 tel. 276 328 530 / tlm. 938 36 00 91
 e-mail: info@casadomeiodopovo.com
 site: www.casadomeiodopovo.com



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



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

Hotel 4 Estações
 Avenida Eng. Duarte Pacheco 102
 5400-223 Chaves
 GPS: N 41.734181 O -7.459953
 tel. 276 333 986
 tlm. 967 400 827 / 911 795 735
 e-mail: info@hotel4estacoes.net
 site: www.hotel4estacoes.net



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



Hotel Jardim das Caldas
 Alameda do Tabolado Bloco 5
 5400-523 Chaves
 GPS: N 41.7191991 O -7.4859332
 tel. 276 331 189
 e-mail:
 jardimdascaldas@mail.telepac.pt
 site: www.jardimdascaldas.com



Hotel Kátia
 Rua do Sol 28
 5400-517 Chaves
 GPS: N 41.7380717 O -7.4694843
 tel. 276 324 446
 e-mail: hotelkatia@sapo.pt

Hotel Rural Quinta de Samaiões
 Rua Dr. Francisco de Barros Teixeira
 Estrada Nacional 547
 5400-574 Chaves
 GPS: N 41.415623 O -7.283762
 tel. 276 340 450
 e-mail:
 hotel-casasamaioes@mail.telepac.pt
 site: www.hotel-casasamaioes.com



Petrus Hotel
 Rua da Família de Camões
 5400-239 Chaves
 GPS: N 41.441811 O -7.281765
 tel. 276 351 409
 e-mail: info@petrushotel.com
 site: www.petrushotel.com



Quinta da Mata
 Estrada Nacional 213 - Nantes
 5400-581 Chaves
 GPS: N 41.718226 O -7.4389027
 tel. 276 340 030
 e-mail: geral@quintadamata.net
 site: www.quintadamata.net



Vidago Palace Hotel
 Parque de Vidago - Apartado 16
 5425-307 Vidago
 GPS: N 41.6328608 O -7.5757378
 tel. 276 990 920
 e-mail: reservations@vidagopalace.com
 site: www.vidagopalace.com



CINFÃES
Quinta da Ventozela
 Lugar do Casal
 4690 - 019 CNF
 GPS: 41.092486,-8.093396
 tel. 255 561 236 / tlm. 913 561 088
 e-mail: info@quintadaventozela.com
 site: www.quintadaventozela.com



Casa da Calçada
 4690 - 420 Oliveira do Douro
 GPS: 41.087642,-8.040895
 tel. 255 563 210
 tlm. 932 476 339 / 936 411 101
 e-mail: geral@casacalcada.com
 site: www.casacalcada.com

Cerrado dos Outeirinhos
 Rua Major Monteiro Leite, 62
 4690 - 031 CNF
 GPS: 41.072143,-8.091054
 tel. 255 561 574
 tlm. 966 896 987 / 969 401 392
 e-mail: geral@cerradodosouteirinhos.pt
 site: www.cerradodosouteirinhos.pt



Casas de Montanha da Gralheira
 Rua Costa dos Moinhos
 4690 - 300
 GPS: 41.003513,-7.970494
 tel. 255 571 159
 tlm. 967 074 765 / 963 060 731
 e-mail:
 casasmontanhagralheira@gmail.com
 site:
 http://casasmontanhagralheira.webnode.pt/

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



Apúlia Praia Hotel
 Avenida da Praia, 45
 4740-033 Apúlia
 Tel: 253 989 290
 Email:
 reservas@apuliapraia-hotel.com
 GPS: N 41.4850695 W -8.7728605

Hotel Zende
 Av. Dr. Henrique Barros Lima
 4740-033 Esposende
 Tel: 253 969 090
 e-mail: geral@estalagemzende.com
 GPS: N 41.5365572 W 8.781696

Hotel Mira Rio
 Rua Ponte D. Luís Filipe, 113
 4740-209 Gandra- Esposende
 Tel: 253 964430
 e-mail: geral@hotel-mirario.com
 Site: www.hotel-mirario.com
 GPS: 41 31' 28" N5 46' 33" W



Apartamentos Turísticos
Clube Foz do Cávado
 Rua João Ferreira da Silva
 4740-270 Esposende
 Tel: 253 961 098
 GPS: 41°32'23"N 8°46'53.5W
 Email: info@clubepinhaldafoz.com
 Site: www.pinhaldafoz.com

FAFE**Hotel Comfort Inn Fafe**

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
GPS: 41°44'59.11"N / 8°17'57.37"W
tel. 253 000 700
e-mail:
comfort.fafe@grupo-continental.com
site: www.choicehotels.com

Aldeia Turística do Pontido

Rua do Pontido, Queimadela
4820-560 Fafe
GPS: 41°30'26.68"N / 8°9'24.77"W
tel. 253 508 108 / tlm. 937 670 199
e-mail: geral@aldeiadopontido.com
site: www.aldeiadopontido.com

Casa das Paredes

Avenida da Liberdade, nº 139 Medelo
4820-510 Fafe
GPS: 41°27'56.66"N / 8°09'35.66"W
tlm. 962 425 693
e-mail: info@casadasparedes.com
site: www.casadasparedes.com

Casa de Fora

Rua do Ribeiro, n.º 13 Aboim
4820-001 Fafe
GPS: 41.552036 / -8.103765
tel. 253 495 100 / tlm. 935 090 736
e-mail: info@casadefora.com
site: www.casadefora.com

Casa de Mós

Rua do Ribeiro, Aboim
4820-001 Fafe
GPS: 41.552804 / -8.104105
tlm. 933 757 615
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.com
site: www.casasnoparaisoalc.com

**Casa de Docim**

Rua da Sangviva, nº2 Docim - Quinchães
4820-577 Fafe
GPS: 41°26'35"N/8°08'50"W
tlm. 960 173 388
e-mail: reservas@casadedocim.com
site: www.casadedocim.com

Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, nº150 Arões S. Romão
4820-764 Fafe
GPS: N 41°26'54.11" W 008°12'53.31"
tel. 253 591 431
tlm. 936 178 221 / 933 333 266
e-mail: quintalamadecima@gmail.com
site: www.quintalamadecima.pt

Quinta do Minhoto

Rua de Paço, nº 107 Fornelos
4820-421 Fafe
GPS: 41.468564 / -8.182450
tlm. 965 242 514
e-mail: quintadominhoto@gmail.com
site: www.quintadominhoto.com

**Casa do Gandiã**

Rua do Penedo, n.º7 Arões S. Romão
4820-764 Fafe
GPS: 41.455273 / -8.218615
tlm. 933 785 589
e-mail: vania4ever@gmail.com
site: www.casadogandiã.pt

**Casas do Ermo**

Rua do Ermo, nº 335 Estorãos
4820-063 Fafe
GPS: N 40°28'36.4" / W -8.08'57.5"
tlm. 962 449 135
e-mail: turismo@casasdoermo.com
site: www.casasdoermo.com

Casa Cimo de Vila

Rua de São Pedro, nº 132
4820-224 Fafe
GPS: 41.45463º / -8.154833º
tel. 253 038 060 / tlm. 962 326 675
e-mail: cimodevila.fafe@gmail.com
site: www.casacimodevila.com

Le Jardim

Travessa de Ferreiros II, nº 275
Arões S. Romão
4820- 738 Fafe
GPS: 41°27'43.871"N / 8°13'3.443"W
tlm. 967 615 459 / 936 366 967
e-mail: lejardinfafe@gmail.com
site: http://lejardinfafe.wix.com/lejardin

**Parque de Campismo da Barragem de Queimadela**

Rua da Barragem, Revelhe
4820-630 Fafe
GPS: 41.503522 / -8.161983
tel. 253 700 400 / 253 504 049
e-mail: geral@cm-fafe.pt
site: www.cm-fafe.pt

**FELGUEIRAS**

Hotel Albano**
Rua 25 de abril, 38
4610-125 FELGUEIRAS
GPS: N 41.36553 O -8.19997
tel.: 255 922 012
e-mail: reservas@hotelalbano.pt
site: www.hotelalbano.pt

**Paço de Pombeiro - TH**

Rua do Burgo, 590
4610-619 POMBEIRO
GPS: N 41.38908 O -8.22842
tel.: 255 926 523 / 917 244 435
e-mail: info@pacodepombeiro.pt
site: www.pacodepombeiro.pt

**Casa do Arcebispado - CC**

Rua do Arcebispado, Sousa
4650-529 SOUSA
GPS: N 41.347068 O -8.251974
tlm.: +351 933 472 919
e-mail: gvasconcelosp@gmail.com

GUIMARÃES**Hotel da Oliveira**

Largo da Oliveira
4800-443 Guimarães
tel. 253 514 517 / tlm. 966 579 744
e-mail: reservas@hoteldaoliveira.com
site: www.hoteldaoliveira.com
GPS. N 41.443438, W -8.292684

**Open Village Sports Hotel & SPA Club**

Trav. da Ribeira nº 629 Mesão Frio
4810-235 Guimarães
tel. 253 540 630 / tlm. 911 511 372
e-mail: direcao@ovs.pt
site: www.ovs.pt
GPS. 41° 26'34 N, 8° 15'2 W

**Santa Luzia ArtHotel**

Rua Francisco Agra, 100
4800-157 Guimarães
GPS: N 41.446175 O -8.296656
tel. 253 071 800 / tlm. 932 340 635
e-mail:
pedro.mendes@santaluziaarthotel.pt
site: www.santaluziaarthotel.pt

LOUSADA**Quinta de Lourosa - CC**

Estrada Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Sousela
GPS: 41°17'38.381"N 8°18'12.357"W
tel.: 255 810 480 / 919 973 136
e-mail: info@quintadelourosa.com
site: www.quintadelourosa.com

Casa de juste - TH

Avenida do rio nº 14
4620-786 Torno
GPS: 41°17'27.443"N 8°13'19.712"W
tel.: +351 255 821 626
e-mail: info@casadejuste.com
site: www.casadejuste.com

**Lousada Country Hotel – Vila Meã Village - HR**

Variante de Vila Meã, 531
4620-426 Lousada
GPS: 41°17'12.030"N 8°16'58.354"W
tel.: +351 255 812 105
e-mail:
geral@lousadacountryhotel.com
site: www.lousadacountryhotel.com

Quinta da Longra - CC

Rua de Santo Estevão
4620- 615 Barrosas (Santo Estevão)
GPS: 41°20'17.586"N 8°16'54.878"W
tel.: +351 253 583 570
e-mail: quintadalongra@gmail.com
site: www.quintadalongra.com

Casa de Marlães

Rua de Marlães, 64
4620-400 Nespereira - LSD
GPS: N 41° 15'06.56" W 8° 18'17.46"
tel. 255 815 171
e-mail: geral@casademarlães.com
site: www.casademarlães.com

**MACEDO DE CAVALEIROS****Convento de Balsamão**

Chacim
5340 – 091 Chacim
tel.: +351 278 468 010
e-mail:
conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com

D. Antónia

Rua Pereira Charula
5340 – 278 Macedo de Cavaleiros
tel.: +351 278 421 731
e-mail: mail@donaantonia.com
site: www.donaantonia.com

**Residencial Marisol**

Bairro da Suécia
5340 – 210 Macedo de Cavaleiros
tel.: +351 278 422 214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

Q.ta da Moagem do João do Padre

Podence
5340 – 392 Podence
tel.: +351 278 431 002
e-mail : moagem.joao@clix.pt

Panorama

Pontão de Lamas
5340 – 291 Macedo de Cavaleiros
tel.: +351 278 421 444
e-mail : in@oamoracontece.com

MARCO DE CANAVEZES**Casa das Vendas**

Rua Coronel Monterroso, 313
Tabuado
4635-498 Tabuado MCN
GPS: 41°11'21.5"N 8°06'59.2"W
tlm.: +351 916 719 681
e-mail: tourism@casadasvendas.net
site: http://www.casadasvendas.net/pt

MATOSINHOS**Urban Hotel Amadeos**

Rua Conde Alto Mearim, nº 1229
4450-036 Matosinhos
Tel.: +351 229 399 700
e-mail: info.amadeos@urbanhotels.pt
site: www.urbanhotels.pt
GPS. - 41°10'53.2" / N 8°40'54.0"W



Holiday Inn Express Porto Expo

Av. Dr. António Macedo, nº 163
4450-617 Leça da Palmeira
Tel.: +351 229 995 400
e-mail: hieporttoexponor@newpalm.pt
site: www.hiexpress.com/porto-exponor
GPS: 41.194156 / 8.689241



Hotel Porto Mar

Rua Brito Capelo nº 167/169
4450-073 Matosinhos
Tel.: 229 382 104
e-mail: hotelportomar@gmail.com
site: www.hotelportomar.net
GPS: 41°11'8"N / 8°41'36"W



Hotel Leça da Palmeira

Rua Dr. Albano Sá Lima, nº 222
4450-602 Leça da Palmeira
Tel.: +351 229 997 770
e-mail: geral@lecahotel.com
Site: www.lecahtel.com
GPS: 41.19219° - / -8.697132



Sea Porto Hotel

Avenida D. Afonso Henriques, 354
4450-009 Matosinhos
Tel.: +351 220 973 151
e-mail: hotel@seaportohotel.com
Site: www.seaportohotel.com
GPS: 41.185759 / -8.684982



Axis Porto Business & SPA Hotel

Rua Maria Feliciano nº 100
4465-283 São Mamede Infesta -
Matosinhos
Tel.: 229 052 000
e-mail: reservas@axisporto.com
site: www.axis-hotels.com
GPS: - Latitude: 41° 11' 16" N/
Longitude: 8° 35' 51" W



Tryp Porto Expo

Rotunda da Exponor
4450-801 Leça da Palmeira
Tel.: + 351 229 990 000
Email: tryp.porto.expo@meliaportugal.com
Site: www.trypporttoexpo.com
GPS: LAT 41.202614 (N) /
LONG -8.693014 (W)



MELGAÇO

Casa da Alagoa - CC

Lugar da Alagoa-Castro Laboreiro
4960 - 035 Melgaço
GPS: 41.994103 -8.171029
tlm.: 965541994/965853030
e-mail: jorgemarcoa@gmail.com
site: www.casa-alagoa-melgaco-pt

Casa da Bica - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS:41.993249 -8.279142
tlm.:933 894 259
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
/ alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com
GPS:41.992148 -8.278842



Casa da Cevidade - AT

Lugar da Cividade-Paderne
4960 - 223 Melgaço
GPS: 42.101147 -8.277661
tlm.:962 90 3470
e-mail: info@casadacevidade.com
site: www.casadacevidade.com

Casa da Costa - CC

Lugar de Cima-Cubalhão
4960 - 140 Melgaço
GPS:42.056067-8.242611
tlm.:913 338 459
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

Casa da Fonte do Carvalhinho - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS:41.992148 -8.278842
tlm.:933 894 259
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
/ alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com



Casa da Macheta - CC

Portelinha-Castro Laboreiro
4960 - 081 Melgaço
GPS:42.053569 -8.171481
tlm.: 931 391 272
e-mail: casadamacheta@gmail.com



Casa das Pesqueiras - CC

Granjas-Paços
4960 -180 Melgaço
GPS:42.131534 -8.222213
tlm.:934 800 124
e-mail: info@casadaspesqueiras.com
site: www.casadaspesqueiras.com



Casa de Cabreiros - CC

Cabreiros- Roussas
4960 - 345 Melgaço
GPS: 42.114053 -8.240548
tlm.:963 447 825
e-mail: casacabreiros@gmail.com



Casa de S. Marcos - CC

Lugar da Barqueira- Alvaredo
4960 - 010 Melgaço
GPS:42.101108 -8.298153
tlm.: 966 320 872
e-mail: carlos.cortesgomes@hotmail.com

Casa do Castanheiro - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS: 41.993441 -8.280871
tel.: 251 403 550 / tlm.: 965 246 139
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa do Faval - CC

Lugar do Faval-Fiães
4960 - 150 Melgaço
GPS: 42.094411 -8.187948
tlm.: 919 965 477
e-mail: casadofaval@gmail.com

Casa do Piorno - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS: 41.993444 -8.280742
tel.: 251 403 550 / tlm.: 965 246 139
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa do Xisto - CC

Branda da Aveleira- Gave
4960 - 160 Melgaço
GPS: 41.992148 -8.278842
tlm.:933 894 259
e-mail: geral@brandadaaveleira.com
/ alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com



Casa dos Barreiros - CC

Branda da Aveleira - Gave
4960-160 Melgaço
GPS: 41.993444 -8.280742
tlm.: 935 399 512
e-mail: barreiros@iol.pt
site: www.brandadaaveleira.com



Casa Fonte do Laboreiro - CC

Vila - Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço
GPS:42.029546 -8.159031
tel.: 251 465 133 / tlm.: 966 404 311
e-mail: geral@casafontedolaboreiro.pt
site: www.casafontedolaboreiro.pt



Ecotura Country House - CC

Lugar de João Alvo- Castro
Laboreiro
4060 - 065 Melgaço
GPS: 42.00972687 -8. 16656421
tlm.: 967 442 217
e-mail: ecotura@hotmail.com

Fábrica do Chocolate - CC

Vila - Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço
GPS:42.037397 -8.156866
tlm.: 938 708 005
e-mail: moinhoverde@live.com.pt



Hotel Boavista

Peso - Paderne
4960 - 235 Melgaço
GPS: 42.082474 -8.286835
Tel: 251 416 350
e-mail: reservas@hotelboavista.com
site: www.hotelboavistamelgaco.com



Hotel Castrum Villae

Vila - Castro Laboreiro
4960 - 061 Melgaço
GPS: 42.030918 -8.16009
Tel:+351 251 460 010
e-mail: reservas@hotelcastrumvillae.pt
site: www.hotelcastrumvillae.pt



Hotel Mira Castro

Vila - Castro Laboreiro
4960 - 095 Melgaço
GPS: 42.027613 -8.160799
Tel: +351 251 400 130
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt
site: www.hotelmonteprado.pt



Hotel Monte Prado & Spa

Monte de Prado-Prado
4960 - 320 Melgaço
GPS: 42.120599 -8.274410
Tel:+351 251 460 010
e-mail: geral@hotelmiracastro.com
site: www.hotelmiracastro.com

Melgaço Alvarinho Houses

(Agroturismo)
Lugar de Pinheiro- Paderne
4960 - 254 Melgaço
GPS: 42.086380 - 8.278209
tlm.: 918 685 595
e-mail: geral@melgacoalvarinhohouses.com
site: www.melgacoalvarinhohouses.com

Moinho Poço Verde - CC

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Melgaço
GPS:42.037397 -8.156866
tlm.: 938 8551 18 / 927 343 838
e-mail: moinhoverde@live.com.pt /
milhas.pergaminhos@gmail.com
site: www.moinhosdopocoverde.com



Quinta de Remoães - AT

Cimo da Vila- Remoães
4960-330 Melgaço
GPS:42.10962 -8.281286
4960 - 330 Melgaço
tlm.: 933 077 142 / 960 291 662
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com
site: www.quintaderemoaes.net



Quinta do Reguengo - HR

Peso- Paderne
4960 – 267 Melgaço
GPS:42.105797 -8.289388
tel.: 251 410 150 / tlm.:938 044 051
e-mail: geral@reguengodemelgaco.pt
site: www.reguengodemelgaco.pt



Solar do Castelo (TH)

Rua de Baixo nº 11- Vila
4960 – 524 Melgaço
GPS: 42.113550 -8.260000
tel.:251 418 191
e-mail: geral@osolardocastelo.com
site: www.osolardocastelo.com

Camping das Termas do Peso – Bungalows (PCC)

Peso- Paderne
4960 – 207 Melgaço
GPS: 42.105533 -8.281794
tel.: 251 418 218 / tlm.: 967 006 347
e-mail: nfo@campingmelgaco.com
site: www.campingmelgaco.com

Campismo de Lamas de Mouro – Bungalows (PCC)

Porto Ribeiro- Lamas de Mouro
4060 – 170 Melgaço
GPS: 42.035812 -8.196102
tel.: 251 466 041 / tlm: 936 890 791
e-mail: geral@camping-lamas.com
site: www.camping-lamas.com

MIRANDA DO DOURO

Pujal de L Douro

Rua da Igreja, Aldeia Nova
5210-170 Miranda do Douro
GPS:41.32'26"N 6.14'05"W
tel. +351 273 432 820
tlm. 966 353 865 / 969 181 013
e-mail: info@turismodourorural.com
site: http://turismodourorural.com/



Hotel Parador Santa Catarina

Estrada da Barragem
4960 -183 Miranda do Douro
GPS:41 32'48"N 6 16'17"W
tel. 273 431 005
e-mail:
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site:
www.hotelparadorsantacatarina.pt

MIRANDELA

Hotel D. Dinis

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
GPS: 41°29'07.03"N 7°11' 12.30"W
tlm.: +351 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt
site: http://hoteldomdinis.pt//



Refúgio Casa de Campo dos Távoras

Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
GPS: 41° 30' 53.08"N 7° 09' 47.86"W
tlm. 962 002 617
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

MOGADOURO

Casa das Arribas

Naturisnor
- Turismo de Natureza do Nordeste
Cardal do Douro - Bemposta
5200-079 BEMPOSTA MGD
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.: 279 599 435 / 966 776 015
e-mail: info@casadasquintas.com
site: www.casadasquintas.com



Casa da Cancela

Rua da Cancela, n.º 25
5210 -300 Paradela
GPS: N41º-20'288//W6º-46'537
tel.: 279 343 132 / 967 093 381
e-mail: casadacancela@hotmail.com
site: www.casadacancela.com.pt

MOIMENTA DA BEIRA

Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 Sever
Moimenta da Beira
GPS: 41.001342 -7.706223
tlm. 968 628 069
e-mail: casadomonge@gmail.com
site: www.casadomonge.com



Casa de Paradussa

Rua Firmino Ribeiro, 6
3620-200 Paradaça
Moimenta da Beira
GPS: 40.990642, -7.677778
tlm.914 820 423
e-mail: casa.de.paradussa@gmail.com



Casa da Legião

Rua do Curcial
3620-408 Sarzedo
Moimenta da Beira
GPS: 41.011507 -7.658506
tlm.919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solardoscorreiaalves.pt/



Moinhos da Tia Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-198 Leomil
Moimenta da Beira
GPS: 40.967976 -7.633113
tel. 254 588 095 / tlm. 967 616 495
e-mail: info@moinhostiaantoninha.com
site: www.moinhostiaantoninha.com



Quinta Sul América

Estrada de Castelo
– Lugar de São Miguel
3620-317 Castelo
Moimenta da Beira
GPS: 41.006090, -7.618055
tlm.966 125 887
e-mail:
anselmo_mmoreira@hotmail.com



Quinta da Regada do Moinho

Av. Álvaro Almeida,3
3620-490 Segões
Moimenta da Beira
GPS: 40.859839, -7.682090
tlm. 968 700 924
e-mail:
geral@quintadaregadadomoinho.com



Solar dos Correia Alves

Terreiro das Freiras
3620-356 Moimenta da Beira
GPS: 40.981435, -7.610715
tlm. 919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solardoscorreiaalves.pt



MONÇÃO

Hotel Rural

Convento dos Capuchos
Quinta do Convento de Sto.António
4950 - 527 Monção
GPS: N 42.077349 O -8.477394
tel.: 251 640 090 / 966 972 403
e-mail:
gerencia@conventodoscapuchos.com
site: www.conventosdoscapuchos.com



A Galiza Mail'O Minho

Hotel Bienestar Termas de Monção
Avenida das Caldas
4950-442 Monção
GPS: 42.078393°, -8.475153°
tel. 251 656 491
e-mail:
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site:
www.hotelbinestartermasdemoncao.pt



MONDIM DE BASTO

Água Hotels Mondim de Basto

Rua de Paradela – nº 963
4880-162 Mondim de Basto
GPS: 41.39651367 | -7.97075272
tel. 255 389 040
e-mail: reservas@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt



MONTALEGRE

Casa da Avó Chiquinha

Rua da Corujeira, nº 634
5470-219 Montalegre
GPS: 41°49'27.78"N - 7°47'34.84"W
tel. 276 512 274 / tlm.962 722 334
e-mail: geral@avochiquinha.pt
site:www.avochiquinha.pt



Casa de Sudres

Rua do Avelar, nº 981
5470-235 Montalegre
GPS: 41°48'53.69"N - 7°47'37.13"W
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
GPS: 41°49'19.09"N - 7°46'59.36"W
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
GPS: 41°49'21.57"N - 7°46'59.51"W
tel.276 512 477 / tlm.966 855 603



Casa Zé Maria

Rua Dr. Vítor Branco, nº 10
5470-245 Montalegre
GPS: 41°49'26.47"N - 7°47'27.03"W
tel.276512457
tlm.962 938 562/ 935 437 143
e-mail: casazemaria@gmail.com
site: www.casazemaria.com



O Castelo – CC

Terreiro do Açougue
5470-245 Montalegre
GPS: 41°49'31.84"N - 7°47'29.18"W
tel.276 511 237 / 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
GPS: 41°50'13.14"N - 7°50'37.56"W
tel.276 510 260
e-mail: hotel_mourilhe@iol.pt
site:www.padrefontes.com



Casas de Penedones

Penedones
570-069 Penedones
tel.276 510 203
e-mail:
casasdepenedones@ecomuseu.org



Parque de Campismo de Penedones

Penedones
5470-040 Penedones
GPS: N 41.75717917518466,
O -7.80928373336792
t/m. 965 898 040
e-mail: aquabarroso@gmail.com
site: www.aquabarroso.com



Nomad Planet

Rua do Forno, nº 20
5470-151 Fiães do Rio
GPS: 41° 46' 32.62" N - 7° 55' 38.48" W
tel.276 563 141 / t/m.936 799 141
e-mail:
info@nomadplanet-portugal.net
site: www.nomadplanet-portugal.net



Casa Entre Palheiros

Rua Entre Palheiros, nº 28
5470-471 Sezelhe
GPS: 41°48'45.12"N - 7°52'31.04"W
tel.276 518 125 / t/m. 935 663 060
e-mail: geral@naturbarroso.net
site: www.termontalegre.net



Hotel Rural Misarela

Rua da Pousada, nº 1
5470-122 Ferral
GPS: 41°50'13.14"N - 7°50'37.56"W
tel.253 759 010
e-mail: misarela@misarela.com
site: www.misarela.com



Casa da Laborada

Rua da Laborada, nº 1
5470-461 Vilar de Perdizes
GPS: 41°51'28" N 7°37'50" W
t/m. 967 611 263
e-mail: geral@casadalaborada



Casa Sebastião da Barca

Rua Sebastião, nº 3
5470-013
tel. 253 750 069 / t/m. 930 419 419
e-mail: c.sebastiãodabarca@gmail.com
site: www.casasebastiãodabarca.com



Gerês Green Park - Camping

EN 308
5470-013
GPS: 41°42'30.13"N - 8° 2'26.65"W
tel. 253 659 860 / t/m.914 054 410
e-mail: geral@geresgreenpark.com
site: www.geresgreenpark.com



Casa dos Braganças

Rua dos Braganças, nº 8-10
5470-490 Tourém
GPS: 41°54'18.68"N - 7°53'53.23"W
tel. 276 579 138 / t/m. 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
GPS: 41°50'31.55"N - 7°57'2.40"W
tel. 276 512 367 / t/m. 934 085 648
e-mail: pitoescasaferreira@gmail.com



Casa do Forno

Rua de S. Gonçalo, nº 45
5470-370 Pitões das Júnias
GPS: 41°50'31.55"N - 7°57'2.40"W
tel. 276 512 367 / t/m. 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



OLIVEIRA DE AZEMEIS Hotel Dighton

Rua Dr. Albino dos Reis
3720-241 Oliveira de Azeméis
GPS: 40° 50' 18,88"N 8° 28' 41,79" W
tel. 256 682 191
e-mail: info@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com



Hotel Rural Vale do Rio

Avenida Soares de Basto, 4346
3720-423 Palmaz
GPS: 40° 48' 31"N 8° 27' 00"W
tel. 256 990 009 / t/m. 962 156 451
e-mail: geral@valedorio.com
site: www.valedorio.com



Quinta da Dinha

Rua da Covada, 429
3720-372 São Roque,
Oliveira de Azeméis
GPS: 40° 87' 25.3"N 8°46'58.48W
tel. 256 281 502 / t/m. 925 004 986
e-mail: quintadadinha@hotmail.com
site: www.quintadadinha.pt



Casa da Trapa

Rua Pio Verde, 137
3720-004 Ossela,
Oliveira de Azeméis
GPS: 40°51'07.4"N | 8°26'02.2"W
t/m. 918 503 523
e-mail: info@casadatrapa.pt
site: www.casadatrapa.com

PAÇOS DE FERREIRA

Paços Ferrara Hotel
Avenida 1º de Dezembro n.º 137,
4590-505 Paços de Ferreira
tel. 255 962 548 / 255 865 725
e-mail: geral@pacosferrarahotel.com
site: www.pacosferrarahotel.com
GPS: N 41.2762723 W -8.3740442

Hotel de Charme Quinta do Pinheiro

Rua do Miraldo n.º 262, 4590-390
Freamunde - Paços de Ferreira
tel. 255 870 097 / 934 755 075
e-mail:
reservas@hotelquintadopinheiro.com
site: www.hotelquintadopinheiro.com
GPS: N 41.2978224 W -8.3408696

PAREDES

Casa da Estrebuela
Av. da República N.º 95
4580-193 Paredes
GPS: 41°12'22.6"N 8°19'43.6"W /
41.206275, -8.328789
tel. 255 777 543 / t/m. 962 360 466
e-mail: estrebuela@gmail.com



Casa de Louredo - CC

Lugar da Herdade, 8
4580-582 Paredes, Portugal
GPS: 41°14'10.3"N 8°20'45.0"W /
41.236197, -8.345822
tel. 255 780 900
e-mail: geral@casadelouredo.pt
site: http://www.cozinhaterra.pt/
casadelouredo/apresentacao

PAREDES DE COURA

Casa da Cal
Arestim, Linhares
4940-371 Paredes de Coura
GPS: N 41.919719 O -8.615750
t/m.: +351 966 669 676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com
site: www.casadacal.pt

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216,
Agualonga
4940-041 Paredes de Coura
GPS: N 41.888793 O -8.615332
tel.: +351 251 941 281 / 917 600 160
e-mail: casadaoliveirinha@gmail.com
site: www.casadaoliveirinha.com



Casa do Corno de Bico

Lameira, Bico
4940-065 Paredes de Coura
GPS: N 41.89167 O -8.519055
t/m.: +351 939 531 372

Casa do Outeirinho

Penedo, Ferreira
4940-257 Paredes de Coura
GPS: N 41.934366 O -8.586687
tel.: +351 251 783 715
t/m.: 962 149 622 / 917 342 811
e-mail: auroramariamata@gmail.com

Casa Paz do Outeiro

Venade, Ferreira
4940-263 Paredes de Coura
GPS: N 41.944869 O -8.565118
tel.: 251 782 404 / 965 847 742
e-mail: info@casapazouteiro.com
site: http://casapazdoouteiro.com

Casa Sonho da Seara

Bico, Bico
4940-068 Paredes de Coura
GPS: N 41.880880 O -8.526400
tel.: 251 788 041 / t/m.: 935 698 687
e-mail: contacto@sonhodaseara.com
site: http://sonhodaseara.com/

Casa de Eiró

Eiró, Linhares
4940-372 Paredes de Coura
GPS: N 41.9213356 O -8.6198339
t/m.: +351 968 870 301
e-mail: sergio@distinctiveportugal.com
site: www.casadeiro.com
Não servem refeições.

Casinha de Mozelos

Caminho do Rito, 124, Mozelos
4940-383 Paredes de Coura
GPS: N 41.9291325 O -8.5528886
tel.: 251 788 439 / 919 802 346
e-mail: casinhademozelos@gmail.com
site: www.casinhademozelos.com
Não servem refeições.

Quinta da Cruz de Arestim

Arestim, Linhares
4940-371 Paredes de Coura
GPS: N 41.919655 O -8.615686
tel.: 251 783 543 / 966 669 676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com

Quinta da Gandra

Gandra, Agualonga
4940-025 Paredes de Coura
GPS: N 41.88371 O -8.62861
t/m.: +351 938 310 855
e-mail: quinta_gandra@sapo.pt
site: www.quintadagandra.pt

Quinta das Águias

Caminho da Moreira, 664 - Rubiães
4940-692 Paredes de Coura
GPS: N 41.89416 O -8.6171
tel.: +351 251 948 018
e-mail: quintadasaguas@gmail.com
site: www.quintadasaguas.org

Quinta de Casais

Rua da Cidade, Romarigães
4940-655 Paredes de Coura
GPS: N 41.867323 O -8.633022
tel.: 251 948 055 / tlm.: 967 622 507
e-mail: quintadecasais@outlook.pt
/mariana.iacorreia@gmail.com
site: http://quintadecasais.pt/vc

Quinta de São Roque de Rubiães

São Roque, Rubiães
4940-691 Paredes de Coura
GPS: N 41.89126 O -8.62376
tlm.: +351 968 870 301
e-mail: info@quintasaoroque.com
/info@distinctiveportugal.com
site: http://www.quintasaoroque.com

PENAFIEL

Solar Egas Moniz

Rua dos Monges Beneditinos
4560-380 Paço de Sousa PNF
tel.: 962 168 254
e-mail: solaregasmoniz@gmail.com
site: www.solaregasmoniz.com
GPS: 41° 10' 2.40" N 8° 20' 34.09" W

Valxisto

Rua Padres da Agostinha, 233
4560-195 Penafiel
tel.: 936 473 986
e-mail: geral.valxisto@gmail.com
site: www.valxisto.pt
GPS: 41° 8. 128' N 8° 17.675' W

PONTE DA BARCA

Tempus Hotel & SPA

Lugar de Quintão - Oleiros
4980-521 Ponte da Barca
GPS: N 41.474231 O -8.26156
tel.: +351 258 009 250
e-mail: geral@hoteltempus.com
site: www.hoteltempus.com

PONTE DE LIMA

Arc'otel

Largo da Alegria, n.º 9 / 24 - Arcozelo
4990 - 154 Ponte de Lima
GPS: Long.: 8.589027 / Lat.: 41.769666
tel.: 258 900 150 / tlm.: 966 506 744
e-mail: reservas@arc-otel.pt
/info@arc-otel.pt
site: www.arc-otel.pt

Casa da Azenha do Rei

Rua da Igreja, 348
4990 - 590 Ponte de Lima
tel.: 258 941 916 / tlm.: 962 864 219
e-mail: casadomoinho@hotmail.com
site: www.azenhadorei.pt

Casa de Labrujó

Lugar de Azenha do Rio - Labrujó
4990 - 660 Ponte de Lima
tlm.: 964 214 304 / 933 259 686
e-mail: lusoespectaculos@hotmail.com

Casa de Rendufe

Verde e Vermelha

Lugar de Casal de Pedro - Rendufe
4990 - 725 Rendufe PTL
tlm.: 964 214 304 / 933 259 686
e-mail: lusoespectaculos@hotmail.com



Casa de Vilar do Monte

Lugar do Rego - Vilar do Monte
4990 - 795 Vilar do Monte
tlm.: 964 214 304 / 933 259 686
e-mail: lusoespectaculos@hotmail.com

Casa da Ramada

Quinta dos Casais - Cepões
4990 - 585 Ponte de Lima
GPS: 41° 41' 31,576 N, 8° 35' 19,737 W
tel.: 258 742 498 / tlm.: 969 801 112
e-mail: casadaramada@gmail.com
site: casadaramada.no.sapo.pt



Casa das Anas

Travessa do Rainho, n.º 227
4990 - 508 Anais
GPS: 41° 41' 52,70" N / 8° 31' 16,51" W
tel.: 253 926 399
tlm.: 962 778173 / 969 073 094
e-mail: geral@casadasanas.pt
site: www.casadasanas.pt

Casa das Oliveiras

Lugar da Igreja Nova - Santa Comba
4990 - 740 Ponte de Lima
tlm.: 967 248 822 / 965 026 571
e-mail: casaoliveiras.scomba@portugalmail.pt

Casa do Progo

Rua do Progo, Calheiros
4990 - 575 Ponte de Lima
tel.: 258 947 670 / tlm.: 967 390 901
e-mail: anabelapfr@hotmail.com
site: www.casadoprogo.pt

Casa de Mormeiral

Rua do Mormeiral, 285
4990 - 750 Ponte de Lima
tel.: 258 741 594 / tlm.: 966 724 553
e-mail: casademormeiral@gmail.com



Hotel Império do Norte

Rua 5 de Outubro, 97
4990 - 030 Ponte de Lima
GPS: 41.7658742° N / -8.5866826° W
tel.: 258 009 008
e-mail: reservas@hotelimperidonorte.com
site: http://hotelimperidonorte.com/



IN LIMA HOTEL & SPA

Rua Agostinho José Taveira, Lt. 6
4990 - 072 Ponte de Lima
GPS: 41° 45' 57,83" N , 8° 35' 04,65" O
tel.: 258 900 050
e-mail: reservas@inlimahotel.com
site: www.inlimahotel.com

Mercearia da Vila

Rua Cardeal Saraiva, n.º 34
4990 - 076 Ponte de Lima
tlm.: 968 096 554 / 925 996 366
e-mail: merceariadavila@live.com.pt
site: www.merceariadavila.pt

Old Village Hostel

Via do Foral Velho de D. Teresa, 1415
4990 - 012 Ponte de Lima
tlm.: 961 574 929
e-mail: info@oldvillagehostel.pt
site: www.oldvillagehostel.com

Quinta da Albergaria

Caminho da Santiago, 3217 - Facha
4990 - 604 Ponte de Lima
tel.: 258 942 241 / tlm.: 966 492 309
e-mail: eugenioquintela@gmail.com

Quinta de Luou

Rua de Luou, 242
4990 - 745 Santa Cruz do Lima
tel.: 258 948 488 / tlm.: 962 749 457
e-mail: reservas@luou.pt
site: www.luou.pt

Quinta de Vermil

Lugar de Vermil - Ardegão
4990 - 535 Ponte de Lima
tel.: 258 761 595 / tlm.: 916 570 143
e-mail: info@quintadevermil.com
site: http://quintadevermil.com/

Quinta do Arquinho

Caminho da Oliveirinha - Arcozelo
4490 - 146 Ponte de Lima
tel.: 258 931 449
tlm.: 913 110 347 / 934 820 333
e-mail: arquinho.pl@gmail.com
/anaabreulima@gmail.com
site: http://quintadevermil.com/

Quinta do Magalhães

Rua da Portela, n.º 23 - Correlhã
4990 - 307 Ponte de Lima
tel.: 258 942 242 / tlm.: 919 820 016
e-mail: geral@quintadomagalhaes.com
Site: http://quintadomagalhaes.com/

Residencial Solar de Pessegueiro

Rua da Aldeia
4990 - 800 Vitorino das Donas
tel.: 258 730 644 / tlm.: 964 161 751
e-mail: solar_de_pessegueiro@hotmail.com
site: www.solardepessegueiro.com/

Casa da Cabração

Avenida da Cabração, n.º 2844
4990 - 570 Ponte de Lima
GPS: 41° 50' 10,38" / -838' 56,78"
tel.: 258 240 201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
Site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa do Cuco

Lugar de Carvalhas - Fontão
4990 - 610 Ponte de Lima
GPS: 41° 45' 9,39" / -838' 40,83"
tel.: 258 240 201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
Site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Bungalows da Quinta de Pentieiros

Rua de São Pedro de Arcos
- São Pedro de Arcos
4990 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 30,99" / -8° 39' 0,45"
tel.: 258 240 201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
Site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Albergue da Quinta de Pentieiros

Rua de São Pedro de Arcos - São
Pedro de Arcos
4990 Ponte de Lima
GPS: 41° 46' 30,99" -8° 39' 0,45"
tel.: 258 240 201
e-mail: lagoas@cm-pontedelima.pt
Site: www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa de Gaiba

Rua Capela de Sto Amaro
4990 - 590 Ponte de Lima
GPS: 41° 47' 03"
tel.: 258 941 546 / tlm.: 962 864 219
e-mail: casadomoinho@hotmail.com

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Alfena

Rua de Aldeia de Baixo, 291
4830-771, Travassos
GPS: N 41.572815 O -8.2013684
tel.: +351 253 943 791
e-mail: casadealfena@casadealfena.pt

Casa da Capela do Rebelo

Caminho de Carreira, nº 45
4830-714 Sobradelo da Goma
- Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 941 782/ 965 474 237

Hotel Rural Maria da Fonte

Quinta do Fundão - Apartado 95
4830-065 Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°35'37.40"N 8°15'49.87"W
tel.: 253 639 600 / 969 840 758
e-mail: info@mariadafonte.com

Casa das Eiras de Carreira

Aldeia de Carreira
- Sobradelo da Goma
tlm.: +351 96 50 60 233

Casa Moinho da Porta

Taíde - Póvoa de Lanhoso
tel.: 253 576 842 / 937 082 822
e-mail: info@casamoinhodaporta.com
site: www.casamoinhodaporta.com

Casa Oceane

Largo da Poça do Brito, 142
4830-725 Sobradelo da Goma -
Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 275 368
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
- Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 275 368
tlm.: 968 881 402 / 936 711 575
e-mail: casa-do-outeiro@hotmail.com
site: www.casadoouteirofarmstay.com

Casa de Requeixo

Rua Central, 350
4830-216 Frades Póvoa de Lanhoso
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
Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°35'49.89"N 8°18'24.53"W
tel.: 253 632 466 / 964 689 970
e-mail: info@quintasaovicente.com
site: www.quintasaovicente.com

Hotel Rural Vila Joaquina

Caminho do Barreiro, 78 - Aldeia
4830-191 Póvoa de Lanhoso
tel.: +351 253 639 090
e-mail: vilajoaquina@vilajoaquina.com
site: http://www.vilajoaquina.com

Quinta da Lagarta

Lugar da Amareira- Calvos
tel.: +351 253 637 192
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-Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°36'9"N 8°19'35"W
tel.: 253 992 134 / 917 323 262
e-mail: auraneto@mail.telepac.pt

Quinta do Bobeiro

Taíde - Póvoa de Lanhoso
tel.: 253 647629 / 963 931 646

Quinta do Rego

Travessa Rego, 214
Campos- S. Martinho
4830-107 Póvoa de Lanhoso
GPS: 41°32'20.90"N 8°16'35.78"W
Tel.: +351 253 738 611
tlm.: 92 672 5708 / 96 947 5325
e-mail: info@quinta-do-rego.com
/reservas@quinta-do-rego.com
site: www.quinta-do-rego.com/

Quinta do Riacho

Rua de Requeixo 303, Frades
4830-215 Póvoa de Lanhoso
GPS: N 41.604246 O -8.248369
tel.: 253 738 162 / 965 749 983
e-mail: qriacho@gmail.com
site: http://qriacho.wixsite.com/qriacho

POVOA DE VARZIM

Axis Vermar Conference & Beach Hotel

Rua da Imprensa Regional
4490-518 Póvoa de Varzim
GPS: 41° 23'29.62"N 8° 46'21.99"W
tel. 252 298 900
e-mail: reservas@axisvermar.com
site: www.axishoteis.com

RESENDE

Douro Park Hotel

Caldas de Aregos
4660-013 Moimães
GPS: 41.100391 | -8.010406
tel. 254 870 700
e-mail: geral@douroparkhotel.com
site: www.douroparkhotel.com

Vald' Aregos

Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
GPS: 41.091946 | -7.989888
tel. 254 874 176 / tlm. 969 655 489
e-mail: reservas@valdaregos.pt
site: www.valdaregos.pt



Hotel Comércio

Av. Dr. Correia Pinto
- Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
GPS: 41.101701 | -8.010074
tel. 254 874 105 / tlm. 925 454 069
e-mail: geral@hotelcomercio.pt
site: www.hotelcomercio.pt

Quinta de Casal Mato

Rua das Casal Mato, 212
- Cimo de Resende
4660-202 Resende
GPS: 41.106869 | -7.945021
tel. 254 871 693 / tlm. 967 374 928
e-mail: cjmadureira@hotmail.com

Quinta das Lamas e Salgueirinhos

Rua das Lamas, 2022
4660-308 S. Cipriano
GPS: 41.061096 | -8.0004870
tel. 254 010 209 / tlm. 926 619 730
e-mail: quintalmmas@gmail.com

RIBEIRA DE PENA

Casa da Mota - TR

Lugar de Alvite - Cervã
4870-033 Ribeira de Pena
GPS: N 41.467773 W -7.825523
tel.: 259 470 981 / 938 403 721



Hotel de Cervã

Feira da Lomba, Ribeira de Pena
4870-045 Cervã- Vila Real
tel.: +351 259 470 125/962 841 541
e-mail: hotelcervã@gmail.com
site: www.hoteldecervã.com
GPS: N 41.46951 W -7.85801



Penã Park Hotel

Rua do Complexo Turístico
de Lamelas, 1
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira De Pena
tel.: +351 259 100 880
e-mail: info@penaparkhotel.pt
site: www.penaparkhotel.pt
GPS: N 41.504113 W -7.801851

SANTA MARIA DA FEIRA

Nova Cruz Hotel

R. S. Paulo da Cruz,
4520-249 Santa Maria da Feira
tel.: +351 256 371 400
e-mail: novacruz@oninet.pt
site: www.novacruzhotel.com
GPS: N 40°55'31,46"W 8°33'37,84"



Hotel Feira Pedra Bela

Rua da Malaposta - 510 - EN1
4505-691 Caldas de S. Jorge
tel.: +351 256 910 350
e-mail: info@hotelpedrabelã.com
site: www.hotelpedrabelã.com
GPS: N 40°57'01,06"W 8°30'48,73"



Hotel dos Lóios

R. Dr. António Ferreira Soares, 2
4520-214 Santa Maria da Feira
tel.: +351 256 379 570
tlm.: 962 042 398 / 915 283 824
e-mail: geral@hoteldosloios.com
site: www.hoteldosloios.com
GPS: N 40°55'34,31" W 8°32'41,15"

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Hotel Oásis

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.1239188 W 7.4712355
tel. +351 254 821 532
e-mail: apjrior@gmail.com

Casa Grande do Serrado

Rua do casal, 16
Sanhoane
5030-358 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.203266 W -7.798861
tel. + 351 254 822 253
tlm. 918 291 012 / 968 327 627
e-mail:
casagrandedoserrado@gmail.com
site: www.casagrandedoserrado.com

Quinta Srª da Graça

São João de Lobrigos
5030-429 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.6833 W -7.3833
tel. +351 254 811 609
tlm. 916 651 639 / 916 651 640
e-mail:
quintashoradagraça@live.com.pt

Casal Agrícola do Cever

Quinta do Pinheiro
Sarnadelo
5030-569 Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.226811 W 7.781853
tel. 254 811 274 / 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
GPS: N 41.54375 W -8.019133
t/m. 939 615 934 / 936 407 807
e-mail: lluispeixoto@sapo.pt
site: www.quintadacumieira.com

Quinta das Chaquedas

Laurentim
5030-458
Santa Marta de Penaguião
GPS: N 41.2098015 W 7.7841376
Tel. 254 828 069 / T/m. 968 362 832
e-mail:
paulafilipecastro@hotmail.com

SANTO TIRSO

Hotel Cidnay

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784 - 909 SANTO TIRSO
tel. +351 252 859 300
e-mail: reservas@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel-cidnay.pt
GPS: N41.340731, W -8.472234

Santo Thyrso Hotel

Praça Conde S. Bento, 29 A
4780 - 538 SANTO TIRSO
tel. +351 252 830 420
e-mail: geral@santothyrsohotel.com
site: www.santothyrsohotel.com
GPS: N 41.340452, W -8.476400

Zé da Rampa Hotel

Avenida de Poldrões, 272
4795 - 006 Vila das Aves
tel.: +351 252 941 517 / 919 669 759
e-mail: zedarampa@hotmail.com
FB/Zé da Rampa Hotel
GPS: N 41.363310, W -8.397900

Casa de Vilela - TH

Travessa de Vilela, 37
4795 - 758 S. Tomé de Negrelos
tel. +351 252 941 336 / 938 189 810
e-mail: ccoutinhom@gmail.com
site: www.casadevilela.com
GPS: N 41.348319, W -8.410437

Quinta da Picaria - TR

Rua da Picaria, 194
4825 - 195 Guimarei
tel. +351 252 891 297 / 913 465 096
e-mail:
quintadapicaria@mail.telepac.pt
site: www.solaresdeportugal.pt
GPS: N 41.303931, W -8.490815

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Hotel As

Praça Luis Ribeiro, 7
3700 São João da Madeira
GPS: N 40.899152 O -8.492569
tel.: +351 256 836 100
e-mail: info@hotel-as-sjmadeira.com
site:
www.hotel-as-sjmadeira.com/pt/ashotels

Central Suites

Rua António José de Oliveira Júnior,
nº 54 - 3º Andar
3700-206 S. João da Madeira
GPS: 40.89974, -8.49282
tel. 936 206 777
e-mail: central@centralsuites.pt
site: www.centralsuites.pt

TABUAÇO

Casa do Brasão

Rua Macedo Pinto, Tabuaço
5120-418 Tabuaço
GPS: 41°07'02.18"N 7°33'58.45"W
tel.: +351 254 780 040
e-mail: casadobrasao@gmail.com
site: www.casadobrasao.pt



Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, Tabuaço
5120-398 Tabuaço
tel.: +351 254 782 027/917 527 566
e-mail: geral@casadosruis.com
site: www.casadosruis.com
GPS: 41°07'01.37"N 7°34'03.53"W



Hotel Douro Inn

Avenida Marechal Carmona, Tabuaço
5120-372 Tabuaço
GPS: 41°07'00.87"N 7°34'09.25"W
tel.: +351 254 782 392/936 729 073
e-mail:
reservaton@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com



Quinta da Padrela

Quinta da Padrela, Barcos
5120-082 Barcos - Tabuaço
GPS: 41°07'41.04"N 7°34'57.78"W
tel.: 254 789 130 / 914 758 244
e-mail: quintadapadrela@sapo.pt
site: www.quintadapadrela.com



Quinta do Monte Travesso

Quinta do Monte Travesso, Barcos
5120-082, Barcos - Tabuaço
GPS: 41° 07' 53.17"N 7° 34' 47.73"W
t/m.: 919 187 130 / 919 190 174
e-mail:
info@quintadomontetravesso.com
site: www.quintadomontetravesso.com



Quinta da Aveleira

Estrada Nacional 323, Távora
5120-447 Távora - Tabuaço
GPS: 41° 05' 25.31"N 7° 31' 24.03"W
t/m.: 963 682 154 / 968 251 265
e-mail: info@quintadaaveleira.com
site: www.quintadaaveleira.com

TERRAS DE BOURO

Hotel Águas do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa, 136
4845-067 Gerês
GPS: N 41.434368 O -8.094331
tel.: 253 390 190/ 962 376 600
e-mail: hotel@aguasdogeres.pt
site: www.aguasdogeres.pt



Hotel Adelaide

Rua de Arnaço, 45, Gerês
4845-063 Gerês
GPS: N 41.72601 O -8.16467
tel.: 253 390 020/ 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt



Hotel Carvalho Araújo

Rua de Arnaço, 6, Gerês
4845-063 Gerês
GPS: N 41,727454, O -8,163580
tel.: 253 391 185/968 035 672
e-mail:
geral@hotelcarvalhoaraujo.com
site: www.hotelcarvalhoaraujo.com

Hotel EcoSalvador

Alqueirão, 620, Vilar da Veiga
4845-062 Vilar da Veiga
GPS: 41°40'45.2"N 8°10'29.0"W
tel.: +351 253 391 507
e-mail: geral@hotelecosalvador.pt
site: www.hotelecosalvador.pt



Hotel S. Bento

Seara, Rua 1, 99
4845-026 Rio Caldo
GPS: N 41.41232, O -8.12142
tel.: +253 141 580 / 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt



Hotel Universal/

Hotel das Termas/ Apartamentos Gerês Ribeiro

Avenida Manuel Francisco Costa
4845-067 Gerês
GPS: N 41.72803, O -8.16217
tel.: 253 390 220/ 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt

Casa do Postigo

Rua da Igreja, 398, Covide
4840-080 Covide
GPS: N 41.44230 O -8.125075
tel.: 253 353 122/ 912 421 517
e-mail: casadopostigo@hotmail.com
site: www.casadopostigo.webnode.pt

Quinta de Gestações

Pereiró, nº 21, Vilar da Veiga
4845-076 Vilar da Veiga
GPS: N 41.708095 O -8.166870
tel.: 253 391 491 / 919 527 165
e-mail: info@quintadegestacos.com
site: www.quintadegestacos.com

Quinta do Bário

Bário, 77
4840-060 Choreense
GPS: N 41.710898 O -8.308385
tel.: 253 107 660 / 924 072 307
e-mail: ricardo_alves33@hotmail.com
site: www.quintadobarrio.pt

Villas do Agrinho

Assento, Rua 1, CCI 101
4845-040 Valdosedo
GPS: N 41.391661 O -8.124524
tel.: +351 960 149 812
e-mail: info@villasdoagrinho.com
site: www.villasdoagrinho.com

Casinhãs do Gerês

Rua Miguel Torga cci 102
4845-063-Gerês
GPS: 41°42'48.5"N 8°10'01.6"W
tel.: 253 391 336 / t/m.: 961 761 201
e-mail: geral@casinhasdogeres.com
site: www.casinhasdogeres.com/pt/
adega-do-ramalho

Parque de Campismo Cerdeira

Rua de Cerdeira, nº 400
4840-030 Campo do Gerês
GPS: N 41.45479, W -8.11251
tel.: 253 351 005 / t/m.: 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com

TORRE DE MONCORVO

Casa da Dona Maria Luiza

Rua Vasco Da Gama N. 43
5160-297 Torre de Moncorvo
GPS: 41.1739398 / -7.0506873
tel. 279 254 086 / t/m. 932 490 986
e-mail:
reservas@casadonamariaaluiza.com
site: www.casadonamariaaluiza.com

Casa d'Avó

Rua Manuel Seixas, Nº 12
5160-290 Torre de Moncorvo
GPS: 41.1738905 / -7.0519805
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, Torre de Moncorvo
GPS: 41.13878 / -7.04085
t/m. 938 618 623
e-mail: info@casadotilatoeiro.pt
site: www.casadotilatoeiro.pt



Quinta dos Baldo

Quinta dos Baldo, Martim Tirado,
Carviçais
5160-063 Torre de Moncorvo
GPS: 41.99071 -6.50110
t/m. 962 557 275
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com
site: www.quintadosbaldo@gmail.com



Casa do Padre Coxo

Rua Do Cabo Dos Tapados
5160-068 Carviçais Torre de Moncorvo
GPS: 41.185469 -6.879306
t/m. 918 971 359 / 916 225 945
e-mail: info@casadopadrecoxo.com
site: www.casadopadrecoxo.com



Olhares do Douro

Rua Nossa Senhora da Guia Nº 137
5160-000 Foz do Sabor,
Torre de Moncorvo
GPS: 41.180030 / -7.113774
t/m. 938 385 231
e-mail: olharesdodouro@gmail.com
site: www.olharesdodouro.com

Quinta das Azeleiras

Av. Dos Combatentes da Grande
Guerra, s/n
5160-206 Torre de Moncorvo
GPS: 41.1704368560797 /
-7.05579011509701
tel. 279 252 235 / t/m. 919 481 829
e-mail: info@quintadasaveleiras.pt
site: www.quintadasaveleiras.pt



Casa de Santa Cruz

Rua Cimo do Lugar, Nº 1
5160-072 Felgar, Torre de Moncorvo
GPS: 41.21047 -6.95764
tel. 279 928 060/1 / t/m. 919 191 545
e-mail: mail@casadesantacruz.com
site: www.casadesantacruz.com



Quinta de Valbom

Quinta do Valbom
5160-290 Torre de Moncorvo
GPS: N 41.16132 O -7.07053
tel. 279 252 596 / t/m. 936 424 961
e-mail: quintavalbom@hotmail.com
site: www.quintavalbom.no.sapo.pt

TROFA

Quinta Lar de Santo António

Rua da Igreja,1275
4745-321 Muro (Trofa)
GPS: N 41.29353 O -8.596837
t/m.: +351 911 001 455
e-mail: amtp@live.fr

VALE DE CAMBRA

Quinta Anna Horvath

Trav. Luiz Bernardo de Almeida, 111
3730-319 Vale de Cambra
GPS: N 40.513028 O -8.221134
tel.: +351 256 240 240
e-mail: geral@flba.pt
site: www.flba.pt

Casa Avó Clara

Rua Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203054
t/m.: +351 918 626 295
e-mail:
revivertrebilhadouro@hotmail.com

Casa Avó Quitas

Rua Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
t/m.: +351 918 626 295
e-mail:
revivertrebilhadouro@hotmail.com

Casa Avó Zé

Rua Trebilhadouro, 216
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203056
t/m.: +351 918 626 295
e-mail:
revivertrebilhadouro@hotmail.com

Casa Avó Barbosa

Rua Trebilhadouro, 222
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203056
t/m.: +351 918 626 295
e-mail:
revivertrebilhadouro@hotmail.com

Casa Samuel e Derminda

Rua Trebilhadouro, 143
Trav. Luiz Bernardo de Almeida,
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203056
t/m.: +351 918 626 295
e-mail:
revivertrebilhadouro@hotmail.com

Casa da Nininha

Travessa das Covas, 66 Marmoeiral
3730-378 Rôge - Vale de Cambra
GPS: N 40.855679 O -8.361391
tel.: +351 256 428 011 / 918 214 989
e-mail: casadanininha@gmail.com
site: www.casadanininha.com



Hotel Quinta Progresso

Macieira-à-Velha
3730-289 Vale de Cambra
GPS: N 40.5040886 O -8.2241642
tel.: +351 256 410 890
e-mail: quintaprogreso@netvisao.pt
site: www.quintaprogreso.com



Hotel Solar das Laranjeiras

Salgueirinhos
3730-307 Vale de Cambra
GPS: N 40.5052 O -8.2237
tel.: +351 256 423 977
e-mail: geral@solaridaslaranjeiras.pt
site: www.solaridaslaranjeiras.pt



Traços de Ourora

- Casa da Matilde
Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
t/m.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdourora.com
site: www.tracosdourora.com



Traços de Ourora

- Casa da Rosalina
Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
t/m.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdourora.com
site: www.tracosdourora.com

Traços de Ourora

- Casa do Custódio
Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
t/m.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdourora.com
site: www.tracosdourora.com

Traços de Ourora

- Casa Paço de Mato
Lugar de Trebilhadouro
3730-376 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
t/m.: +351 918 795 674
e-mail: info@tracosdourora.com
site: www.tracosdourora.com



Trebinatur/Trebid'Ouro

Lugar de Trebilhadouro
3730-704 Vale de Cambra
GPS: N 40.520387 O -8.203055
tel.: 256 404 112 / 915 359 999
e-mail: trebidouro@gmail.com
site: www.trebidouro.com



VALENÇA

Hotel Valença do Minho

Av. Miguel Dantas
4930-678 Valença
t/f. 251 824 392 / 251 824 211
Email:
geral@hotelvalencadominho.com
Site: www.hotelvalencadominho.com



Pousada de São Teotónio

Rua da Gaviarra
Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
t/f. 251 800 260
Email: recepcao@pousadavalenca.pt
Site: http://www.pousadavalenca.pt/



Hotel Padre Cruz

Estrada Nacional 13
Nº. 1253 São Pedro da Torre
4930-515 Valença
t/f. 251 830 040
Email: hotelpadrecruz@sapo.pt
Site: http://hotelpadrecruz.com/



Casa da Eira – CC

Lugar de Laços, 6
Gondomil
4930 Valença
t/f. 251 921 905
Email: mail@casaeira.net
Site: http://www.casaeira.com/pt-br/



Hotel Val Flores

Edifício Val Flores
Av. Dos Bombeiros
4930-593 Valença
t/f. 251 824 106
email: hotelvalflores@gmail.com



VALPAÇOS

Casa Agrícola d'Alagoa

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrizado de Montenegro
t/m.: 967 373 016 / 967 251 573
e-mail: reservas@alagoa.net
site: www.alagoa.net



Quinta do Ermeiro

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrizado de Montenegro
tel.: 278 783 226 / 963 032 235
e-mail:
fernandobatista@quinta-ermeiro.com
site: www.quinta-ermeiro.com

Quinta Rota d'Oliveira

Rua Formosa,13 - Rendufe
5445-051 Santa Maria de Émeres
tel.: 278 789 382 / 960 001 635
e-mail: info@quintarotadoliveira.com
site: www.quintarotadoliveira.com



Hotel Cândido

Rua do Tramagal, 2
5430-466 Valpaços
GPS. N 41.60422424071618 O
-7.310459911823273
tel.: 278 729 232 / t/m.: 915 108 065
e-mail: hotelcandido@hotmail.com
site: http://www.hotelcandido.pt/



Parque de Campismo do Rabaçal

Ponte de Vale Telhas
– Lugar do Taxo Possacos
5430-191 Valpaços
GPS: 41.625994, -7.264371
tel.: 278 759 354
e-mail: clube.campismo@hotmail.com
site: www.campismocaravanismovalpacos.com

VIANA DO CASTELO

Hotel Rali Viana

Av. Afonso III, 180
4900-477 Viana do Castelo
GPS: N 41.697213 O -8.826238
tel.: +351 258 829 770 / 969 771 814
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com

Casa da Rainha - TR

Caminho do Pardinheiro, 122 - Chafé
4935-592 Viana do Castelo
GPS: N 41.652516 O -8.787090
tel.: +351 258 351 882
tlm.: 962 893 944 / 925 001 161
e-mail: geral@casadareina.com
site: www.casadareina.com



Hotel Jardim Viana

Alameda 5 de Outubro nº 68
4900-550 Viana do Castelo
GPS: N 41.691866 O -8.826773
tel.: +351 258 828 915/6
e-mail: hjardimviana@gmail.com
site: hoteljardimviana.pt



Axis Viana Business & SPA Hotel

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
GPS: N 41.7025 O -8.819444
tel.: 258 802 000 / 924 185 012
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axishoteis.com



Hotel Compostela

Estrada Nacional 13, Km 79
4900-012 Viana do Castelo
GPS: N 41.783737 O -8.865463
tel.: 258 981 465 / 933 981 465
e-mail: geral@residencialcompostela.com
site: www.residencialcompostela.com



Pousada Viana do Castelo, Historic Hotel

Monte de Santa Luzia
GPS: N 41.42202 O -8.5121
4901-909 Viana do Castelo
tel.: +351 258 800 370
e-mail: rececao.mluzia@pestan.com
site: http://www.pousadas.pt/pt/hotel/pousada-viana

Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
GPS: N 41.691832 O -8.831991
tel.: 258 407 336 / 919 836 577
e-mail: info@casamanuelespregueiraoliveira.com
site: www.casamanuelespregueiraoliveira.com

VIEIRA DO MINHO

Aldeia Turística de Louredo

Rua de Louredo
4850-214 Vieira do Minho
tlm.: 914 609 118
e-mail: info@aldeiaturisticadelouredo.com.pt
site: www.aldeiaturisticadelouredo.com.pt

Casa Cancela da Renda

Souto - Anjos
4850-027 Vieira do Minho
tel.: 253 656 881 / tlm.: 969 574 572
e-mail: info@casacanceladarenda.com

Casa da Cerca

Rua da Nespereira, nº 309
4850 Vieira do Minho
tel.: 253 377 627 / tlm.: 916 845 575

Casa da Batoca

Rua da Batoca, Mosteiro
4850-528 Vieira do Minho
tel.: 253 647 641 / tlm.: 914 874 621
e-mail: mariaLuciaantunes53@gmail.com

Casa da Gaiteira

Aldeia de Espindo, nº 153
4850-333 Vieira do Minho
tel.: 253 658 169 / tlm.: 964 615 231
e-mail: anacasagaiteira@hotmail.com
site: www.casadagaiteira.pt

Casa Mindinha

Rua de Salgueiros, nº 202
4850-245 Vieira do Minho
tel.: 253 647 252

Casa Dentro Capitão-Mor

Rua do Capitão Mor, nº1 4850 - 341
4850-242 Vieira do Minho
tlm.: 253 658 117 / 968 466 363
e-mail: casadedentro@gmail.com
site: www.casadedentro.com

Casa dos Gaios

Rio Longo – Mosteiro
4850-242 Vieira do Minho
964 434 475
cardocely@gmail.com

Casa da Choqueira

Choqueira, cp. 232
4850-213 – Vieira do Minho
tlm.: 968 678 173
e-mail: casadachoqueira@gmail.com
site: www.casadachoqueira.com

Casa de Campo do Ermal

Rio Longo – Mosteiro
4850-242 Vieira do Minho
tlm.: 914 089 690 / 936 759 423
e-mail: geral@casacampoermal.pt
site: www.casacampoermal.com

Casa de Cima de Vila

Sanguinhedo – Mosteiro
4850 Vieira do Minho
tel.: 253 647 369
e-mail: mariajosecardoso1962@gmail.com

Casa de São Paio

São Paio – Eira Vedra
4850 Vieira do Minho
tel.: 253 647 431 / tlm.: 919 062 203

Casa do Barreira

Travessa do Barreira, nº 4
4850-4850-271 Vieira do Minho
tel.: 253 646 185 / tlm.: 919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadobarreira.com

Casa do Calado

Rua da Costa n. 299
4850-042 Vieira do Minho
tlm.: 961 918 413
e-mail: casadocalado@gmail.com
site: www.casadocalado.com

Casa do Cruzeiro do Ave

Rua de Agra, nº 1549
4850-281 Vieira do Minho
tel.: 253 656 768 / tlm.: 932 829 717
e-mail: reservas@casadocruzeirodoave.com
site: www.casadocruzeirodoave.com

Casa do Mercador

Real – Tabuaças
4850 Vieira do Minho
tel.: 219 232 676 / tlm.: 912 353 232
e-mail: noemiapedregal@hotmail.com

Casa Nascente do Ave

Rua Dr Boaventura Fernandes, nº 28
4850-281 Vieira do Minho
tel.: 253 656 119

Casa Tadeu

Portela - Anjos
4850-027 Vieira do Minho
tel.: 253 647 001 / tlm.: 966 360 798
e-mail: casatadeu@hotmail.com
site: www.casatadeuanjos.webnode.com.pt

Casa da Lage

Lugar de Crasto
4850-122 Vieira do Minho
tlm.: 918 242 567
e-mail: casadalage.geres@gmail.com
site: www.casa-da-lage.blogspot.pt

Casa da Benda

São Miguel - Caniçada
4850-503 Vieira do Minho
tlm.: 933 744 801

Casa da Eira

Rua Central de Espindo nº 454
333-4850 Ruivães
tlm.: 968 201 081
e-mail: casadaeiraspindo@gmail.com

Quinta Brasão da Caniçada

Avenida do Cibrão, nº 1356,
4850-052 Caniçada, Vieira do Minho
tel.: 253 645 160 / tlm.: 967 770 378
e-mail: reservas@quintabrasaodacanicada.com
site: www.quintabrasaodacanicada.com

Quinta Cercas da Costa

Côvelo de Cima - Rossas
4850 Vieira do Minho
tlm.: 914 667 658 / 916 827 238
e-mail: quintacercasdacosta@gmail.com
site: FB/cercasdacosta

Quinta da Mouta

Salgueiros, nº 569
4850- Vieira do Minho
tlm.: 924 391 076
e-mail: contact@quintadamouta.com
site: www.quintadamouta.com

Quinta da Travessa

Rua do Cruzeiro, nº 22
4850-148 Veira do Minho
tel.: 253 647 430 / tlm.: 919 773 755
e-mail: geral@quintatravessa.com
site: www.quintatravessa.com

Quinta de Calvelos

Avenida de Calvelos, nº 336
4850-381 Vieira do Minho
tel.: 253 647 582 / tlm.: 919 502 538
e-mail: geral@quintadecalvelos.com
site: www.quintadecalvelos.com

Quinta de São Simão

Real, nº 365
4850 Tabuaças
tel.: 253 648 270 / tlm.: 934 090 077
e-mail: geral@quintadesaosimao.com
site: www.quintadesaosimao.com

Quinta do Emigrante

Rua do Emigrante - Pinheiro
4850-273 Vieira do Minho
tel.: 252 912 562 / tlm.: 932 747 006
e-mail: quintadoemigrante@gmail.com

Quinta do Barbedo

Rua do Barbedo n. 435
4850-045 Veira do Minho
tlm.: 962 675 863
e-mail: geral@quinta-barbedo.com
site: www.quinta-barbedo.com

Quinta do Negral

Rua da Ponte, nº 701
4850-451 Vieira do Minho
tlm.: 917 630 088
e-mail:
reservas@quintadonegral.com.pt
site: www.quintadonegral.com.pt

Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, nº 120
4850-281 Vieira do Minho
tel.: 253 656 331
tlm.: 934 484 585 / 934 384 744
e-mail:
geral@quintadosmartinhos.com
site: www.quintadosmartinhos.com

Quinta do Grilo

Rua de Bouças, nº 391
4850-451 Ventosa
tlm.: 253 640 363 / 961 477 390
e-mail: geral@quintadogrilo.pt
site: www.lindoverde.pt

Lindo Verde

Rua de Bouças, nº 391
4850-451 Ventosa
tlm.: 253 640 363 / 961 477 390
e-mail: geral@quintadogrilo.pt
site: www.lindoverde.pt

Quinta dos Vieiras

Outeiro - Tabuaças
4850 - 425 Vieira do Minho
tel.: 253 647 327 / tlm.: 964 202 330
e-mail: geral@quintadosvieiras.com
site: www.quintadosvieiras.com

VILA DO CONDE

Santana Hotel & SPA

Monte Santana
4480-188 Azurara
GPS: N 41.350322 O -8.736415
tel.: +351 252 640 460
e-mail: rececao@santanahotel.pt
site: www.santanahotel.pt

Hotel Brazão

Av. Dr. João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
GPS: N 41.3523123 O -8.7456939
tel.: +351 252 642 016
e-mail: geral@hotelbrazao.pt
site: www.hotelbrazao.pt

Vila C Boutique Hotel ****

Av. Mouzinho de Albuquerque
4480-151 Azurara
GPS: 41.34644; -8.73798
tel. 252 240 420
e-mail:
geral@villacboutiquehotel.com
site: www.villacboutiquehotel.com

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Turismo do Minho

Estrada Nacional 13 - Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.583127 O -8.410177
tel.: +351 251 700 245
e-mail: geral@hotelminho.com
site: http://hotelminho.com/pt

Boega Hotel

Quinta do Outeiral - Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
tel.: +351 251 700 500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com

Hotel Minho Belo

Lourido- Lovelhe
4920-081 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.565114 O -8.442430
tel.: +351 251 794 690
e-mail: minhobelo@gmail.com
site: www.minhobelo.com

Quinta de S. Roque - TH

S. Roque
4920-219 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.561214 O -8.443666
tel.: +351 251 795 227 / 919 155 717
e-mail: s_roque1@hotmail.com
site: www.quintas-roque.com

Inatel Cerveira Hotel

Estrada Nacional 13- Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
GPS: N 41.975333 O -8.683753
tel.: +351 251 002 080
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com

VILA NOVA DE GAIA

Hotel Solverde SPA

& Wellness Center
Avenida da Liberdade, 212
4410-154 São Félix da Marinha
GPS: 41°1'21,93" N - 8°38'32,01" W
tel.: +351 227 338 030
e-mail: hotelsolverde@solverde.pt
site: www.solveverde.pt

Villa Sandini Hotel & Spa

Rua do Calvário, 562 - Sandim
4415-913 Sandim - VNG
GPS: 41°2'5,25" N - 8°30'42,86" W
tel.: +351 220 825 881
e-mail: desk@villasandini.com
site: www.villasandini.com

Golden Tulip Porto Gaia Hotel & Spa

Rua da Bélgica, 96 - Canidelo
4400-044 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°7'51,13" N - 8°40'5,28" W
tel.: +351 227 727 418
e-mail:
sales@goldentulipportogaia.com
site: www.goldentulipportogaia.com

Hotel Black Tulip

Av. da República, 2038 - Mafamude
4430-195 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°7'24,97" N - 8°36'21,66" W
tel.: +351 223 748 020
e-mail: geral@hotelblacktulip.pt
site: www.hotelblacktulip.pt

Hotel Holiday Inn Porto Gaia

Rua Diogo de Macedo, 220 - Mafamude
4400-107 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°7'25,88" N - 8°36'53,43" W
tel.: +351 223 747 500
e-mail: info@hiportogaia.com
site: www.hiportogaia.com

Novotel Porto Gaia

Rua Mártir São Sebastião - Afurada
4400-499 Vila Nova de Gaia
GPS: 41°8'38,47" N - 8°38'27,59" W
tel.: +351 227 728 700
e-mail: h1050@accor.com
site: www.novotel.com

VILA POUCA DE AGUIAR

Casa Fontes

Av. Lopes de Oliveira, 56/58
5450- 140 pedras Salgadas
GPS: N 41.542769 O -7.603470
tel.: 259 434 231 / 934 870 615
e-mail: casafontesps@gmail.com
site: www.casafontes.com

Hotel Europa

Rua Imperador Teodósio, 6
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
GPS: N 41.500634 O -7.646938
tel.: +351 259 417 510
e-mail: hoteleuropavpa@hotmail.com
site: www.rreuropa.com

Pedras Salgadas Natur Park

Parque Pedras Salgadas
Spa Natur Park
GPS: N 41.545812 O -7.605455
5450- 140 Bornes de Aguiar
tel.: +351 259 437 140
e-mail:
reservations@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com

Alvão Village e Camping

Lagoa da Falperra, EN 555
5450- 261 Vila Pouca de Aguiar
GPS. N 41.3015120 O -7.3956196
tel.: 259 419 038
e-mail:
geral@alvaovillagecamping.pt
site: www.alvaovillagecamping.pt

VILA REAL

Hotel Miracorgo

Avenida 1º de Maio, 76/78
5000-651 Vila Real
GPS: 41°17'43.764"N 7°44'38.706"W
tel.: +351 259 325 001
e-mail: miracorgo@mail.telepac.pt
site: www.hotelmiracorgo.com

Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
GPS: 41°17'33"N 7°42'26"W
tel.: 259 340 790 / 935 525 038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com

Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
5000-669 Vila Real
GPS: N 41.299162 O -7.74685
tel.: 259 323 153 / 966 797 202
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt
site: www.hotelmiraneve.com

Quinta São Martinho

Rua Padre Fernando Miranda
Quinta São Martinho - Mateus
5000-270 Vila Real
GPS: N 41.300196 O -7.720914
tel.: 259 323 986 / 933 202 326
e-mail:
geral@quintasaomartinho.com
site: www.quintasaomartinho.com

VILA VERDE

Quinta Dom José

R. de S. Miguel, 44
4730-246 Lage
GPS: N 41.620811 O -8.474066
tel.: 253 925 220 / 931 193 388
e-mail: quintadomjose@gmail.com
site: www.quintadomjose.com
(20% de desconto para reserva de 2 noites)

Casa do Sobreiro

R. do Sobreiro
4730-040 Atiães
GPS: N 41.620635 O -8.488438
tel.: 253 923 504 / 961 049 245
e-mail: casadosobreiro@casadosobreiro.com
site: www.casadosobreiro.com

Quinta Leiras de Mondim

L. da Cabeça de Cão, 379
4730-550 Prado S. Miguel
GPS: N 41.702346 O -8.430414
tlm.: +351 967 266 061
e-mail: geral@leirasdemondim.com
site: www.leirasdemondim.com
(20% de desconto para reserva de 2 noites)

Casa de Sequeiró

L. de Sequeiró
4730-620 UF do Vade
tel.: +351 253 160 424
tlm.: 919 884 152 / 918 501 727
e-mail: geral@casasequeiro.com
site: www.casasequeiro.com

Quinta de Casais

GPS: N 41.682223 O -8.496670
tel. +351 253 388 429
tlm. 917 894 050 / 914 882 801
site: www.quintadecasais.pt



Quinta de São Bento de Prado

GPS:41.599437 | -8.472830
tel. 253 922 210 / tlm. 969 096 303
site: www.quintadesaobento.com



Quinta dos Carvalhais

GPS: N 41.698098 O -8.372177
tel. +351 253 367 145
tlm. 926 560 301 / 938 308 156
site: www.casadoscarvalhais.com



Casa dos Silvas

GPS: N 41.680041 O -8.394759
tlm. +351 914 030 774
site: www.silvasvilla.com/pt/



Quinta de Cachopões

GPS: N 41.664376 O -8.474589
tel. 253 311 292 / tlm. 936 920 338
site: www.cachopoes.com



Hotel Vila Luena ***

GPS: N 41.650622 O -8.435939
tel. +351 253 319 540
site: www.vilaluena.com



Torre de Gomariz Wine & Spa Hotel *****

GPS: N 41.588672 O -8.536006
tel. 253 929 160 / tlm. 968 588 166
site: www.torredegomariz.pt



Casa da Torre

GPS: N 41.716479 O -8.410110
tlm. +351 961 620 870
site: http://www.casadorreataes.tk



Villas Narupean

GPS: N 41.711190 O -8.421692
tlm. +351 917 954 194



Casa de Atães

GPS: N 41.709894 O -8.408255
tlm. +351 917 896 600



Villa Madallena

GPS: N 41.673692 | -8.40367
tlm. +351 966 190 566
site: www.villamadallena.com

VIMIOSO

Hotel Rural Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-000 Vimioso
tel. 273 518 000
e-mail: info@hotelruralvimioso.com
site: www.hotelruralvimioso.com

VINHAIS

Parque Biológico de Vinhais

Alto da Ciradilha
5320 Vinhais
GPS: 41°51'31.2"N 6°59'17.9"W
tel. 273 771 040 / tlm. 933 260 304
e-mail: geral@parquebiologicodevinhais.com
site: www.parquebiologicodevinhais.com

VIZELA

Hotel Termas

Rua Dr. Abílio Torres, 1236
União de Freguesias de Caldas de Vizela (S. Miguel e S. João)
4815 - 552 Vizela
GPS: 41°22'27.79"N 8°18'30.12"W
tel.: +351 253 481 275
e-mail: geral@hoteltermasvizela.com
site: www.hoteltermasvizela.com

INFORMAÇÃO TURÍSTICA

Posto de Turismo de Alfândega da Fé

Largo de S. Sebastião
5350-013 Alfândega da Fé
279 462 739
turismo.alfandegafe@gmail.com
www.cm-alfandegadafe.pt

Posto de Turismo de Alijó

Avenida 25 de Abril
5070-011 Alijó
259 950 095
turismo@cm-alijo.pt
http://turismo.cm-alijo.pt/

Loja Interativa de Amarante

Largo Conselheiro António Cândido
4600-552 Amarante
255 420 246
turismo@cm-amarante.pt
www.amarante.pt/turismo/

Loja Interativa de Amares

Av. Afonso Manuel Pereira de Azevedo, nº 211
420-998 Caldelas - Amares
253 368 540
geral@municipoamares.pt
www.cm-amares.pt

Loja Interativa de Arcos de Valdevez

Rua Prof. Dr. Mário Júlio Almeida Costa
4970 Arcos de Valdevez
258 520 530
pit.arcosvaldevez@portoente.pt
www.cmav.pt

Loja Interativa do Soajo

Junta de Freguesia - Lugar do Eiró
4970-660 Soajo - Arcos de Valdevez
258 576 747
jf-soajo@freguesiasdeportugal.com

Posto de Turismo de Armamar

Av. Dr. Oliveira Salazar
5110-122 Armamar
254 850 807
turismo@cm-armamar.pt
www.cm-armamar.pt

Loja Interativa de Arouca

Rua Abel Botelho, nº 4
4540-114 Arouca
256 940 258
turismo@aroucageopark.pt
www.cm-arouca.pt

Loja Interativa de Baião

Jardim Dr. José Teixeira da Silva
4640-158 Baião
255 540 562
turismo@cm-baiiao.pt
www.cm-baiiao.pt

Posto de Turismo de Barcelos

Largo Dr. Jose Novais, nº 27
4750-310 Barcelos
253 811 882
turismo@cm-barcelos.pt
www.cm-barcelos.pt

Loja Interativa de Boticas

Rua Gomes Monteiro, nº 3
5460-304 Boticas
276 410 200
turismo@cm-boticas.pt
www.cm-boticas.pt

Loja Interativa de Braga

Av. da Liberdade, nº 1
4710-305 Braga
253 262 550
turismo@cm-braga.pt
www.cm-braga.pt

Loja Interativa de Bragança

Rua Abílio Beça, nº 104
5300-011 Bragança
273 304 200
tursimo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

Posto de Turismo de Bragança

Av. Cidade de Zamora
5300-111 Bragança
273 381 273
turismo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

Posto de Turismo de Cabeceiras de Basto

Praça da Republica, nº 467
4860-355 Cabeceiras de Basto
253 669 100
pturismo@cabeceirasdebasto.pt
http://cabeceirasdebasto.pt

Loja Interativa de Caminha

Praça Conselheiro Silva Torres
4910-122 Caminha
258 921 952
turismo@cm-caminha.pt
www.caminhaturismo.pt

Loja Interativa de Carrizada de Ansiães

Praça do CITICA
5140-085 Carrizada de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

Loja Interativa de Castelo de Paiva

Câmara Municipal de Castelo Paiva
4550-102 Castelo de Paiva
255 689 500
pit.castelopaiva@portoente.pt
www.cm-castelo-paiva.pt

Loja Interativa de Celorico de Basto

Pr. Cardeal D. António Ribeiro
4890-220 Celorico de Basto
255 323 100
lojaturismo@cm-celoricoebasto.pt
www.mun-celoricoebasto.pt

Posto de Turismo de Chaves

Terreiro de Cavalaria
5400 Chaves
276 348 180
municipio@chaves.pt
/pitchaves@portoente.pt
www.chaves.pt

Loja Interativa de Cinfães

Capitão Salgueiro Maia - Q.ta do Aido
4690-038 Cinfães
255 561 051
turismo@cm-cinfaes.pt
www.cm-cinfaes.pt
www.redescobircinfaes.pt

Loja Interativa de Espinho

Av 8, CC Solverde II
4500 Espinho
224 901 316
turismo@cm-espino.pt
www.cm-espino.pt

Loja Interativa de Esposende

Av. Eduardo Arantes de Oliveira, nº 62
4740-204 Esposende
253 961 354
cit.esposende@cm-esposende.pt
www.visitposende.com/pt

Loja Interativa de Fafe

Praça 25 de Abril
4820-142 Fafe
253 493 311
turismofafe@gmail.pt
www.naturfafafe.pt

Loja Interativa de Felgueiras

Casa das Torres,
Av. Dr. Magalhães Lemos, nº 23
4610-106 Felgueiras
255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

Posto de Turismo de Freixo de Espada à Cinta

Praça Jorge Alvares
5180-125 Freixo de Espada à Cinta
279 653 480
turismo@cm-fec.pt
www.cm-freixoespadacinta.pt

Loja Interativa de Gondomar

Trav. da Convenção de Gramido, nº 41
4420-416 Valbom
224 664 310
turismo@cm-gondomar.pt
www.cm-gondomar.pt

Loja Interativa de Guimarães

Praça de S. Tiago
4810-300 Guimarães
253 421 221
info@guimaraesturismo.com
www.guimaraesturismo.com

Loja Interativa de Lamego

Rua da Infancia, nº 9
5100-147 Lamego
254 609 600
lojaturismo@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

Loja Interativa de Lousada

Praça D. António Meireles, nº 18
4620-130 Silveiras Lousada
255 820 580
turismo@cm-lousada.pt
www.cm-lousada.pt

Posto de Turismo de Macedo de Cavaleiros

Casa do Falcão,
Largo Manuel Pinto de Azevedo
5340-218 Macedo de Cavaleiros
278 426 193
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt
www.cm-macedodecavaleiros.pt

Loja Interativa da Maia

Parque Central da Maia, Lj. 19 - Piso 1
4470-214 Maia
229 444 732
turismo@cm-maia.pt
www.visitmaia.pt

Loja Interativa de Marco de Canaveses

Alameda Dr. Miranda da Rocha
4630-200 Marco de Canaveses
255 538 800
loja.turismo@cm-marco-canaveses.pt
www.marcodecanaveses.pt

Loja Interativa de Matosinhos

Av. Gen. Norton Matos, Praia do Titan
4450-208 Matosinhos
229 386 423
turismo@cm-matosinhos.pt
www.cm-matosinhos.pt

Loja Interativa de Melgaço

Praça da República, nº 133
4960-567 Melgaço
251 402 440
lojaturismo@cm-melgaco.pt
www.cm-melgaco.pt

Posto de Turismo de Mesão Frio

Av. Cons. Jose Maria Alpoim, nº 432
5040-310 Mesão Frio
933 911 043
turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

Posto de Turismo de Miranda do Douro

Largo do Menino Jesus da Cartolinha
5210-191 Miranda do Douro
273 431 132
turismo@cm-mdouro.pt
www.cm-mdouro.pt

Posto de Turismo de Mirandela

Rua D. Afonso III
(junto ao edifício da Estação da CP)
5370-408 Mirandela
278 203 143
postodeturismo@cm-mirandela.pt
www.cm-mirandela.pt

Loja Interativa de Mogadouro

Largo Trindade Coelho Mogadouro
5200-999 Mogadouro
279 340 100
camaramogadouro@mail.telepac.pt
www.cm-mogadouro.pt

Posto de Turismo de Moimenta da Beira

Largo do Tabolado
3620-324 Moimenta da Beira
254 520 103
posto-turismo@cm-moimenta.pt
www.cm-moimenta.pt

Loja Interativa de Monção

Praça Deu-La-Deu Martins
4950-452 Monção
251 649 013
turismo@cm-moncao.pt
www.cm-moncao.pt

Loja Interativa de Mondim de Basto

Praça do Município
4880-236 Mondim de Basto
255 389 370
turismo@cm-mondimdebasto.pt
www.cm-mondimdebasto.pt

Loja Interativa de Montalegre

Ecomuseu de Barroso
/ Terreiro do Açougue, nº 11
5470 - 251 Montalegre
276 510 205
turismo@cm-montalegre.pt
www.cm-montalegre.pt

Posto de Turismo de Murça

Alameda 8 de Maio
5090-139 Murça
259 510 120
geral@cm-murca.pt
www.cm-murca.pt

Loja Interativa de Oliveira de Azemeis

Rua Drº Ernesto Soares dos Reis, nº 156
3720-256 Oliveira de Azemeis
256 674 463
turismo@cm-oaz.pt
www.cm-oaz.pt

Posto de Turismo de Paços de Ferreira

Praça Dr. Luis
4590-527 Paços de Ferreira
300 400 014
cit@cm-pacosdeferreira.pt
www.cm-pacosdeferreira.pt

Loja Interativa de Paredes

Largo da Estação, nº 227
4580-196 Paredes
255 788 952
turismo@cm-paredes.pt
www.cm-paredes.pt

Loja Interativa de Paredes de Coura

Largo Visconde Mouselos
4940-909 Paredes de Coura
251 780 100
contacto@cm-paredes-coura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

Loja Interativa de Penafiel

Largo Padre Américo
4560-002 Penafiel
255 710 700
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt
www.cm-penafiel.pt

Loja Interativa de Penedono

Praça 25 de Abril
3630-225 Penedono
254 508 174
turismo@cm-penedono.pt
www.cm-penedono.pt

Posto de Turismo de Peso da Régua

Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
254 312 846
cmregua@cmpr.pt
www.cm-pesoregua.pt

Loja Interativa de Ponte da Barca

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, nº 9
4980 Ponte da Barca
258 455 246
pit.pontedabarca@portoente.pt
www.cmpb.pt

Loja Interativa de Ponte de Lima

Torre da Cadeia,
Passeio 25 de Abril nº 29
4990-058 Ponte de Lima
258 942 335
lojaturismo@cm-pontedelima.pt
www.cm-pontedelima.pt

Posto de Turismo do Porto (centro)

Rua Clube dos Fenianos, nº 25
4000-172 Porto
223 393 472
visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

Posto de Turismo de Póvoa de Lanhoso

Largo Barbosa e Castro
4830-517 Póvoa de Lanhoso
253 639 708
turismo@mun-planhoso.pt
www.mun-planhoso.pt

Posto de Turismo de Póvoa de Varzim

Praça Marques de Pombal
4490-442 Póvoa de Varzim
252 298 120
pturismo@cm-pvarzim.pt
www.cm-pvarzim.pt

Loja Interativa de Resende

Rua José Pereira Monteiro
4660-228 Resende
254 871 031
geral@cm-resende.pt
www.cm-resende.pt

Posto de Turismo de Ribeira de Pena

Praça do Município
4870-152 Ribeira de Pena
259 490 500
geral@cm-rpena.pt
www.cm-rpena.pt

Loja Interativa de S. João da Madeira

Rua Oliveira Júnior, nº 591
3700-204 São João da Madeira
256 200 204
turismoindustrial@cm-sjm.pt
www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

Loja Interativa de S. João da Pesqueira

Av. Marquês de Soveral, nº 79
5130-321 S. João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

Loja Interativa de Sabrosa

Rua do Loreto
5060-328 Sabrosa
259 939 575
turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

Loja Interativa de Santa Maria da Feira

Rua Dr. Roberto Alves, 52
4524-909 Santa Maria da Feira
256 370 802
gab.turismo@cm-feira.pt
www.cm-feira.pt

Loja Interativa de Santa Marta de Penaguião

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
254 810 130
geral@cm-smpenaguiao.pt
www.cm-smpenaguiao.pt

Loja Interativa de Santo Tirso

Praça 25 de Abril
4780-373 Santo Tirso
252 830 411
turismo@cm-stirso.pt
www.cm-stirso.pt

Loja Interativa de Sernancelhe

Rua Dr. Oliveira Serra
3640-240 Sernancelhe
254 598 300
sasc@cm-sernancelhe.pt
www.cm-sernancelhe.pt

Loja Interativa de Tabuaço

Rua Conde Ferreira
5120-400 Tabuaço
254 789 049
pturismotabuaco@iol.pt
www.cm-tabuaco.pt

Loja Interativa de Torre de Moncorvo

Rua dos Sapateiros, nº 15
5160-278 Torre de Moncorvo
279 252 289
turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

Loja Interativa de Tarouca

Av. Prof. Leite Vasconcelos
3610-022 Tarouca
254 781 461
turismo@cm-tarouca.pt
www.tarouca.pt

Posto de Turismo de Terras de Bouro

Av. Dr. Paulo Marcelino, nº 33
4840-100 Terras de Bouro
253 351 404
turismo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Loja Interativa da Trofa

Parques N. Sr.ª das Dões
e Dr. Lima Carneiro, Rua Padre
Joaquim Augusto da Fonseca,
Pedrosa, Fórum Trofa XXI, n.º 9
4785-419 Trofa
965 862 971
turismo@mun-trofa.pt
www.mun-trofa.pt

Loja Interativa de Vale de Cambra

Av. Camilo Tavares Matos, nº 458
3730-901 Vale de Cambra
256 420 510
geral@cm-valedecambra.pt
www.cm-valedecambra.pt

Posto de Turismo de Valença

Paíol 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

Loja Interativa de Valongo

Rua de S. Mamede
4440-597 Valongo
222 426 490
turismo@cm-valongo.pt
www.cm-valongo.pt

Loja Interativa de Valpaços

Av. Eng. Luís de Castro Saraiva
5430-472 Valpaços
278 710 130
turismo@valpacos.pt
www.valpacos.pt

Posto de Turismo de Viana do Castelo

Viana Welcome Center,
Praça do Eixo Atlântico
4900-040 Viana do Castelo
258 098 415
www@vivexperiencia.pt
FB/vivexperiencia.pt

Loja Interativa de Vieira do Minho

Praça do Bombeiro Voluntário
4850-526 Vieira do Minho
253 649 240
postodeturismo@cm-vminho.pt
www.cm-vminho.pt

Loja Interativa de Vila do Conde

Rua Cais das Lavandeiras,
4480-789 Vila do Conde
252 248 445
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

Posto de Turismo de Vila Flor

Largo Doutor Alexandre de Matos
5360-325 Vila Flor
278 512 373
geral@vilafior.pt
www.cm-vilafior.pt

Loja Interativa de Vila Nova de Cerveira

Praça do Município,
Edifício da Casa do Turismo
4920-284 Vila Nova de Cerveira
251 708 023
turismo@cm-vncerveira.pt
www.cm-vncerveira.pt

Loja Interativa de Vila Nova de Famalicão

Praça D. Maria II
4760-114 Vila Nova de Famalicão
252 320 900
camaramunicipal@vilanovadefamalicao.org
www.vilanovadefamalicao.org

Centro de Informação Turística de Vila Nova de Foz Côa

Rua Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, nº 9/13
5150 Vila Nova de Foz Coa
279 760 329
turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

Loja Interativa de Vila Nova de Gaia

Av. Diogo Leite, nº 135
4400-111 Vila Nova de Gaia
223 742 400
turismo@cm-gaia.pt
www.cm-gaia.pt

Loja Interativa de Vila Pouca de Aguiar

Av. Lopes Oliveira
5450-140 Bornes de Aguiar
259 439 000
turismo@cm-vpaguiar.pt
www.cm-vpaguiar.pt

Loja Interativa de Vila Real

Av. Carvalho Araújo, nº 94
5000-657 Vila Real
259 308 170
geral@cm-vilareal.pt
www.cm-vilareal.pt

Loja Interativa de Vila Verde

Praça da República
4730-733 Vila Verde
253 310 582
posto.turismo@cm-vilaverde.pt
www.cm-vilaverde.pt

Posto de Turismo de Vimioso

Largo Mendo Rufino
5230-314 Vimioso
273 518 120
gi.cmv@cm-vimioso.pt
www.cm-vimioso.pt

Posto de Turismo de Vinhais

Praça do Município
5320 Vinhais
273 770 309
turismo@cm-vinhais.pt
www.cm-vinhais.pt

Loja Interativa de Vizela

Rua Dr. Alfredo Pinto, nº 42
4815-397 Caldas Vizela
253 489 644
turismo@cm-vizela.pt
www.cm-vizela.pt

Loja de Santiago de Compostela

Rua do Vilar, nº 30/32 Baixo
15705 Santiago de Compostela
(34) 981 565 590
loja.santiago@portoente.pt
www.portoente.pt

Loja do Aeroporto Sá Carneiro

Aeroporto Francisco Sá Carneiro
4470-995 Maia
229 420 496
loja.aeroporto@portoente.pt
www.portoente.pt

Porto Welcome Center

Praça Almeida Garret, nº 27
4000-069 Porto
258 820 270
loja.pwc@portoente.pt
www.portoente.pt

Ficha Técnica

coordenação geral

Isabel Castro

coordenação técnica

Sofia Ferreira

equipa técnica

Agostinho Peixoto

textos e fotografias

Municípios representados

CVRVV

IVDP

CVRTM

CVRTV

QUALIFICA / oriGIn Portugal

José Alberto Pereira

Nuno Rodrigues

design

Cristina Lamego

paginação

Pedro Botelho

impressão

Rainho&Neves, Lda. – Artes Gráficas

edição

tpnp©2017

portoenorte^{TEM}



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



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



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



ds gastronômico