



2 NOVEMBRO '18  
A 2 JUNHO '19

**FINS DE  
SEMANA  
GASTRO  
NÓMICOS**

XI EDIÇÃO

PORTO E NORTE  
DE PORTUGAL

[WWW.PORTOENORTE.PT](http://WWW.PORTOENORTE.PT)

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

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



## Restaurantes

Oferta de um copo de vinho da Região Norte de Portugal

## Alojamento 10%

noites de sexta e sábado

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



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

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

### legenda



petisco



prato



sobremesa



animação



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

## FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2018/2019

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

**novembro**



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

provérbio popular



### **Pataniscas de Bacalhau**

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

### **Rojões com Papas de Sarrabulho** Rojões

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

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

www.guimaraesturismo.com

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



### Papas de Sarrabulho

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

### **Rabanadas**

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

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

## GUIMARÃES

2, 3 e 4 NOV.

### **Animação**

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

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



www.cm-lamego.pt

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

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

#### **Bôla de Lamego (Presunto)**

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

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

#### **Cabrito Assado com Arroz e Batatas em Forno de Lenha**

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

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



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

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

#### **Leite-creme**

Ingredientes: 500 ml de leite, 5 colheres (sopa) de açúcar, 5 gemas; 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1 pau de canela; casca de 1 limão, 1 cálice de Vinho do Porto.

Preparação: Comece por ferver o leite, juntamente com a casca de limão e o pau de canela, afaste um pouco do lume e retire o limão e a canela. Adicione as gemas previamente batidas com o açúcar, a farinha e o vinho do Porto. Leve a lume brando, mexendo sempre até

**LAMEGO**  
2, 3 e 4 NOV.

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

#### **Animação**

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





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

### **Bolo de Castanha**

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

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

### **Animação**

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

**VALPAÇOS**  
9, 10 e 11 NOV.

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



www.mun-trofa.pt

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

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

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



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

#### **Bacalhau à Narcisa**

Ingredientes: 4 postas bacalhau demolido, 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 este a cebolada e à volta as batatas. Regue com o molho e sirva.

#### **Pudim de Ovos**

Ingredientes: 11 gemas, 1 ovo

**TROFA**  
16, 17 e 18 NOV.

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

#### **Animação**

Consultar programa alusivo ao 20º Aniversário do Município em: [www.mun-trofa.pt](http://www.mun-trofa.pt) ou [www.facebook.com/cmtrofa](https://www.facebook.com/cmtrofa).



www.cm-vilareal.pt

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

### **Tripas aos Molhos**

Ingredientes: 1 Kg de bucho de vitela (estômago), 150 g de presunto, 1 dl de azeite, 3 cebolas grandes, tripa fina de vaca, 35 g de banha, 1 ramo de salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate,

1 colher de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2 dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, piri-piri e sal.

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



### **Rabanadas**

Ingredientes: Para as rabanadas (8 unid): 8 fatias com 2 cm de espessura de pão de cacete com 2 ou 3 dias, 500 ml de leite, 2 cascas de limão, 1 pau de canela, 3 colheres de sopa bem cheias de açúcar, 3 ovos batidos, açúcar q.b., canela em pó, óleo para fritar. Para a calda: 1 litro de água, 300 grs de açúcar, 2 paus de canela, canela em pó q.b., casca de limão. Preparação: Num tacho, leve ao lume metade do leite, as cascas de limão, o pau de canela e as 3 colheres de sopa de açúcar. Mexa e deixe aquecer durante 10 minutos em lume brando. Retire o pau de canela e as cascas de limão.

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

**VILA REAL**  
16, 17 e 18 NOV.

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

### **Animação**

Consultar agenda em [www.cm-vilareal.pt](http://www.cm-vilareal.pt)  
Museu de Numismática  
Museu do Som e da Imagem  
Museu da Vila Velha



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,

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, pastéis 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, estão convidados a "escorruptar" os licores de Vimoso, verdadeira mistura de paladares, odores e cores das paisagens de Vimoso.

#### **Torradinhas de Cogumelos Silvestres Salteados com Alho**

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

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

#### **Posta Mirandesa / Cogumelos Silvestres**

Ingredientes: 2 postas de vitela Mirandesa, 400 gr de cogumelos, 200 gr de castanhas, 2 colher de salsa picada, 2 colheres de manteiga, 2 dentes de alho, 1 cebola, sal q.b, pimenta q.b.  
Preparação: Grelhe as Postas de Vitela Mirandesa na brasa. No wok coloca-se a manteiga a aquecer. Juntam-se os cogumelos e deixam-se saltear em lume brando com o wok tapado cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta. Juntam-se as castanhas! Junta-se os alhos, a salsa e as cebolas picadinhas. Deixa-se ficar a apurar mais 5 minutos. Emprate e delicie-se.

#### **Gelado de Cogumelos Silvestres**

Ingredientes: 200 g de cogumelos silvestres, 20 cl de água, 130 g de açúcar, sumo de meio limão, sumo de meia laranja, 200 g de açúcar glacê, 1 ovo.

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

#### **Animação**

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

## VIMIOSO

16, 17 e 18 NOV.

#### Centro de Acolhimento do Castelo de Algosos.

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

- Telefone: 226 197 080

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

#### Memorial da Mobilidade Transfronteiriça, Contrabando e Fiscalização - O "Memorial" está

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

Dias úteis: das 10h30 às 13h00 - das 14h00 às 18h00, Sábados, domingos e feriados: das 14h00 às 18h00  
Termas de Vimoso - 273 511 381 | [termasdevimoso@cm-vimoso.pt](mailto:termasdevimoso@cm-vimoso.pt)

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



www.cm-vilaverde.pt

O concelho de Vila Verde está localizado no distrito de Braga, coração do Minho, região delimitada pela Galiza, montanhas da Serra do Gerês e costa marítima. No que toca à gastronomia, este território impera pela oferta de um cardápio gastronómico de excelência, rico e diversificado, constituindo-se como uma verdadeira mostra do potencial turístico do concelho. Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 23 a 25 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho. O frango pica no chão confeccionado de variadas formas,

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



#### **Pica no chão**

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

#### **Pudim Abade Priscos**

Ingredientes: 500 gr. de açúcar, 50 gr. de toucinho gordo, 1 cálice de vinho do Porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, 1/2 litro de água, 15 gemas, e 200 gr. de açúcar (para o caramelo).  
Preparação: Misture 500 gr de açúcar e água, na qual introduziu o toucinho, a casca de limão e a canela. uando estiver no ponto (fio), passe a calda por um passador de

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

#### **Animação**

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

**VILA VERDE**  
23, 24 e 25 NOV.

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

**dezembro**

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

provérbio popular



www.cm-alijo.pt

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

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

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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



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

#### **Milhos com Costelinha em Vinha d'Alhos**

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

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

#### **Rabanada com Vinho do Porto e Mel**

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

**ALIJÓ**  
30 NOV., 1 e 2 DEZ.

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

#### **Animação**

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



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

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

#### **Marrã**

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



#### **Leite Creme Queimado**

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

#### **Animação**

Consultar programa alusivo à Feira Anual de Santo André. Aceder ao site: [www.cm-mesaofrio.pt](http://www.cm-mesaofrio.pt)

**MESÃO FRIO**  
30 NOV., 1 e 2 DEZ.





www.cm-murca.pt

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

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



#### **Cozido à Portuguesa**

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

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

#### **Toucinho do Céu de Murça**


Ingredientes: chila, gemas, amêndoa e açúcar.

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

**MURÇA**  
30 NOV., 1 e 2 DEZ.

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

#### **Animação**

Noite com muita animação e música  Consultar programa detalhado em [www.cm-murca.pt](http://www.cm-murca.pt)



e pasteleiros que participaram nesta iniciativa da autarquia.

#### **Alheira à Padeira**

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

#### **Peito de Frango do Campo à Vallis Longus**

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

www.cm-valongo.pt

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



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

#### **Lousa de Chocolate com Gelado de Regueifa**

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

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

**VALONGO**  
30 NOV., 1 e 2 DEZ.

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

#### **Animação**

Consultar a agenda do Município de Valongo em [www.cm-valongo.pt](http://www.cm-valongo.pt) e [www.facebook.com/municipio.valongo](https://www.facebook.com/municipio.valongo)



www.cm-baiiao.pt

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

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

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

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



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

#### **Arroz de Favas com Frango Alourado**

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

#### **Creme de Água**

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

**BAIÃO**  
7, 8 e 9 DEZ.

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

#### **Animação**

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



www.cm-pvarzim.pt

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

#### **Cambitos de Raia**

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

#### **Pescada à Poveira**

Postas de pescada; batatas; cenouras; couve; ovos; cebolas; azeite; vinagre; colorau. Cozem-se as batatas, os ovos, as cenouras, a couve e a pescada. Prepara-se o molho, deitando num tacho uma boa quantidade de azeite. Quando



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

#### **Rabanada à Poveira**

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

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

#### **Animação**

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

**PÓVOA DE VARZIM**  
7, 8 e 9 DEZ.



www.cm-pacosdeferreira.pt

O Património Gastronómico de Paços de Ferreira é expresso na arte de bem cozinhar sendo rico e variado, contemplando diversas especialidades gastronómicas, como o Cabrito ou Anho assado com arroz de forno, Cozido à Portuguesa ou os Rojões, mas aquele que se destaca é o “Capão à Freamunde” como grande anfitrião, acompanhado com batata assada e grelos. O Capão mereceu atenção de vários autores como Gil Vicente, D. Francisco Manuel de Melo, Camilo Castelo Branco e Eça de Queirós, referindo-o nas suas obras como “Manjar dos Reis”. Confeccionado “À Freamunde”,

colecciona apreciadores famosos, que todos os anos não perdem a Semana Gastronómica, que se realiza todos os anos de 1 a 13 de Dezembro, sendo 13 dia da famosa Feira dos Capões. Diz o provérbio popular “Do frango capão a perna, e da galinha o peito”, o escritor Camilo Castelo Branco, autor de Amor de Perdição (1862), aconselhava-o ligeiramente flambado com aguardente velha e conduzido à mesa com a pele estaladiça. Para acompanhar esta tão “mui nobre e sublime iguaria”, aconselha-se a nossa doçaria tradicional a Sopa Seca.



#### **Capão à Freamunde**

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

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

#### **Rochas da Citânia e Brisas do Pilar**

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

**PAÇOS DE FERREIRA**  
14, 15 e 16 DEZ.

margarina, sal, açúcar, ovos, coco e amêndoa.  
Brisas do Pilar  
ingredientes: água, farinha t/55, margarina, sal, açúcar, ovos e coco.

#### **Animação**

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

**janeiro**



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

provérbio popular



www.cm-amarante.pt

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

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

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

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



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

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

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

#### **Cabrito Assado (serrano)**

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

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

#### **Doces Conventuais - Lérias**

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


## AMARANTE 11, 12 e 13 JAN.

### **Animação**


- A animação proposta para os Fins-de-semana Gastronómicos insere-se na celebração da festa litúrgica de S. Gonçalo que é celebrada no dia do seu falecimento, a 10 de Janeiro. S. Gonçalo tem honras de Padroeiro de Amarante e a sua memória é festejada em duas ocasiões no ano: a 10 de janeiro data do seu falecimento e no primeiro fim-de-semana de junho, com as grandiosas festas da cidade.
  - Estão todos convidados a visitar o Museu Municipal Amadeo de Souza-Cardoso, a Igreja de S. Domingos e a Casa da Granja.
  - Sugere-se a visita ao CIMMA (Centro Interpretativo das Memórias da Santa Casa da Misericórdia de Amarante), Museu de Arte Sacra na Igreja de S. Domingos e ao Museu Acácio Lino em Travanca.
- Contactos:  
Museu Amadeo de Souza-Cardoso: mmasc@cm-amarante.pt / +351 255 420 272  
Casa da Granja: ass.museu.eduardoteixeirapinto@gmail.com / +351 966 461 111  
CIMMA: geral@scmamarante.pt / +351 255 420 175  
Museu Acácio Lino: museuacaciolino@gmail.com / +351 914 807 924



www.cm-marco-canaveses.pt


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

De acordo com a tradição, o almoço de Domingo e das festas religiosas deverá ser o anho assado com arroz de forno, tendo como entrada o Verde ou Bazulaque. O Verde (ou Bazulaque) é uma mistura de várias carnes, entre as quais, carne de vaca, frango, chouriço (fumado) e miúdos de porco que, depois de cozidos, vão ser partidas em bocadinhos miúdos e adicionadas ao estrugido, aos quais se adiciona pão (partido em bocadinhos) e sangue de porco, previamente cozido e ralado.


 **Anho Assado com Arroz de Forno**  
O anho deve ser bem untado com um molho próprio (cebola, alho,



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

 **Fatias do Freixo**  
Doces regionais do Marco de Canaveses com verdadeira tradição histórica. Pensa-se que tiveram origem no séc. XVII, sendo fabricados,

à data, num convento de freiras. Aparecem referenciados no ano de 1819, data de construção da Casa dos Lenteirões. O rei D. Luís exigia a presença dos Doces do Freixo nos seus banquetes. A arte da sua fabricação tem passado de geração em geração. Preparadas à base de ovos, açúcar e farinha são um segredo familiar, muito bem guardado.

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

**MARCO DE CANAVESZES**  
18, 19 e 20 JAN.

(dia 19 às 21h00 e dia 20 às 15h00);  
- Visitas guiadas ao Museu Carmen Miranda ou ao Museu da Pedra (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt);  
- Visitas guiadas às quintas da Rota dos Vinhos do Marco (marcação prévia pelo: turismo@cm-marco-canaveses.pt);  
- Compras no comércio local (horário: 09:00 h - 19:00 h).





### **Presunto e Alheira**

Receita da Alheira

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

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

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

www.cm-montalegre.pt

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



### **Cozido à Barrosã**

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

### **Rabanadas com Mel**

Ingredientes: 1 lt de água, 2 a 3 colheres de sopa de mel, 1 casca de limão, 2 gemas de ovo, leite q.b., pão de cacete ou trigo de quatro cantos q.b., 2 ovos, açúcar e canela para polvilhar q.b., óleo para fritar. Preparação: Corta-se o pão de cacete ou trigo de 4 cantos em fatias de grossura (+/-) de um dedo. Põe-se ao lume um tacho com água, quando levantar fervura, junta-se a casca do limão, deixando ferver um pouco. Deixa-se arrefecer ligeiramente e adicionam-se as duas gemas, que, entretanto, foram desfeitas num pouco de leite e mel, envolvendo-se tudo muito bem. Temos assim o preparado para demolhar o pão.

**MONTALEGRE**  
25, 26 e 27 JAN.

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

### **Animação**

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



www.visitpontedelima.com

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

#### **Rojões à Minhota**

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

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

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

#### **Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima**

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

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

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

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

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

#### **Leite Creme**

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

**PONTE DE LIMA**  
25, 26 e 27 JAN.

açúcar, 6 gemas de ovo.

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

#### **Animação**

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

**fevereiro**



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

provérbio popular



www.chaves.pt

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

#### **Pastel de Chaves IGP e/ou Presunto de Chaves**

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



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

#### **Naco de Vitela**

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

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

#### **Rabanadas**

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

**CHAVES**  
1, 2 e 3 FEV.

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

#### **Animação**

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



www.cm-moimenta.pt

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

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

#### **Tábua de Enchidos**

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

#### **Javali com Castanhas**

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



#### **Tarte de Maçã**

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

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

#### **Animação**

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



www.cmav.pt

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

clara ou pálida, vermelho claro ou escuro, de acordo com a idade do animal, bem como pouca gordura intramuscular, sendo profundamente suculenta. O Arroz de Feijão Tarreste, é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em conjunto com o milho. Podemos encontra-lo em diversas cores e aspetos; são feijões miúdos, de pele fina com formato de rim/e ou trucandos. Apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores, onde predominam os beges, mas que também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos, e cujo padrão pode ser liso ou rajado. Este feijão tem na sua composição nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos, o que pode contribuir para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e triglicéridos, características que o tornam um "Alimento Funcional". Mas os Arcos são também o Cabrito à moda do Soajo, tenro dos retouços do Mezio, com ervas aromáticas dessas paisagens, o "Cozido à Soajeira", com os enchidos e fumados caseiros, acompanhado dos frescos e capitosos vinhos verdes. As doces sobremesas tradicionais, para os amantes da doçaria tradicional portuguesa os "Charutos d'Ovos" acompanhados com a Laranja de Ermelo, ambos de origem conventual, este doce constitui um dos ex-libris da doçaria arcuense. Destacamos, o Bolo de Mel e os não

menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos", ao contrário dos charutos, estes são de origem popular.

#### **Alheira de Carne da Cachena**

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

#### **Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste**

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

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

#### **Bolo de Discos**

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

## ARCOS DE VALDEVEZ 15, 16 e 17 FEV.

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

#### **Animação**

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



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

#### **Pataniscas**

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

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

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

www.cm-penafiel.pt

O município de Penafiel tem referências ancestrais no produto Gastronomia e Vinhos. Já desde a idade média se consumiam alimentos que ainda hoje integram a gastronomia tradicional penafidelense, ou seja, a lampreia e o sável são exemplos categóricos. Em Penafiel, os pratos mais típicos são o cabrito ou o anho assado com arroz de forno, o cozido, o sável frito ou de escabeche e ainda a lampreia à bordalesa ou arroz de lampreia à moda de Entre-os-Rios, tudo bem acompanhado com o excelente vinho verde da região. Na doçaria, são os doces de feira os que



#### **Arroz de Lampreia**

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

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

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

#### **Bolinhos de Amor**

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

#### **Tortas de S. Martinho**

Para a receita, picam-se carnes brancas e vermelhas e refogam-se em azeite e cebola fininha, com salsa e temperam-se com piripiri e sal. Deixa-se arrefecer e depois recorta-se a massa folhada ou

**PENAFIEL**  
15, 16 e 17 FEV.

#### **Animação**

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



www.cm-mdouro.pt

Sabores e gostos apuradíssimos, de irresistível aspeto e cheiro, provocadores de deliciosos "pecados". Não há restaurante que se preze que não ostente o seu prato típico o seu melhor prato. No Concelho de Miranda é sempre difícil a escolha, aqui os pratos típicos aliciam-nos e "baralham" as dietas... Quando se sentar à mesa num dos muitos restaurantes do concelho, esquecer-se-á do relógio e render-se-á aos prazeres da gula.

#### **Tabafeia Assada na Brasa**

Proveniente da província de Trás-os-Montes, sendo famosas as tabafeias de Miranda/alheira, um enchido típico português cujos principais ingredientes são o pão de trigo, carne e gordura de porco, carne de aves, pão, azeite, alho e colorau. Dizem que foram inventadas pelos cristãos novos que, em segredo continuavam a professar a religião judaica. Como os judeus não comem carne de porco, inventaram este enchido com carnes alternativas: frango, coelhos, aves, etc. Usando este artifício, mostravam à comunidade que eram cristãos bem integrados.



#### **Posta à Mirandesa**

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

#### **Bola Doce Mirandesa**

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

**MIRANDA DO DOURO**  
15, 16 e 17 FEV.

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

#### **Animação**

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





www.cm-stirso.pt

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

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

#### **Patanisca de Bacalhau**

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

#### **Arroz de Pato**

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



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

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

#### **Pudim Condessa Aldara**

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

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

## **SANTO TIRSO** 15, 16 e 17 FEV.

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

#### **Animação**

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



www.visitvalenca.com

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

#### **Caldo Verde**

Ingredientes: 2 litros de água, 1 dl de azeite, 750 g de batata, 3 dentes de alho, 1 cebola, 1 couve-galega, 1 chouriço e sal.

Preparação: Deita-se a água numa panela com o azeite, as batatas descascadas e cortadas ao meio, a cebola e os dentes de alho. Tempera-se com sal e deixa-se cozer. Logo que esteja cozido, tira-se do caldo e passa-se pela trituradora, voltando novamente ao lume para apurar. Cortam-se as couves, lavam-se e deitam-se na panela quinze minutos antes da sopa ir para a mesa, deixando-as ferver com a panela destapada. Serve-se o caldo verde em tigelas



de barro, com uma rodela de chouriço no fundo e uma fatia de broa.

#### **Bacalhau à São Teotónio**

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

#### **Borrachinhos de Valença**

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

Calda: 7,5 dl de vinho tinto, 250 g de açúcar, 2 dl de mel, casca de limão, 1 pau de canela e uma pitada de sal.

Preparação: Tiram-se as côdeas ao pão e desfazem-se. Juntar o açúcar, a canela e os ovos. Numa frigideira com o óleo a ferver, vão-se fritando os borrachinhos dando-lhes a forma de pastéis de bacalhau. Depois de fritos, escorrem-se-lhes o óleo e deitam-se num tacho. Cobrem-se com o vinho, junta-se a casca de limão, o pau

**VALENÇA**  
15, 16 e 17 FEV.

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

#### **Animação**

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



www.cm-amares.pt

O Fim de Semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 22, 23 e 24 de Fevereiro de 2019, ou seja, no fim de semana que antecede o Festival das Papas de Sarrabulho. Falar de Amares é falar de tradição, de uma gastronomia forte e enraizada, terra de exímios cozinheiros e de carnes de excelência. Esta simbiose de fatores leva a que o concelho apresente produtos exclusivos na sua qualidade, como são as papas de sarrabulho, as pataniscas de bacalhau e o pudim de laranja. As papas, confeccionadas apenas no Inverno, por altura da matança do porco, são servidas como sopa, acompanhadas por rojões à moda do Minho, que

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

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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

Preparação: Deite, num alguidar, a farinha e os ovos e bata, acrescentando a água a pouco e pouco para não criar grumos. Depois de bater muito bem, junte o bacalhau, previamente demolido, limpo de pele e de espinhas e desfiado. Adicione a cebola e a salsa picadinhas e tempere com sal e pimenta. Aqueça numa frigideira o azeite e, com uma colher grande, deite a massa. Frite de um lado e do outro e retire.

#### **Papas de Sarrabulho**

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



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

#### **Pudim de Laranja**

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

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

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

#### **Animação**

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

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

**AMARES**  
22, 23 e 24 FEV.

concelho, onde o visitante, poderá observar os artesãos a trabalharem "ao vivo" as suas artes.

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



www.cm-caminha.pt

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

povos romanos. O robalo do "Mar da Ínsua" é pescado "à linha" pelas mãos corajosas e agrestes do bravo pescador. Pela enorme dificuldade em pescá-lo o pescador paga, não raras vezes, com a própria vida, a ousadia de enfrentar a rebenação das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha. Ao robalo fresco, os cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas do mar fazem o resto. Acompanha com batatas a murro e pelos deliciosos legumes salteados, constitui um manjar único e digno dos mais requintados palatos. Para coroar este repasto, deliciamo-nos com o nosso tradicional leite creme queimado, capaz de fazer as delícias dos mais exigentes gastrónomos. De facto, a frescura de todos os produtos do campo, desde os ovos, passando pela farinha e pelo leite, permitem a realização deste verdadeiro manjar.

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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



#### **Robalo do Mar da Ínsua**

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

#### **Leite Creme Queimado**

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

#### **Animação**

Consultar programa específico em [www.cm-caminha.pt](http://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](mailto:jfribadeancora@mail.telepac.pt) ou +351 964 154 920;  
- Núcleo Museológico do Centro Histórico de Caminha, Praça Conselheiro Silva Torres 4910-122 Caminha  
Tel. +351 258 921 952

**CAMINHA**  
22, 23 e 24 FEV.

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



www.cm-moncao.pt

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

#### **Arroz de Lampreia à Moda de Monção**

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



#### **Barrigas de Freira**

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

#### **Animação**

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

**MONÇÃO**  
22, 23 e 24 FEV.



www.cm.smpenaguiao.pt

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

#### **Enchidos da região**

##### **e Pataniscas de Bacalhau**

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



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

#### **Arroz de Feijão no Pote acompanhado de Iguarias Regionais**

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

#### **Conde Guião (gelado com redução de vinho generoso)**

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

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

#### **Animação**

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

**março**



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

provérbio popular



### **Empada de Caça com Cogumelos Silvestres**

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

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

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

### **Cordeiro ou Cabrito Serrano Grelhado com Batata Grelhada e Legumes Salteados**

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

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

www.cm-alfandegadafe.pt

Produtos de excelência e sabores únicos unem-se num só lugar, Alfândega da Fé! Para além dos produtos locais que estimulam o paladar, como o azeite, a cereja, a amêndoa, a castanha e os produtos hortícolas locais, plantados com toda a devoção, a vila transmontana tem também para oferecer o sabor do seu fumeiro, dos produtos silvestres e a sua inata hospitalidade. Encanta assim, esta vila, com todo o estímulo do paladar, reunindo os ingredientes da terra com as histórias que têm para contar. A tradição aliada à inovação torna-se difícil de resistir.



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

### **Toucinho do Céu**

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

### **Doce de Ovos**

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

### **Pudim de Castanhas**

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

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

## **ALFANDEGA DA FÉ** 1, 2 e 3 MAR.

### **Gelado Artesanal de Cereja de Alfândega da Fé**

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

### **Animação**

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





www.cm-braganca.pt

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

#### **Tábua de Enchidos**

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

#### **Butelo com Casulas**

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



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

#### **Pudim de Castanha**

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

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

#### **Animação**

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

**BRAGANÇA**  
1, 2 e 3 MAR.

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



www.cabeceirasdebasto.pt

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

#### **Couves com Feijão**

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



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

#### **Pão de Ló**

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

## **CABECEIRAS DE BASTO**

1, 2 e 3 MAR.

#### **Animação**

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



www.cm-esposende.pt

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

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

#### **Lampreia**

A lampreia sangra-se suspensa, retirando a tripa e abre-se a cabeça, tira-se o fígado, as ovas e corta-se o rabo. Limpa-se cuidadosamente e corta-se às postas (toros) mergulhando-se em vinho. O sangue deve ser recolhido numa tigela de loiça e emulsionado em vinagre e vinho. Deixa-se marinar 2 h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa. No tacho coloca-se a cebola



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

#### **Clarinhas de Fão**

Doce de Chila: Coze-se a chila depois de descascada e tirada a "tripa". Esfia-se e deixa-se de molho 2 dias. Em seguida espreme-se, pesa-se e põe-se igual porção de açúcar. Vai ao lume o açúcar até ganhar ponto de rebuçado, seguidamente deita-se chila e depois de estar em ponto leve,

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

#### **Animação**

Consultar programa específico em: [www.visitesposende.com](http://www.visitesposende.com)



www.cm-gondomar.pt

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

#### **Arroz de Lampreia**

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



#### **Coração de Gondomar**

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

#### **Animação**

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

marcação prévia em [www.rotadafiligrana.pt](http://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](mailto:cultura@cm-gondomar.pt)  
Oferta: Entrada gratuita para visita às exposições patentes  
- Centro Cultural Amália Rodrigues  
Rua da Boavista, 543  
4435-030 Rio Tinto  
Tel.: 224 853 660  
Horário: terça a sábado:  
09h30 – 13h00 / 14h00 – 17h30  
Email: [cultura@cm-gondomar.pt](mailto:cultura@cm-gondomar.pt)  
Oferta: Entrada gratuita para visita

## GONDOMAR

1, 2 e 3 MAR.

às exposições patentes  
- Casa Branca de Gramido  
Travessa da Convenção de Gramido  
4420-416 Valbom  
Tel.: 224 664 310  
Horário: segunda a domingo:  
09h30 - 13h00 / 14h00 - 17h30  
Email: [cultura@cm-gondomar.pt](mailto: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](mailto:quintadopassal@cm-gondomar.pt)  
Horário: segunda a sábado:  
10h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30  
Oferta: Entrada gratuita para visita à quinta, hortas biológicas e exposição patente;  
Utilização gratuita das bicicletas.  
- Casa da Malta | Museu Mineiro de S. Pedro da Cova  
Rua de Vila Verde, 253  
4510-457 S. Pedro da Cova  
Tel.: 935 663 998  
Horário: terça a sábado:  
10h00 - 12h00 / 13h30 - 17h30  
Oferta: Entrada gratuita



www.cm-mirandela.pt

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

#### **Alheira de Mirandela**

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

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



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

#### **Pudim de Azeite**

Numa terrina bate-se 10 ovos, junta-se 1,5 lt de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de Vinho do Porto, raspa de uma laranja e uma colher de farinha Maizena; mistura-se tudo com uma varinha. 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 Armando Teixeira Lopes
- Museu da Oliveira e do Azeite

**MIRANDELA**  
1, 2 e 3 MAR.



www.mogadouro.pt

#### **Cogumelos e Torradas de Azeite**

Cogumelos assados na brasa com azeite e alho.

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

#### **Casulas com Cascas**

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



#### **Queijos de Cabra e Ovelha com Compotas**

Queijo de cabra e ovelha com compotas caseiras

#### **Animação**

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

**MOGADOURO**

1, 2 e 3 MAR.



www.cm-penedono.pt

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

#### **Seleção de Enchidos Tradicionais**

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



**PENEDONO**  
1, 2 e 3 MAR.

#### **Marrã**

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

#### **Pudim de Castanha**

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

#### **Animação**

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



www.cm-rpena.pt

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

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

#### Milhos

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



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

#### Chila no Forno

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

#### Animação

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

**RIBEIRA DE PENA**  
1, 2 e 3 MAR.

Linho e Museu da Escola). Entrada gratuita no Parque Ambiental de Ribeira de Pena onde encontra as espécies cinegéticas do concelho. Poderá usufruir de descontos em atividades no Pena Aventura Park (mediante apresentação de fatura dos restaurantes aderentes). Contatos uteis: [www.ecomuseu-rpena.pt](http://www.ecomuseu-rpena.pt) [www.penaaventura.com.pt](http://www.penaaventura.com.pt) [www.natourtracks.pt](http://www.natourtracks.pt)





www.cm-tabuaco.pt

A gastronomia do concelho de Tabuaço é rica em carne, tendo como pratos típicos o bife com molho de Vinho do Porto, cabrito assado com arroz de forno, javali, presunto e fumeiros, acompanhados por legumes e frutos da época. Como sobremesa o arroz doce, pudim de ovos, atelria, 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**  
1, 2 e 3 MAR.



www.torredemoncorvo.pt

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

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

#### **Folhado de Borrego da Churra**

Ingredientes: (+/-4 pessoas) 2 kg de borrego estufado e desfiado, 1 massa folhada fresca, 1 ovo, 1 tomate, 2 cebolas médias, 2 dentes de alho, louro q.b, vinho branco (1 copo); azeite q.b.  
Preparação: O borrego é estufado com a cebola, alho, tomate, azeite, vinho branco durante aprox. 1 hora para ficar macio e poder desfiar. Depois de desfiado, estende-se a massa folhada, recheia-se com o borrego, pré aquece-se o forno a 180º, pincela-se a massa folhada depois de fechada, com gema de



ovo batido e vai ao forno quente 20 minutos a cozer.

#### **Borrego Terrincho**

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

#### **Bolo de Amêndoa**

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

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

## TORRE DE MONCORVO

1, 2 e 3 MAR.

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

#### **Atimação**

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



www.cm-barcelos.pt

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

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

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

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

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



Acrescente a este preparado alguns cominhos, cebola picada e pimenta ao seu gosto e o sangue cozido. Deixe ferver e junte as carnes desfiadas. Sirva em malgas.

#### **Galo Assado à moda de Barcelos**

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

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

#### **Doces de Barcelos**

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

**BARCELOS**  
8, 9 e 10 MAR.

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

#### **Animação**

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



www.cm-freixoepadacinta.pt

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

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

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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



#### **Polvo com Cebolada e Batata a Murro**

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

#### **Amor dos Homens**

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

#### **Animação**

Consulte a agenda cultural do município em [www.cm-freixoepadacinta.pt](http://www.cm-freixoepadacinta.pt).

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



#### **Peixes de Escabeche**

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

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

www.sjpesqueira.pt

S. João da Pesqueira fica no coração do Alto Douro Vinhateiro, a mais antiga Região Demarcada do Mundo, onde nasce o famoso Vinho do Porto e vinhos de mesa de prestígio incomparável. A gastronomia no concelho de S. João da Pesqueira está recheada de iguarias cujos segredos de confeção se perdem nos memoráveis tempos dos nossos avós, em receitas saborosíssimas de culinária, raras vezes passadas a papel. O município é rico na sua imensa variedade e qualidade gastronómica.

#### **Arroz de Feijão com**

##### **Pataniscas de Bacalhau**

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

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



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

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

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

#### **Milhos Doces**

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

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

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

#### **Animação**

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



www.cm-vminho.pt

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

#### **Chouriça Assada**

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

#### **Couves com Feijão**

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



**VIEIRA DO MINHO**  
8, 9 e 10 MAR.

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

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

#### **Pera Bêbada**

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

#### **Animação**

Casa Museu Adelino Ângelo



www.cm-fozcoa.pt

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

Outro produto endógeno de excelência é o azeite, considerado um dos melhores do mundo e que pode acompanhar cozidos suculentos salteados com couves tenras, repolhos e grelos. O peixe do Rio Douro e seus afluentes, a carne de porco, de cabrito ou de anho e a caça como o coelho, a lebre e a perdiz são pratos muito apreciados.

A fruta é variada no fim do verão, dando como exemplos os pêsegos carnudos, os figos de mel, os melões deliciosos, as laranjas e as uvas. Todavia, são os frutos secos, em especial a amêndoa (não esquecer que Foz Côa é a Capital da Amêndoa),

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

que fornecem a matéria-prima para as especialidades culinárias mais requintadas: os doces de amêndoa, as súplicas, as lampreias de ovos e ainda os "coscorões", os folares e as bolas toscas, livradas e picadas.

#### **Amêndoas com Azeite e Omelete de Espargos**

#### **Galo Amendoado**

#### **Bolo de Amêndoa**

#### **Animação**

Festa da Amendoeira em Flor e dos Patrimónios Mundiais



www.cm-vinhais.pt

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

#### **Alheira Assada**

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

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

Coloque as carnes numa panela a cozer (depois de terem



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

#### **Pudim de Castanha**

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

## VINHAIS

8, 9 e 10 MAR.

#### **Animação**

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

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





www.mun-celoricodebasto.pt

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

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



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

#### Pataniscas

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

#### Cabrito Assado no Forno

Ingredientes: cabrito; vinho branco q.b; cebolas; azeite q.b; 1 folha de louro; pimenta q.b; alho; colorau q.b; batatas e arroz.  
Preparação: Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deixa-se a marinada para o dia seguinte. Numa assadeira colocam-se cebolas às rodellas, depois o cabrito e rega-se

## CELORICO DE BASTO

15, 16 e 17 MAR.

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

#### Pão de Ló

Ingredientes: 13 gemas; 7 ovos inteiros; 430 g de açúcar; 140 g de farinha; doce de camélia produzida em Celorico

Preparação: Bater os ovos e o açúcar durante 10 min depois mistura-se a farinha, de seguida forra-se a forma de barro com papel próprio para pão-de-ló e deita-se a massa na forma. Leva-se ao forno e deixa-se cozer entre 25 e 35 min. Serve-se frio acompanhado com doce de Camélia. Uma receita milenar que enche de orgulho o concelho.

#### Animação

Festa Internacional das Camélias.



www.povoadelanhoso.pt

Póvoa de Lanhoso soube preservar os seus pratos mais típicos que hoje são um verdadeiro embaixador da região e constituem motivo de orgulho para as suas gentes.

A mulher minhota, acérrima defensora dos valores tradicionais, cultivou esta arte de saberes e sabores e, com poucos recursos, criou receitas simples, mas apetitosas que hoje nos fazem percorrer quilómetros na busca dos sabores das nossas memórias: o tempero da avó, a sobremesa da mãe. Receitas e segredos que são transmitidos de geração em geração e fazem parte do dote da rapariga minhota. Terra de montes e de vales, onde o gado cresce em liberdade, possui afamada

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



Minho, mas que têm um tempero especial em cada concelho, existe ainda uma gastronomia específica para assinalar dias festivos. Na Póvoa de Lanhoso, o "cabrito assado" é o prato do dia 19 de março, dia de S. José e feriado municipal; o "bife" à Romaria e o melão apimentado, de sobremesa, são características da Romaria de N.ª Sr.ª de Porto d'Ave que se realiza no 1º domingo de setembro.

#### **Cabrito à S. José**

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

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

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

## **PÓVOA DE LANHOSO** 15, 16 e 17 MAR.

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

#### **Rochas do Pilar**

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

#### **Animação**

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



www.cm-lousada.pt

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

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

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

é igualmente uma das mais tentadoras propostas do cardápio lousadense, presente nos principais convívios familiares e nos mais importantes eventos sociais.

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



**LOUSADA**  
22, 23 e 24 MAR.

#### **Cozido à Portuguesa**

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

#### **Leite-creme Queimado**

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas de ovo, 12 colheres de açúcar, 2 colheres de farinha 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**

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



www.cm-melgaco.pt

Melgaço constitui paragem obrigatória para todos os apreciadores da boa mesa, já que a sua rica gastronomia, de origens ancestrais e fortemente influenciada pelo ciclo das culturas e do rio Minho, é baseada numa cozinha simples, mas de grande qualidade! Típicos são os pratos de cabrito assado no forno de lenha, os bifes de presunto, a lampreia com arroz, à bordalesa, frita com ovos ou assada, as trutas do Rio Minho abafadas, o sarrabulho, os grelos com rojões, a bola da frigideira, o bolo da pedra, a água d'unto, o bucho doce, as migas doces, os pastéis mimosos e muitas outras iguarias para descobrir e saborear. O afamado presunto de Melgaço,

reconhecido há mais de 500 anos e um dos prediletos dos cozinheiros das cortes reais, os enchidos, acompanhados com a excelência do vinho Alvarinho, são igualmente motivos de deleite e mais uma das razões para que a sua estadia em Melgaço se torne inesquecível!

#### **Bifes de Presunto**

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

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

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

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

#### **Bucho Doce**

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

#### **Animação**

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

**MELGAÇO**  
22, 23 e 24 MAR.

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



www.cm-terrasdebouro.pt

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

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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

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



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

#### **Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro**

O Cozido de Couves com Feijão e composto por feijão (amarelo) e couves-galegas dos quinteiros das terras altas e expostas ao frio da região de Bouro. As carnes são de porco, "bichorro" medrado das lavaduras gordas. Não havendo qualquer tipo de refogado na sua

#### **Aletria**

Deita-se 1 kg de aletria a cozer em água com 1 colher de sopa de azeite. Quando estiver meia cozida, retira-se e vai a acabar de cozer em leite com açúcar. Logo que cozida, retira-se e põe-se a escorrer. Em panela a parte, põe-se a ferver 1/2 litro de leite com a casca de limão, 12 flores de laranjeira, 12 ovos, 100 g de amêndoas.

**TERRAS DE BOURO**  
22, 23 e 24 MAR.

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

#### **Animação**

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



www.cm-castelo-paiva.pt

Castelo de Paiva tem uma gastronomia rica e diversificada cujos sabores e saberes foram passando de geração em geração. Os caminhos dos sabores por «Terras de Payva» levam-no numa viagem onde o difícil é resistir. Além da carne provinda dos pastos e dos montes, apresenta também pratos de peixe graças aos cursos de água que atravessam o concelho. Num dourado de aguçar o apetite está a doçaria tradicional, a acompanhar o afamado Vinho Verde de Castelo de Paiva.

#### **Fumeiro Tradicional**

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

#### **Cataplana de Payva**

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



**CASTELO DE PAIVA**  
29, 30 e 31 MAR.

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

#### **Sopa Seca**

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

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

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

#### **Animação**

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



www.cm-oaz.pt

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

#### **Petisco "Sabores de Azeméis"**

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

#### **Arroz de Ossos da Suã**

Coloque os ossos da suã em sal durante alguns dias. Parta-os em partes pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho

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

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

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

#### **Animação**

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

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

## OLIVEIRA DE AZEMÉIS

29, 30 e 31 MAR.

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



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

#### **Bolinhos de Bacalhau com Compota de Tomate e Vinagre Balsâmico**

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

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

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

Formar quenelles e fritar.

Compota de tomate

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

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

Deixar ferver lentamente até atingir o ponto estrada.

www.cm-gaia.pt

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



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

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

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

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

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

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

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

## VILA NOVA DE GAIA 29, 30 e 31 MAR.

### **Animação**

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



**abril**



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

provérbio popular



www.cm-armamar.pt

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

A cozinha tradicional do município é simples, mas de grande qualidade, havendo uma relação direta entre os ingredientes da região e os pratos típicos tradicionais. Por isso, são muitos os turistas que visitam o concelho para poderem apreciar os sabores únicos da gastronomia local. O Cabritinho de Armamar, assado no forno a lenha, acompanhado com batatas, arroz de forno e legumes da época, constitui uma das especialidades da nossa

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

#### **Tábua de Enchidos, Tábua Queijo de Cabra**

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

#### **Cabritinho de Armamar**

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



**ARMAMAR**  
5, 6 e 7 ABR.

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

#### **Tarte de Maçã**

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

#### **Animação**

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



www.cm-macedodecavaleiros.pt

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

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

Miguel Torga, in "Um Reino Maravilhoso", sem identificar localidades, mas podia estar a falar de Macedo de Cavaleiros, considerou como ex-libris do fumeiro transmontano a «Trindade Nacional do Reino»: presunto, alheira, salpicão. Daí a sugestão: Grelhos com salpicão, o prato mais típico do Entrudo Transmontano.

#### **Grelhos com Enchidos (alheira, linguiça, salpicão, Cápsulas secas com butelo)**

Cozem-se os grelos lentamente com pitada de sal e dentes de alho com casca, q.b, depois da leve cozedura, um fio de azeite com os grelos já escorridos. Mesmo



processo para as casulas. Junta-se a alheira grelhada em brasa para acompanhar, a linguiça e salpicão, no caso das casulas, coze-se o butelo e distribui-se em prato em forma de pequenos pedaços.

#### **Javali no Pote**

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

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

#### **Pudim de Castanha**

Ingredientes: 1 Kg de castanhas, 7 dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300 g açúcar; caramelo líquido q.b. Preparação: Depois de descascadas e cozidas faz-se um puré. Leve o leite ao lume com a casca de laranja e pau canela, até ferver. À parte, batem-se os ovos com o açúcar até obter um creme. Verter o leite aos poucos e mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se numa forma caramelizada.

## MACEDO DE CAVALEIROS

5, 6 e 7 ABR.

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

#### **Animação**

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



www.cm-paredes.pt

O Município de Paredes volta a associar-se à iniciativa do Turismo Porto e Norte de Portugal, proporcionada pelos "Fins-de-Semana Gastronómicos". Uma aposta de sucesso que visa promover e divulgar a riqueza dos sabores tradicionais da gastronomia do concelho de Paredes, numa oportunidade para os visitantes desfrutarem da beleza das suas paisagens e da riqueza do seu património. Prevista para o fim-de-semana de 5, 6 e 7 abril de 2019, esta edição terá o Cabrito Assado no forno a lenha acompanhado de arroz e a sopa seca como iguarias selecionadas nas refeições

servidas pelos estabelecimentos de restauração aderentes.

#### **Tremoço**

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

#### **Cabrito Assado no Forno a Lenha**

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



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

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

#### **Sopa Seca Doce**

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

## **PAREDES** 5, 6 e 7 ABR.

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

#### **Animação**

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



www.cm-braga.pt

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

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

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

#### **Bolinhos de Bacalhau**

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



#### **Bacalhau à Moda de Braga**

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

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

Ingredientes: 400 g açúcar, 50 g

toucinho fresco, 15 gemas, 5 dl de água, 1 cálice de Vinho do Porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, caramelo (200 g de açúcar). Preparação: Leva-se açúcar ao lume com a água, a casca de limão, o pau de canela e o toucinho cortado em tirinhas fininhas. Deixa-se ferver até fazer ponto de fio (103°C). Retira-se a calda do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se as gemas misturadas com o Vinho do Porto. Deita-se a massa numa forma de pudim com tampa, previamente barrada com caramelo. Leva-se a cozer em forno bem quente (250°C), em banho-maria, durante cerca de 1 hora.

#### **Animação**

Concertos, Procissões e Celebrações Religiosas no âmbito do Programa da Semana Santa.  
- Termas Romanas do Alto da Cidade  
Rua Dr. Rocha Peixoto  
4700 – 033 Braga  
Tel. 253 278 455  
Email: termas.romanas@cm-braga.pt  
Horário:  
Segunda a Sexta-feira – 9h30/13h00 – 14h00/17h30  
Sábado – 11h00/17h30  
Encerra aos Domingos e Feriados  
- Fonte do Ídolo  
Rua do Raio  
4700-922 Braga  
Tel. 253 218 011  
Email: fonte.idolo@cm-braga.pt

**BRAGA**  
12, 13 e 14 ABR.

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



www.cm-felgueiras.pt

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

 **Presunto com Broa**

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

 **Cabrito Assado no Forno**

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

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

Preparação: Deixar a marinar no dia anterior. O cabrito vai ao forno



(1h), de preferência a lenha, numa assadeira de barro. Acompanham o cabrito batatas assadas, o arroz de forno e os espargos ou grelos.

 **Pão de Ló de Margaride**

Ingredientes: (1 kg) 25 gemas de ovos; 300 g de açúcar; 260 g de farinha.  
Preparação: Bater as gemas e o açúcar durante 40 m. Depois juntar a farinha e mexer durante 2 m. Colocar a massa numa forma de barro, não vidrado, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280 graus. Aguardar 50 m e estará pronto a ser apreciado!

 **Animação**

FESTIVAL DO PÃO DE LÓ – 10.ª MOSTRA ANUAL DE DOCES TRADICIONAIS – 13/14 - abril 2019: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, vinhos e licores; música; ateliers de Pão de Ló; visitas guiadas às rotas do românico e do turismo empresarial, entre outras "experiências"!

**FELGUEIRAS**  
12, 13 e 14 ABR.



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

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

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

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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

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



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

#### **Pão de Ló "húmido"**

O Pão de Ló húmido é 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 a Race Nature. Consulte o programa e inscreva-se.

**MONDIM DE BASTO**  
12, 13 e 14 ABR.



### **Patanisca de Bacalhau**

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

### **Bacalhau à Viana**

Ingredientes: 220 gr de bacalhau em posta, 30 gr cebola, 2 dentes de alho, Pimentão-doce / colorau q.b, 150 gr de batata, 100 gr couve portuguesa, 1 fatia de broa, ½ lt de azeite. Preparação: confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua e alho picado

www.cm-viana-castelo.pt

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



### **Torta de Viana**

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

e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite). Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (às rodela grossas). Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite. Saltear a couve cozida em azeite e alho. Dispor no prato ou travessa com disposição adequada. Decorar com azeitona (pasta de azeitona) e salsa. a farinha, que deve ser peneirada, bate-se levemente, e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar. Recheio: 4 gemas, 100 gr de açúcar. O açúcar é posto em ponto brando, deita-se nas gemas já batidas e vai ao lume a levantar fervura. Desenforma-se a massa sobre um pano polvilhado com açúcar pilé. Recheia-se a torta com o doce de ovos e enrola-se cuidadosamente.

### **Animação**

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

**VIANA DO CASTELO**  
12, 13 e 14 ABR.

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





www.cm-carrazedadeansiaes.pt

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

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

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

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

#### **Alheira Assada**

Um dos mais importantes ícones gastronómicos da Região.



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

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

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

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

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

#### **Doces de Maçã e Arroz Doce**

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

## CARRAZEDA DE ANSIÃES

19, 20 e 21 ABR.

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

#### **Atimação**

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



www.cm-matosinhos.pt

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

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

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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



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

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

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

#### **Leite-creme**

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

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

#### **Animação**

Museus com entrada gratuita



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

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

#### **Tripas**

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

**PESO DA RÉGUA**  
26, 27 e 28 ABR.

#### **Leite-creme**

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

#### **Animação**

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



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

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

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

#### **Arroz de Aba**

**(de vitela Arouquesa)**

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



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

#### **Bolos de Manteiga**

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

#### **Animação**

Consultar:  
[www.redescobrircinfaes.pt](http://www.redescobrircinfaes.pt)

**CINFÃES**  
26, 27 e 28 ABR.



www.cm-viladoconde.pt

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

#### **Petinga Frita**

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

#### **Arroz de Polvo**

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



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

#### **Doçaria Conventual**

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

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

#### **Animação**

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

**VILA DO CONDE**  
26, 27 e 28 ABR.

maio



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

provérbio popular



www.cm-arouca.pt

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

#### **Entradas com Produtos Locais e Tradicionais.**

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

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

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



#### **Doçaria Conventual e Regional de Arouca**

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

#### **Animação**

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

**AROUCA**  
3, 4 e 5 MAI.



www.cm-vncerveira.pt

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

#### **Galo de Cavidela**

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

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

#### **Biscoito de Milho**

Ingredientes: 1 kg de farinha de milho, 750 gr. de açúcar amarelo, 250 gr. de manteiga, 8 ovos, 1 colher de sopa de canela, raspa de limão.

Preparação: Peneira-se a farinha para um recipiente e envolve-se com a manteiga derretida.



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

#### **Animação**

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

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





www.visitmaia.pt

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

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

de cozinha. Na doçaria são conhecidos os afamados "Lidadores", o Leite

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

#### **Bola de Cebola**

Ingredientes: Massa - 1 kg farinha, 12 ovos, 1 copo água morna, 1 copo azeite, 150 gr de margarina, 50 gr fermento de padeiro

Recheio: 3 cebolas grandes, ½ pimento, 6 dentes de alho, azeite q.b., sal q.b., pimenta preta q.b., vinagre q.b., salsa q.b.

Preparação: Massa - colocar a farinha peneirada, Desfazer o fermento na água morna. Incorporar os líquidos na farinha. Amassar bem durante 20 minutos. Deixar levedar cerca de 2 horas.

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

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

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

#### **Vitela Assada na Brasa**

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

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

#### **Rabanadas**

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

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

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



#### **Animação**

No decorrer deste fim-de-semana sugere-se:

- "Há petiscos na escola"

Data: 10 de maio

Horário: 17h30 às 20h00

Local: Quinta dos Cónegos

Entrada gratuita com animação.

Petiscos confeccionados pelos alunos da Escola Secundária do Castelo da Maia, com base não só no receituário do concelho mas também usando a criatividade e tendo a cebola como ingrediente.

Organização: Turismo da Maia, Real Confraria Gastronómica das Cebolas, Agrupamento de Escolas do Castelo da Maia.

- Maia 360º - Torre Lidador, com degustação gratuita de produtos da terra.

## MAIA

10, 11 e 12 MAI.

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

Data :11 de maio

Horário: 12h00 / 14h30

Entrada Gratuita

Inscrições em [visitmaia.pt](mailto:visitmaia.pt)

Praça Doutor José Vieira de Carvalho

tel.: 800 20 26 40 (gratuito)

email: [turismo@cm-maia.pt](mailto:turismo@cm-maia.pt)

- Zoo da Maia

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

Rua da Igreja - 4470 Maia

tel.:229 442 303

tlm.:917 229 943

email: [bilheteira@zoodamaia.pt](mailto:bilheteira@zoodamaia.pt)

site: [www.zoodamaia.pt](http://www.zoodamaia.pt)

- Skydive maia

Desconto de 10% na compra de viagens de avioneta e saltos Tandem

Aeródromo de Vilar de Luz – Maia

Rua Vilar de Luz (sem numero)

4425-403 Folgosa

tlm.:917 441 974 / 910 006 000

email:[geral@skydive-maia.com](mailto:geral@skydive-maia.com)

site: [www.skydive-maia.com](http://www.skydive-maia.com)

Consulte [visitmaia.pt](http://visitmaia.pt) para se informar dos nossos eventos.



www.paredesdecoura.pt

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

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

#### **Cozido à Moda de Coura**

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



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

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

#### **Animação**

Encontro de Concertinas,  
Festival de Folclore.

**PAREDES DE COURA**  
10, 11 e 12 MAI.



www.vilanovadefamaliao.org

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

#### **Bolinhos de Bacalhau**

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



bolinhos e leve-os a fritar em óleo bem quente. Depois de fritos, coloque num prato sobre papel absorvente.

#### **Rojões**

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

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

#### **Leite Creme**

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

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

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

#### **Animação**

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



www.cm-fafe.pt

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

#### **Vitela Assada à Moda de Fafe**

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



#### **Doces de Gema**

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

#### **Animação**

O programa de animação é assegurado pelas Feiras Francas 2018. A feira franca data desde início do séc. XVII e surgiu devido a uma provisão expedida por D. João V (1689-1750). O cartaz contempla uma exposição multisectorial, exposições de pirotécnicos concelhios, grupos de folclore, concertinas, o concurso pecuário e a corrida de cavalos a passo travado. Os museus abertos ao público, com entradas gratuitas são: Museu das Migrações e das Comunidades; Museu da Imprensa de Fafe; Museu Regional do Automóvel; Museu Hidroelétrico de Santa Rita e Museu da Educação.

**FAFE**  
17, 18 e 19 MAI.



www.cmpb.pt

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

#### **Pataniscas de Bacalhau**

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

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

#### **Posta Barrosã**

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



#### **Rabanada de Mel**

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

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

**PONTE DA BARCA**  
17, 18 e 19 MAI.

#### **Animação**

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



www.visitfeira.travel

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

#### **Tapas de Queijos Feirenses**

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

#### **Menus IMAGINARIUS**

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



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

#### **Tigelada de Fogaça com Mirtilos**

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

#### **Animação**

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

**SANTA MARIA DA FEIRA**  
17, 18 e 19 MAI.

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



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

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

#### **Gastroformas: Cloche**

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



#### **Gastroformas: Sapato**

As Gastroformas podem assumir diferentes essências, sabores e representar diferentes indústrias. Foi com este intuito que foram criadas e a sua diversidade é tão grande como a vontade de inovar de cada um. Dentro de uma massa de rissol é possível colocar uma infinidade de ingredientes e dar-lhe a forma que quisermos. O sapato foi a primeira forma e a francesinha o primeiro prato pensado para criar a primeira Gastroforma. Os ingredientes continuam a ser nacionais e representam o melhor da região. A massa de rissol em forma de sapato, outro ex-líbris da cidade,

#### **Gastroformas: Chapéu**

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

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

#### **Animação**

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



www.cm-boticas.pt

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

#### **Salpicão de Boticas**

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



#### **Trutas à moda de Boticas**

Ingredientes: trutas, 1 naco de presunto, azeite ou banha de porco. Preparação: lavam-se, muito bem lavadas, as trutas, sem serem escamadas. Dá-se-lhes um pequeno golpe junto 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 o leite-creme numa taca ou em pratinhos, para arrefecer. Na altura de servir, polvilha-se com açúcar e queima-se com um ferro em brasa. Também pode ser servido simples ou polvilhado com canela.

## **BOTICAS**

24, 25 e 26 MAI.

#### **Animação**

Sugestão de visita com entrada livre: Ecomuseu de Barroso – Museu Rural de Boticas, CEDIEC-Centro Europeu de Documentação e Interpretação da Escultura Castreja, BNB - Boticas Parque de Natureza e Biodiversidade; PAVT – Parque Arqueológico do Vale do Terva, Centro de Artes Nadir Afonso, Ecomuseu de Barroso - Quinta do Cruzeiro - Covas do Barroso.





www.cm-resende.pt

Nas encostas de uma paisagem fértil, rasgada pelas águas do rio Douro, pastam por lameiros e prados, os anhos que serão imolados sobre o arroz. Trata-se da carne tenra do cordeiro de leite, que depois de preparada com ingredientes que lhe irão conferir particular sabor, é cozinhada no tradicional forno a lenha, acompanhada com arroz e batata assada. Para sobremesa sugere-se as já afamadas Cavacas de Resende. A cavaca de Resende é uma fatia de pão de ló, húmida com uma coroa doce e alva, conferida pela cobertura de açúcar e farinha que, delicadamente, só a mão hábil da doceira de Resende lhe pode

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

#### **Diversos Petiscos**

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



#### **Anho Assado em Forno a Lenha**

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

#### **Cavacas de Resende**

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

**RESENDE**  
24, 25 e 26 MAI.

#### **Animação**

Entrada gratuita no Museu Municipal durante os dias 24, 25 e 26 de maio de 2018. O período de abertura é o seguinte: 24 de maio, das 9h00 às 12h30 e das 13h30 às 17h00; dia 25 de maio, das 10h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h00; dia 26 de maio, das 10h00 às 13h00. No dia 26 de maio, realiza-se na freguesia de Cárquere, o 4.º Domingo de Maio – uma grandiosa romaria a Santa Maria de Cárquere, um ritual secular que se constitui como um marco de religiosidade na diocese de Lamego e na região.

junho

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

provérbio popular



www.sabrosa.pt

Gastronomia muito suculenta tal como a bola de carne, milhos, cabrito assado com batata assada e arroz no forno; e arroz de feijão com pataniscas de bacalhau e massa "à lavrador". Como doçaria sugere-se, as cavacas, bolo borrachão e peras bêbedas. Sabrosa possui um variadíssimo leque de vinhos DOC Douro e Porto classificados como os melhores do Mundo.

#### **Favas Guisadas com Enchidos**

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



#### **Bolo Borrachão**

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

#### **Animação**

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

**SABROSA**  
31 MAIO, 1 e 2 JUNHO

**restaurantes**



## ALFÂNDEGA DA FÉ

### Restaurante do Hotel & SPA Alfândega da Fé

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

### Restaurante SalMoura

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

### Restaurante S. Sebastião

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

### Restaurante S. João

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

### Restaurante Pipo

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

### Restaurante Jardim

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

### Restaurante Garfo 2

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

## ALIJÓ

### Restaurante O Barão Pousada Barão de Forrester

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

### Restaurante Cêpa Torta

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

### Restaurante Pelourinho

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

### Restaurante Vinha D'Oiro

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

### Restaurante/Taberna a Fonte

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

### Restaurante Quinta de Fiães

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

### Restaurante O Cleto

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

### Restaurante Ponte Românica

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

### Restaurante Wine Bar Xtream Douro

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

### Restaurante Soc. Agrícola Quinta da Ranginha

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

## AMARANTE

### Restaurante Amaranto

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

### Lusitana

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

### Zé da Calçada

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

### Pobre Tolo

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

### Estoril

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

### A Eira

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

### S. Gonçalo - Café Bar

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

### Tasquinha da Ponte

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

## AMARES

### Restaurante Correia

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

### Restaurante Churrasqueira de Caldelas

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

### Restaurante Recanto da Minhota

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

### Restaurante Troia

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

### Restaurante A Rival

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

### Restaurante Cruzeiro

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

### Restaurante Carias

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

### Restaurante Quinta do Côvo

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

### Restaurante A Tapada

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

### ARCOS DE VALDEVEZ A Floresta

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

### Alto da Prova

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

### Restaurante Cantinho do Abade

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

### ☞ Caxena Restaurante&Wine Bar

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

### Churrasqueira do Mercado

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

### Churrasqueira O Braseiro

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

### Churrasqueira da Ponte Nova

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

### Restaurante Costa do Vez - Grill

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

### Restaurante D. Isabel

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

### Espigueiro de Soajo

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

### ☞ Foral de Valdevez

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

### Manjar das Hortas

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

### O Barriguinhas

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

### O Lagar

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

### O Pote

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

### Saber ao Borrvalho

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

### O Videira

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

### Recanto do Castelo

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

### ARMAMAR

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

### AZ Douro

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

### Bom Garfo

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

### Cantinho da Manuela

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

### Casa do Abade - Solar de Goujoim

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

### ☞ DOC

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

### Fonte Nova

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

### Mercantil

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

### Mira o Douro

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

### Misarela Gostos e Temperos

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

### O Lagar

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

### Origens - Quinta da Barroca

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

### Padrão

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

### Pizaria Gomes

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

### Ponto Final

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

### São Domingos

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

### Churrasqueira São Domingos

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

### AROUCA

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

### Pedrogão

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

### Hotel São Pedro

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

### ☞ Alto da Estrada

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

### ☞ Varandinha

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

### ☞ Parlamento

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

### 🍴 **Restaurante Mota**

Lamosa, Alvarenga  
4540-045 Arouca  
256 955 250

### 🍴 **Manjar de Arouca**

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

### 🍴 **Avistada**

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

### 🍴 **Casa Caetano**

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

### 🍴 **O Decio**

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

### 🍴 **Pedestre 142**

Arouca  
4540-142 Arouca  
256 948253  
FB/pgpedestre142

### 🍴 **Tasquinha da Quinta**

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

### 🍴 **Quinta d'Além da Ponte**

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

### 🍴 **Assembleia Wine Bar & Restaurant**

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

### 🍴 **BAIÃO**

#### 🍴 **Restaurante Palato D'Ouro**

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

#### 🍴 **Restaurante Eça**

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

#### 🍴 **Restaurante Pensão Borges**

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

#### 🍴 **A Casa do Almocreve**

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

### 🍴 **Restaurante Tormes**

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

### 🍴 **Restaurante Fonte Nova**

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

### 🍴 **Restaurante Primavera**

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

### 🍴 **Restaurante Flor de Baião**

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

### 🍴 **Restaurante O Alpendre**

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

### 🍴 **BARCELOS**

#### 🍴 **Bagoeira**

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

### 🍴 **Babette**

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

### 🍴 **Belo Horizonte**

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

### 🍴 **Belchior**

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

### 🍴 **Bom Gosto**

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

### 🍴 **Cantinho D' Armanda**

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

### 🍴 **Casa dos Arcos**

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

### 🍴 **Casa do Eduardo**

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

### 🍴 **Casa Lourenço**

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

### 🍴 **Chuva**

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

### 🍴 **Dom Carlos**

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

### 🍴 **Furna**

Largo da Madalena, nº105  
4750-314 Barcelos  
tel. 253 811 177  
e-mail: restaurantefurna@gmail.com  
site: www.restaurantefurna.com  
GPS: 41.315636, -8.372263

### 🍴 **Galliano**

Campo 5 de Outubro, nº20  
4750-274 Barcelos  
GPS: 41.320238, -8.371147  
tel. 253 815 104  
e-mail: geral@restaurantegalliano.com  
site: www.restaurantegalliano.com

### 🍴 **Galo Novo**

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

### 🍴 **Manjar das Estrelas**

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

### 🍴 **Maria de Medros**

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

### 🍴 **Muralha**

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

### 🍴 **Os Mouros**

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

### 🍴 **Pedra Furada**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **BOTICAS**

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

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

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

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

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

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

**🍷 Restaurante Ribeiralta**  
Rua Camilo Castelo Branco, N.º12  
5460 - 305 Boticas  
GPS: N 41° 41' 10" O 7° 39' 52"  
tel./t/m: 276 415 138 / 963 157 178  
e-mail: paulo\_alves8@hotmail.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **BRAGA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## BRAGAÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

## CABECEIRAS DE BASTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Cantinho dos Leitões**

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

### **O Caneiro**

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

### **Vale Verde**

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

### **CAMINHA**

#### **Adega do Chico**

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

#### **Amândio**

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

#### **Ancora Mar**

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

### **Ancora Parque**

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

#### **Aqui há Gato**

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

#### **A Tasca da Quintinha**

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

#### **Batista**

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

#### **Camarão**

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

#### **Chafariz**

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

#### **Coral**

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

#### **Design & Wine Hotel - Restaurante**

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

#### **Degrau**

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

#### **Do Cais**

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

#### **Dona Matilde**

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

#### **Duque de Caminha**

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

#### **Espelho d'Água Hotel Porta do Sol**

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

#### **Fonte Nova**

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

#### **Fortaleza**

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

#### **Foz do Âncora**

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

#### **Foz do Minho**

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

#### **Gaivota**

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

#### **Girassol**

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

#### **Meira**

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

#### **Muralha de Caminha**

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

#### **O Clube**

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

#### **O Casulo**

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

#### **O Farol do Portinho**

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

#### **O Forte da Ínsua**

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

#### **O Portinho**

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

#### **Portobello**

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

#### **Primavera**

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

#### **Remo**

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

#### **Rias Baixas**

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

#### **Rio Coura**

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

#### **S. Bento**

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

#### **Solar do Pescado**

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

## Verdes Lirios

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

## Vitória Mar

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

## CARRAZEDA DE ANSIÃES

### Quintinha do Manel

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

### Restaurante Avenida

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

### Restaurante Vinhateiro

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

### Taberna da Helena

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

### Restaurante Convívio

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

## Restaurante Chitaka

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

## CASTELO DE PAIVA

### Restaurante A Casa do Zé

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

### Restaurante Típico

#### Casa de São Pedro

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

### Restaurante O Cantinho

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

### Restaurante O Pinhal

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

### Restaurante Raiva

#### Douro41 Hotel e SPA

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

### Bar do Rio

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

## CELORICO DE BASTO

### Restaurante Santiago

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

### Nova Vila

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

### O Grilo

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

### Adelina

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

### Quinta do Forno

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

### Quinta da Fontinha

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

### Varanda das Camélias

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

## CHAVES

### A Talha

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

### A Taverna

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

### Casas Novas Countryside Hotel Spa & Events

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

### Cozinha do Convento

#### Forte de São Francisco Hotel

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

### Flor do Tâmega

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

## Hotel Casino Chaves

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

## Hotel Rural Quinta de Samaões

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

## Imperium Restaurant

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

### Miradouro

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

### Taberna Benito

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

## CINFÃES

### O Meu Gatinho

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

### Varanda de Cinfães

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

### Solar do Montemuro

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

### 13 Café Restaurant

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

### Recanto dos Carvalhos

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

### O Pinhal

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



### O Rabelo

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



### Cabaz do Sabor

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



### Restaurante Tendais

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



### Serpa Pinto / Porto Antigo Douro Hotel

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

### ESPOSENDE

#### Tiro no Prato

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

### Adega Regional O Forno

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

### Restaurante D. Quina

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



### Camelo

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



### Restaurante Pedrinhas Praia

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



### A Salgueira

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



### Água Pé

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



### Casa Salé

Rua Vasco da Gama, loja D  
4740-291 Esposende  
Tel: 253 983 152 / 967 461 557  
e-mail:  
casa.sale.esposende@gmail.com  
GPS: N 41.5352379 W 8.7783743



### Donna Grelha

Rua António Pascoal, 14  
4740-233 Esposende  
Tel: 253 962 407  
e-mail: geral@donnagrelha.pt  
GPS: N 41.5340203 W 8.7822444

### O Buraco

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 50  
4740-204 Esposende  
Tel: 253 986 385  
e-mail: info@restauranteoburaco.com  
GPS: N 41.5298875 W 8.782032

### D. Sebastião

Rua Conde Castro, 3  
4740-238 Esposende  
Tel: 253 961 414  
e-mail: ruilosa@gmail.com  
GPS: N 41.5320588 W 8.7815064

### Hotel Zende

Av. Dr. Henrique Barros Lima  
4740-203 Esposende  
Tel: 253 969 090  
e-mail: geral@estalagemzende.com  
GPS: N 41.5365572 W 8.781696



### Foz do Cávado

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira, 58  
4740-204 Esposende  
Tel: 253 966 755  
e-mail:  
geral.ricardogoncalves@gmail.com  
GPS: N 41.5405295 W 8.7867371



### Varandas do Cávado

Hotel Suave Mar  
Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira  
4740-204 Esposende  
Tel: 253 969 400  
e-mail: info@suavemar.com  
GPS: N 41.5344288 W 8.7840709



### Mananita

Largo Rodrigues Sampaio  
4740-218 Esposende  
Tel: 253 963 888  
e-mail: mananita@netcabo.pt  
GPS: N 41.53263975 W 8.78298193

### Atelier Gastronómico

**Sra. Peliteiro**  
Quinta da Barca  
4740-476 Gemeses  
Tel: 926 155 343 / 253 966 051  
e-mail: senhorapeliteiro@gmail.com  
GPS: N 41.5167191 W 8.7455243

### Cantinho dos Lírios

Rua dos Lírios  
4740-368 Fão  
Tel: 253 982 381  
e-mail: rcantinhodoslirios@gmail.com  
GPS: N 41.5096546 W 8.7787434

### Rita 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



### Adega Regional O Cuquinho

Largo do Pelourinho  
4740-214 Esposende  
927 508 470  
GPS: N 41.52938294 W 8.77950311



### Moinho de Sal

Rua do Facho - Lt. 13  
4740-055 Apúlia  
Tel.: 253 968 033  
GPS: N 41.4868154 W 8.7761576

### O Pombo

Av. dos Banhos R/c A  
4740 Esposende  
Tel: 253 986 567 / 911 031 849  
e-mail: pedro\_vieira100hotmail.com  
GPS: N 41.5371153 W 8.7798544

### Martins dos Frangos

Av. Visconde S. Januário, 24  
4740-325 Fão  
Tel: 253 981 865  
e-mail:  
restaurantemartinsdosfrangos@gmail.com  
GPS: N 41.51124465 W -8.7721324

### Três Arcos

Rua Augusto José Teixeira  
4740-343 Fão  
Tel: 253 966 049 / 963 025 892  
GPS: N 41.51032876 W 8.77503991

### Reguenga

Rua da Ribes  
4740-016 Antas  
Tel: 253 871 523  
e-mail: fagundes10@sapo.pt  
GPS: N 41.61159209 W 8.7769711

### Zé dos Leitões

Av. Marcelino Queirós 130/140  
Ent. E, Loja 14  
4740-444 Forjães  
Tel: 253 876 074  
e-mail:  
geral@restauranteponteneiva.com  
GPS: N 41.61370674 W 8.74329127

### FAFE

#### A Cabana

Rua Luís de Camões, n.º121  
4820-275 Fafe  
GPS: 41.451011 / -8.176896  
tel. 253 503 233

### A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, n.º80/88  
4820-169 Fafe  
GPS: 41.452412 / -8.165977  
tel. 253 494 750

### Adega Popular

Praça 25 de Abril, n.º286  
4820-142 Fafe  
GPS: 41.451594 / -8.171636  
tel. 253 599 747  
e-mail: adegapopular@hotmail.com  
site: http://exploreminho.wixsite.com/adegapopular

### Casa da Cêra

Rua Monsenhor Vieira de Castro, n.º14  
4820-279 Fafe  
GPS: 41.450944 / -8.171063  
tel. 253 590 255

### Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, n.º319  
4820-290 Fafe  
GPS: 41.450351 / -8.166556  
tel. 253 598 542  
e-mail:  
geral.casadepastoreis@gmail.com



### Dom Egas

Praceta Egas Moniz,  
4820-157 Fafe  
GPS: 41.450390 / -8.169803  
tlm. 963 002 200 / 961 872 444

### Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, n.º167  
4820-146 Fafe  
GPS: 41.452253 / -8.172501  
tel. 253 599 680  
e-mail:  
restaurantefeiraavelha@hotmail.com

### Porto Seguro

Rua de Moçambique, n.º300  
4820-216 Fafe  
GPS: 41.44195 / -8.178687  
tel. 253 599 160  
e-mail:  
portoseguro.restaurante.fafe@gmail.com

### **Quinta das Vinhas**

Travessa das Vinhas, n.º52 Arões  
Santa Cristina  
4820-640 Fafe  
GPS: 41.447888 / -8.213645  
tel. 253 597 961 / tlm. 917 604 346  
e-mail: quintadasvinhas@gmail.com  
site: <http://quintadasvinhas.wix.com/quintadasvinhas>

### **Tia Graça**

Rua dos Aliados, n.º325 R/C Esq.  
4820-248 Fafe  
GPS: 41.453478 / -8.179516  
tel. 253 593 411

### **FELGUEIRAS**

#### **3 Jorges**

Rua da Devesa, Airões  
4650-070 AIRÃES  
GPS: 41.312473, -8.20887  
tel. 255 488 000 / tlm. 911 108 266  
e-mail: rosaria226@gmail.com

### **Adega Sousa**

Cimo de Vila, Rande  
4650-324 RANDE  
GPS: 41.33053, -8.24281  
tel. 255 341 286 / tlm. 917 323 213

### **Caffé Caffé**

Rua da Liberdade, n.º 4213  
4610-670 REFONTOURA  
GPS: 41.33794, -8.19538  
tel. 255 921 455 / tlm. 918 513 892  
e-mail:  
geral@restaurantecaffecaffe.pt  
site: [www.restaurantecaffecaffe.pt](http://www.restaurantecaffecaffe.pt)

### **Cangalho Food & Drinks**

Rua Nicolau Coelho, S/N  
4610-202 MARGARIDE FLG  
GPS: 41.36683500, -8.18963200  
tel. 255 924 416 / tlm. 912 835 769  
Email: geral@knowfood.pt  
site: <http://www.knowfood.pt>

### **Cantinho Rústico**

Rua Nicolau Coelho, n.º 2882  
4610-741 SENDIM FLG  
GPS: 41.378.731,-8.168.351  
tel. 255 346 560 / tlm. 913 974 199  
e-mail: cantinho\_rustico@hotmail.com  
site: FB/cantinhorustico

### **Hotel Albano**

Rua 25 de Abril, n.º 38, Margaride  
4610-125 FELGUEIRAS  
GPS: 4136553, -8.19997  
tel. 255 922 012 / tlm.917 206 329  
e-mail: reservas@hotelalbano.pt  
site: [www.hotelalbano.pt](http://www.hotelalbano.pt)

### **Feijoeira**

Rua 1.º de maio, Pedreira  
4650-280 PEDREIRA  
GPS: 41.321.198, -8.220.959  
tel. 255 921 150 / tlm. 913 899 066  
e-mail:  
quintadaponteeventos@gmail.com

### **Hede**

Praceta Aniceto Pinto Ferreira, n.º20  
Margaride  
4610-119 FELGUEIRAS  
GPS: 41.36561,-8.19828  
tel. 255 346 193 / tlm. 963 159 455  
e-mail: hedemoura65@gmail.com  
site: FB/restaurantehede/

### **Monte Belo**

Rua de Guilhomil, n.º 102, Lagares  
410-420 LAGARES FLG  
GPS: 4.36727, -8.22461  
tel. 255 314 148 / tlm. 964 578 968  
e-mail:  
breca\_dos\_leitoes@hotmail.com  
site: Fb/RestauranteBrecaDosLeitoes/

### **Mikás**

Rua 25 abril, Sernande  
4650-450 SERNANDE FLG  
GPS: 41.34004800, -8.23118400  
tel. 255 165 198 / tlm. 916 788 805  
e-mail: carlosfaria@sapo.pt

### **O Primo Basílio**

Rua da Vinha, n.º 21, Revinhade  
4650-362 REVINHADE  
GPS: 41.336636, -8.232236  
tel. 253 482 364 / tlm. 961 323 295  
e-mail:  
restauranteprimobasilio@gmail.com

### **Quinta da Laranjeira**

Rua do Cidral, n.º 1161  
4615-230 BORBA DE GODIM  
GPS: 41,335183, -8,113681  
tel. 255 483 638 / tlm.917 696 011  
e-mail: quintadobastos@live.com.pt  
site: [www.quintadalaranjeira.com](http://www.quintadalaranjeira.com)

### **Quinta da Rapadiça**

Rua da Castanheira, Revinhade  
4650-365 REVINHADE FLG  
GPS: 41.340269,-8.230964  
tlm. 964 492 414  
e-mail: joelmelo65@gmail.com

### **S. José**

Av. General Sarmento Pimentel, n.º 420  
Margaride  
4610-107 FELGUEIRAS  
GPS: 41.36216, -8.18829  
tel. 255 923 394 / tlm. 967 961 364  
e-mail: j.mf.f@hotmail.com

### **S. Pedro**

Rua Tenente Coronel Emídio Peixoto,  
Margaride  
4610-213 FELGUEIRAS  
GPS: 41.36954, -8.21685  
tel. 255 923 346

### **Santa Quitéria**

Alameda de Sta. Quitéria,  
4610-101 MARGARIDE FLG  
GPS: 41.372837, -8.193139  
tel. 255 313 712 / tlm. 918 232 674  
Email:  
restaurantesantaquiteria2@hotmail.com

### **FREIXO DE ESPADA À CINTA**

#### **Restaurante A Paula**

Largo de Santo António  
5180  
GPS: 41.193109, -6.728921  
tel. 279 107 610

### **GONDOMAR**

#### **Restaurante 3MMM**

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 216  
4420-130 Gondomar  
GPS: 41.144284, -8.5300531  
tel./tlm. 224 098 293  
e-mail: josesantos\_737@hotmail.com

### **Restaurante Campidouro**

Rua Vasco D'Araújo  
4515-397 Medas  
GPS: 41.0398264,-8.4287965  
tel./tlm. 919 279 494  
e-mail: geral@campidouro.pt

### **Choupal dos Melros**

Rua de Tardinhado, 425  
4415-676 Fânzeres  
GPS: 41.1672014, -8.53767807  
tel./tlm. 224 890 622  
e-mail:  
choupal@quintadoschoupos.com

### **Kim Kim**

Rua D. António Castro Meireles,1240  
4435-665 Baguim do Monte  
GPS: 41.190983, -8.540269  
Tel.: 224 892 409  
e-mail: restaurantekimkim@gmail.com

### **O' Bokas**

Rua das Barragem, 13  
4515-648 Foz do Sousa  
GPS: 41.0766142,-8.4902735  
tel./tlm. 224 542 304  
e-mail: equilibriopredileto@gmail.com

### **O Cardeal**

Largo de S. Braz, 102/104  
4435-804 Baguim do Monte  
GPS: 41.188147, -8538540  
tel./tlm.224 801 268  
e-mail: geral@expolaranjeiras.com

### **GUIMARÃES**

#### **A Cozinha por António Loureiro**

Largo do Serralho, n.º 4  
4800-472 Guimarães  
GPS: N 41.480251 O -8.269967  
tel./tlm.: (+351) 253 534 022  
e-mail:  
reservas@restaurantecozinha.pt  
site: [www.restaurantecozinha.pt](http://www.restaurantecozinha.pt)

### **HOOL Restaurante**

#### **Hotel da Oliveira**

Rua de Santa Maria, Largo da Oliveira  
4800-443 Guimarães  
GPS: 41°26'36.33"N 8°17'32.46"W  
tel./tlm.: (+351) 253 514 157  
e-mail: hool@hoteldaooliveira.com  
site: [www.hoteldaooliveira.com](http://www.hoteldaooliveira.com)

### **Príncipe Parque Restaurante**

Rua Joaquim Ferreira Monteiro  
4805-122 Caldas das Taipas  
GPS: 41°28'58.2"N 8°36.1"W  
tel./tlm.: 253 577 427 / 913 475 780  
e-mail: geral@principeparque.pt  
site: [www.principeparque.pt](http://www.principeparque.pt)

### **Restaurante Arbelo**

R. de Belos Ares 168  
4810-221 Guimarães  
GPS: N 41.44054 O -8.259495  
tel./tlm.: (+351) 253 432 922  
e-mail: arbelorestaurante@gmail.com

### **Restaurante Buxa**

Largo da Oliveira, n.º 23 R/C  
4800 - 438 Guimarães  
GPS: N 41.443095 O- 8.293061  
tel./tlm.: 252 058 242 / 911 175 763  
e-mail:  
buxa.restaurantesnack@gmail.com  
site: [www.restaurantebuxa.com](http://www.restaurantebuxa.com)

### **Restaurante Condado**

Rua João XXI, n.º 329  
4810-242 Guimarães  
GPS: N 41.444390 O-8.300076  
tel./tlm.: (+351) 253 412 774  
e-mail: condadoguimaraes@gmail.com

### **Restaurante D. Mafalda** **Hotel de Guimarães**

Rua Eduardo Manuel de Almeida, 202  
4810-006 Guimarães  
GPS: 41°26'9"N, 8°17'52"W  
tel./tlm.: (+351) 253 424 800  
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com  
site: [www.hotel-guimaraes.com](http://www.hotel-guimaraes.com)

### **Restaurante Dan José**

Parque de S. Cristóvão  
4810 Penha  
GPS: N 41.433319 O-8.268253  
tel./tlm.: 253 418 844 / 917 600 889  
e-mail: info@restaurantedanjose.com  
site: [www.restaurantedanjose.com](http://www.restaurantedanjose.com)

### **Restaurante Doce Parque**

Urbanização do Picoto,  
S. Jorge de Selho - Pevidém  
4835 - 293 Guimarães  
GPS: N 41.431419 O -8.358436  
tel./tlm.: (+351) 253 531 695  
e-mail:  
restaurantedoceparque@gmail.com

**Restaurante Fentelhas**  
Rua Pedro Homem Melo, nº111  
S. Torcato  
4800-886 Guimarães  
GPS: N 41.478250 O -8.269153  
tel./t/m.: 253 55 12 92 / 917 108 796  
e-mail: fentelhas@gmail.com

**Restaurante Florêncio**  
Madre Deus – Azurém  
4800 Guimarães  
GPS: N 41.459353 O -8.283742  
tel./t/m.: (+351) 253 415 820  
e-mail: reservas@restauranteflorencio.com  
site: www.restauranteflorencio.pt

**Restaurante Hotel da Penha**  
Rua Nossa Senhora da Penha Costa  
4810-038 Guimarães  
GPS: N 41.433319 O -8.268253  
tel./t/m.: (+351) 253 438 465  
e-mail: info@hoteldapenha.pt  
site: www.hoteldapenha.pt

**Restaurante Nora Zé da Curva**  
Rua da Rainha, nº125-129  
4800-431 Guimarães  
GPS: N 41.443985 O -8.296135  
tel./t/m.: (+351) 253 552 267  
e-mail: norazedacurva@hotmail.com

**Restaurante Novo Nora Zé da Curva**  
Rua da Rainha, nº125-129  
4800-431 Guimarães  
GPS: N 41.4425463 O -8.2934284  
tel./t/m.: 253 086 602 / 912 242 971  
e-mail: novonorarestaurante@gmail.com

**Restaurante O Mundo dos Leitões (Cabeça de Porco)**  
Nacional 105 37/39 Lordelo  
4815-135 Guimarães  
GPS: N 41.366552 O -8.391317  
tel./t/m.: 252 872 277 / 935 181 250  
e-mail: cabecadeporcorestaurante@gmail.com

**Restaurante Oriental**  
Largo do Toural, 11  
4810-427 Guimarães  
GPS: N 41.442414 O -8.295397  
tel./t/m.: (+351) 253 414 048  
e-mail: restaurante.cafeoriental@gmail.com

**Restaurante Paraqui**  
Rua da Cruz D' Argola, n.º265  
Mesão Frio  
4810-222 Guimarães  
GPS: N 41.455371 O -8.269620  
tel./t/m.: (+351) 963 025 974  
e-mail: restauranteparaqui@gmail.com

**Restaurante Piedade**  
Rua da Ramada - S. Sebastião, nº36  
4810-225 Guimarães  
GPS: N 41.441025 O -8.290409  
tel./t/m.: (+351) 253 419 344  
e-mail: restauranteregionalpiadade@gmail.com

**Restaurante Pousada Mosteiro de Guimarães**  
Largo Domingos Leite de Castro  
4810-011 Guimarães  
GPS: N 41.443476 O -8.276546  
tel./t/m.: (+351) 253 511 249  
e-mail: recepcao.stamarinha@pestana.com  
site: www.pestana.com

**Restaurante Típico O Batista**  
Rua A, Urb. Cruz D'Argola, nº 280  
Mesão Frio  
4810-217 Guimarães  
GPS: N 41.453446 O -8.274967  
tel./t/m.: (+351) 253 432 216  
e-mail: restaurantetipicobatista@hotmail.com  
site: www.restaurantebatista.com

**Restaurante Tomaz**  
Rua da Devesa Nº 76 Pinheiro  
4810-781 Guimarães  
GPS: N 41.424199 O -8.285041  
tel./t/m.: (+351) 253 522 342  
e-mail: leitoesdotomaz@gmail.com

**Restaurante ViraBar**  
Alameda de São Dâmaso, n.º27  
4810-286 Guimarães  
GPS: N 41.441280 O -8.294345  
tel./t/m.: 253 056 296 / 911 006 641  
e-mail: geral@virabar.com / carlosvirabar@gmail.com

**Solar do Arco**  
Rua de Santa Maria, nº 48-50  
4810-443 Oliveira do Castelo  
Guimarães  
GPS: N 41.443916 O -8.292738  
tel./t/m.: (+351) 253 035 233  
e-mail: solaradoarcocogumaraes@hotmail.com

**Village Restaurante | Open Village Sports Hotel & Spa Club**  
Travessa da Ribeira, 620 Mesão Frio  
4810-235 Guimarães  
GPS: N 41.442482 O -8.249504  
tel./t/m.: (+351) 253 540 630  
e-mail: geral@ovs.pt  
site: www.ovs.pt

**LAMEGO**  
**Restaurante Vindouro**  
Rua Macário de Castro  
5100-149 Lamego  
GPS: 41°05'47.2"N 7°48'19.4"W  
tel./t/m. 254 401 698  
e-mail: geral@restaurantevindouro.com  
site: https://restaurantevindouro.com

**Manjar Douro**  
Av. Dr. Alfredo de Sousa  
5100 Lamego  
tel. 254 611 285 / 919 015 995  
e-mail: manjardodouro@gmail.com  
site: www.manjardodouro.pt

**LOUSADA**  
**Restaurante Visconde \***  
Rua Visconde de Alentém 4/6  
4620-650 Lousada  
tel. 255 815 008  
e-mail: geral@visconderestaurante.com  
site: www.visconderestaurante.com  
GPS: N 41°16'31.305" W 8°16'58.964"

**Restaurante Braço \***  
Rua Santo António  
4620-697 Silves  
tel. 255 811 532  
e-mail: brazaorestaurante@gmail.com  
site: www.brazaorestaurante.com  
GPS: N 41°16'30.942" W 8°16'56.322"

**Restaurante Quinta de Cedovezas \***  
Rua de Cedovezas nº102  
4620-505 Pias  
tel. 255 811 513 / 939 646 668  
e-mail: zitaquinta@gmail.com  
site: www.quintadecedovezas.com  
GPS: N 41°16'13.826" 8°15'55.062"

**Casa de Sedoura \***  
Rua 1º de maio  
4620-168 Boim  
tel. 919 171 214  
e-mail: goreticasadesedoura@gmail.com  
site: www.casadesedoura.com  
GPS: N 41°15' 08.90" W 8°17'13.48"

**Restaurante Estrada Real \***  
Avenida Estrada Real nº414  
4620-797 Torno  
tel. 255 733 154  
e-mail: geral@estradaareal.pt  
site: www.estradaareal.pt  
GPS: N 41°17'19.557" W 8°11'46.954"

**Querida Perfeição Quinta das Pontezinhas \***  
Rua da Escola nº23  
4620-020 Aveleda  
tel. 255 912 880/964 394 592  
GPS: N 41°16'43.52" W 8°14'53.24"

**Restaurante Petisqueira Moura \***  
Avenida Cidade de Tulle nº20 R/Ch.  
4620-664 Silves  
tel. 255 815 736  
GPS: N 41°16' 24.603" W 8°16' 55.920"

**Restaurante Passion Flower \***  
Avenida João Oliveira Peixoto nº14  
4620-034 Boim  
tel. 255 912 032  
GPS: N 41°15' 49.04" W 8°17'14.46"

**Restaurante Foral Tapas&Winebar \***  
Rua Dr. Pinto Mesquita nº93  
4620 Silves  
tel. 916 248 416  
e-mail: foraltapaswinebar@gmail.com  
GPS: N 41°16' 37.62" W 8°16'52.15"

**Restaurante Parabéns \***  
Avenida Combatentes da Grande Guerra nº799  
4620 Cristelos  
tel. 255 815 631  
e-mail: cafeparabens@hotmail.com  
GPS: N 41°16' 45.40" W 8°17'34.36"

**Restaurante O Pimenta \***  
Rua Guerra Junqueira nº95  
4620-229 Boim  
tel. 255 814 990  
e-mail: antoniopimenta22@hotmail.com  
GPS: N 41°16'7.774" W 8°16'28.128"

**Restaurante Recantos D'harmonia \***  
Largo da Esperança nº13  
4620-609 Lousada  
tel. 255 813 301  
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt  
GPS: N 41°16'41.21" W 8°16'51.94"

**Restaurante Galdouro \***  
Av. General Humberto Delgado nº2  
460-696 Silves  
tel. 255 811 305  
e-mail: galdouro@gamail.com  
site: www.galdouro.pt  
GPS: N 41°16' 37.51" W 8°16'36.83"

**Restaurante Meet You \***  
Rua Mata das Panelas nº8  
4620 Ordem  
tel. 255 815 631  
e-mail: miguellazaro1981@gmail.com  
GPS: N 41°17' 25.40" W 8°17'28.74"

**Restaurante Pronto Assar \***  
Rua Jogo da Bola nº11  
4620-460 Nogueira  
tel. 255 815 261 / 913 425 875 / 969 294 382  
GPS: N 41°28' 43.55" W 8°25'91.65"

📍 **Restaurante Casa Ernesto \***  
Rua da Vila nº112  
4620-610 Santa Margarida  
tel. 255 813 256  
e-mail: casaernesto\_15@hotmail.com  
GPS: N 41°18' 18.10" W 8°15'27.23"

\* Aconselha-se reserva antecipada

📍 **MACEDO DE CAVALEIROS**  
📍 **Convento de Balsamão**  
5340-091 Chacim  
tel. 278 468 010  
e-mail:  
conventodebalsamao@gmail.com  
site: www.conventodebalsamao.com

📍 **Restaurante Adega Regional**  
5340-351 Morais  
tel. 278 458 124

📍 **Restaurante D. Antónia**  
Rua Pereira Charula  
5340-278 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 421 731  
e-mail: mail@donaantonia.com  
site: www.donaantonia.com

**Restaurante O Jaiminho**  
Rua Damião de Góis  
5340-244 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 422 640  
e-mail: jaimeafonso@sapo.pt

**Restaurante Marco António**  
Rua S. Pedro  
5340-259 Macedo de Cavaleiros  
tel. 916 189 033

📍 **Restaurante O Brasa**  
Rua S. Pedro  
5340-259 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 421 722  
e-mail: sergiopin82@hotmail.com

📍 **Restaurante Rodízio**  
Rua Gil Vicente  
5340-271 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 431 072  
e-mail: rodizio.macedo@gmail.com

📍 **Restaurante O Mazeda**  
Rua Comendador Aº Joaquim Ferreira  
5340-289 Macedo de Cavaleiros  
tel. 937 270 301

📍 **Restaurante O Montanhês**  
Rua Camilo Castelo Branco, 27  
5340-237 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 422 481  
e-mail: o\_montanhes@iol.pt

📍 **Restaurante Real Domus**  
Rua Viriato Martins, 16 R/C  
5340-281 Macedo de Cavaleiros  
tel. 919 137 805  
e-mail: rui.cosme.santos@sapo.pt

📍 **Restaurante Marisol**  
Bairro da Suécia  
5340-210 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 422 214  
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

**Restaurante Monte Velho**  
Rua Antero Quental  
5340-232 Macedo de Cavaleiros  
tel. 937 583 963

**Restaurante A Moagem do João do Padre**  
Podence  
5340-392 Podence  
tel. 278 431 002  
e-mail: moagem.joao@clix.pt

📍 **Restaurante Chefe Saldanha**  
Rua Viriato Martins  
5340-281 Macedo de Cavaleiros  
tel. 910 365 628

📍 **Restaurante O Cantinho da Espanhola**  
Rua do Mercado  
5340-246 Macedo de Cavaleiros  
tel. 938 364 515

📍 **Restaurante Panorama**  
Pontão de Lamas  
5340-291 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 421 444  
e-mail: in@oamoracontece.com

📍 **Restaurante Casa do Lago**  
Albufeira do Azibo  
5340-291 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 421 444  
e-mail: in@oamoracontece.com

📍 **Restaurante Di Roma**  
Rua da Juventude, 8  
5340-243 Macedo de Cavaleiros  
tel. 278 098 110  
e-mail: pizzariadiroma@hotmail.com

**Restaurante CincoCroas**  
Estrada Nacional 216  
5340 Macedo de Cavaleiros  
Tel. 278 421 556  
e-mail:  
cincocoroasmacedo@gmail.com

**Restaurante O do Mercado**  
Rua do Mercado, 246  
5340-246 Macedo de Cavaleiros  
Tel. 278 421 841  
e-mail: rochavera.m@hotmail.com

📍 **Restaurante Alendouro**  
Av. Nuno Alvares Pereira  
5340-202 Macedo de Cavaleiros  
e-mail: geral@hotelalendouro.com

📍 **Restaurante Vila Masaedo**  
Rua Alameda Nº Sª de Fátima, 11  
5340-201 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 432 085 / 917 885 856  
e-mail: villardemasaedo.qa@gmail.com

**MAIA**  
📍 **House Teixeira**  
Rua Argentat, 78  
4470-170 Cidade da Maia  
GPS: 41°13'45.31"N 8°37'9.61"W  
tel. 224 951 468  
e-mail: geral@houseteixeirinha.com  
site: www.houseteixeirinha.com

📍 **Clube do Garfo**  
Rua Cons. Campos Henriques, 28  
4470-295 Cidade da Maia  
GPS: 41°13'33.60"N 8°36'53.31"W  
tel. 229 428 208 / t/m. 966 162 400  
e-mail:  
clubedogarfo.geral@hotmail.com  
site:  
www.restaurantclubedogarfo.com

📍 **Cozinha d'Avó Rosa**  
Rua da Estação (junto ao Zoo da Maia)  
4470-184 Cidade da Maia  
GPS: 41°14'1.00"N 8°37'48.78"W  
tel. 229 423 911  
e-mail: cozinhadavorosa@hotmail.com  
site: FB/cozinhaavorosa

📍 **Sabores de Prata**  
Rua da Agra, 1303  
4475-304 Milheirós  
GPS: 41°12'49.39"N 8°35'39.86"W  
tel. 229 601 012  
e-mail: saboresdeprata@gmail.com  
site: FB/restaurantSaboresdeprata/

📍 **Via Lidador**  
Via Lidador Igreja, 180  
4470-414 Vila Nova da Telha  
GPS: 41°15'10.82"N 8°40'8.29"W  
tel. 229 421 542  
e-mail: novais\_carlos10@hotmail.com  
site: https://bit.ly/2wdfzks

📍 **Fidely's**  
Rua Augusto Nogueira da Silva, 226  
4475-615 Castelo da Maia  
GPS: 41°15'39.63"N 8°36'57.36"W  
tel. 229 810 740  
e-mail: fidelys.geral@hotmail.com  
site: www.restaurantefidelys.com

📍 **Tomar de Sal**  
Praça do Exército Libertador, 132  
4470-601 Moreira da Maia  
GPS: 41°14'33.08"N 8°39'52.41"W  
tel. 229 423 908  
e-mail:  
restaurantetomardesal@gmail.com  
site: https://goo.gl/3XYqVZ

📍 **Quinta d'As Raparigas**  
Rua do Souto, 920  
4470-215 Cidade da Maia  
GPS: 41°13'33.31"N 8°37'59.11"W  
tel. 229 420 505  
e-mail:  
contactos@quintadasraparigas.com  
site: www.quintadasraparigas.com

**Garfo Real**  
Rua Dr. Fernando Araújo Barros, 199  
4475-076 Castelo da Maia  
GPS: 41°15'46.05"N 8°36'53.92"W  
tel. 229 862 625  
e-mail: garforeal@sapo.pt  
site: https://goo.gl/QvkXft

📍 **Dom Forno**  
Avenida Don Manuel II, 1378  
4470-334 Cidade da Maia  
GPS: 41°14'10.93"N 8°36'56.65"W  
tel. 22 942 2440  
e-mail: donforno@outlook.pt  
site: https://goo.gl/5KHL6W

📍 **Merendola**  
Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 402  
4470-157 Maia  
GPS: 41°13'44.77"N 8°37'20.98"W  
tel. 229 442 426  
e-mail:  
restaurantemerendola@gmail.com  
site: https://bit.ly/2wciSSy

📍 **O Rodrigo**  
Rua Dom Gonçalo Mendes da Maia  
(Lugar das Cardosas)  
4420-452 Águas Santas  
GPS: 41°14'13.99"N 8°34'7.84"W  
tel. 229 670 588 / t/m. 918 543 032  
e-mail:  
restauranterodrigo2@gmail.com  
site: www.restauranterodrigo.pt

**Taberna D. Pernil**  
Rua dos Salgueiros, 1016  
4475-496 Nogueira e Silva Escura  
GPS: 41°13'41.51"N 8°34'50.44"W  
t/m. 914 325 300  
e-mail: dperniltaberna@gmail.com  
site: FB/dpernil.taberna/

📍 **MM Gourmet - Miramaia Gourmet**  
Rua Dr. Carlos Felgueiras Nº 31  
4470-157 Cidade da Maia  
GPS: 41°13'56.15"N 8°37'21.72"W  
tel. 229 426 074  
e-mail: rsh.miramaia@hotmail.com

**Adega Braga**  
Rua do Outeiro, 95  
4470-208 Cidade da Maia  
GPS: 41°14'15.63"N 8°37'57.77"W  
tel. 229 424 268  
e-mail: adegabraga@gmail.com



### A Telha

Rua Dr. Alberto Campos da Costa  
Maia, 303  
4470-724 Vila Nova da Telha  
GPS: 41°14'46.23"N 8°40'5.39"W  
tel. 229 427 360 / tlm. 968 033 114  
e-mail: restaurante@atilha.net  
site: https://goo.gl/3rxn4w



### O Industrial

Rua José Moreira da Silva, 450  
4470-611 Moreira  
GPS: 41°14'54.40"N 8°38'9.80"W  
tel. 229 440 967  
e-mail:  
reservas@restauranteoindustrial.pt  
site: www.restauranteoindustrial.pt

### Dona Lurdes

Av. António Santos Leite, 265  
4470-142 Cidade da Maia  
GPS: 41°13'43.84"N 8°37'11.83"W  
tel. 229 483 680  
e-mail:  
restaurantedonalurdes@hotmail.com  
site: https://goo.gl/Z8CRdf



### Estação

Rua da Estação 2  
4470-178 Maia  
GPS: 41°13'58.9"N 8°38'03.6"W  
tel. 229 422 469  
e-mail: geral@restauranteestacao.pt  
site: www.restauranteestacao.pt



### Restaurante Machado

Rua Dr. José de Almeida N° 467,  
4475-456 Nogueira  
GPS: 41°14'27.3"N 8°35'29.2"W  
tel. 22 941 0839  
tlm. 934 864 273  
e-mail:  
info@restaurantemachado.com  
site: www.restaurantemachado.com

### MARCO DE CANAVEZES



**Restaurante Albufeira**  
Rua Rainha D. Mafalda, 709  
4630-432 Marco de Canaveses  
GPS: 41.19418759 / -8.15695406  
tel./tlm. 255 534 420 / 924 432 855  
e-mail: rest.albufeira@gmail.com  
site: www.restaurantealbufeira.com



### Restaurante A Ver o Douro

Rua do Barreiro, 617  
4625-119 Paços de Gaiolo MCN  
GPS: 41.09904380 / -8.11795167  
tel./tlm. 255 589 673 / 961 877 738  
e-mail: averodouro@gmail.com  
site: FB/averodouro



### Restaurante Cancela Velha

Praça Movimento das Forças  
Armadas, 36  
4630-224 Marco de Canaveses  
GPS: 41.18497223 / -8.14929998  
tel./tlm. 255 523 630 / 918 628 721  
e-mail: cancelavelha@hotmail.com  
site: www.restaurantecancelavelha.pt

### Restaurante Penhadouro

Rua de Ladário, 14  
4625-335 Penhalonga MCN  
GPS: 41.10338147 / -8.15456627  
tel./tlm. 255 582 994 / 936 975 336  
e-mail: penhadouro@gmail.com  
site: www.penhadouro.com



### Restaurante Pensão Magalhães

Rua Largo António Queirós  
Montenegro, 31  
4630-214 Marco de Canaveses  
GPS: 41.18495003 / -8.14755387  
tel./tlm. 255 122 134 / 917 621 455  
e-mail:  
restaurantemagalhaes@hotmail.com  
site: FB/restaurante.magalhaes



### Restaurante O Plátano

Largo A° Queirós Montenegro, 57  
4630-214 Marco de Canaveses  
GPS: 41.18475523 / -8.14732990  
tel./tlm. 255 523 137 / 255 534 301  
/ 919 371 929  
e-mail: oplatano.geral@oplatano.com  
site: www.oplatano.com



### Restaurante Dona Mafalda

Rua Rainha D. Mafalda, 653  
4630-1259 Marco de Canaveses  
GPS: 41.19387465 / -8.15664253  
tel./tlm. 255 522 104 / 914 750 109  
e-mail: geral@donamafalda.pt  
site: www.donamafalda.pt

### Arquinhos de Canaveses

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 480  
R/c Esq  
4630-205 Marco de Canaveses  
GPS: 41.183478 / -8.151405  
tel./tlm. 255 397 111 / 964 387 893  
e-mail:  
arquinhos-de-canaveses@outlook.com  
site: FB/Arquinhos-de-Canaveses

### MATOSINHOS



**O Bem Arranjadinho**  
Rua do Matinho n°2  
4450-736 Leça da Palmeira  
GPS: 41°11'14"N / 8°42'2"W  
Tel: 229 952 106/ Tlm: 967 164 189  
e-mail: bemarranjadinho@gmail.com  
site: www.obemarranjadinho.pt



### Palato Restaurante

Rua Heróis de França, 487  
4450-159 Matosinhos  
GPS: 41° 12'24.98 N -8° 41'7.12" W  
Tel. + 351 918 121 446  
e-mail: palatorestaurante@gmail.com  
site: www.palato.pt

### 5 oceanos

Rua Heróis de França, 689  
Matosinhos 4450-159  
GPS: N 41.180381 | O -8.692219  
Tel: + 351 229 372 941  
e-mail:  
5oceanosmatosinhos@5oceanos.pt  
site: www.5oceanos.pt



### Restaurante Marisqueira Serpa Pinto

Av. Serpa Pinto,41  
4450-280 Matosinhos  
GPS: N 41.180075 O -8.690639  
Tel. 229 380 593 / 913 023 464  
e-mail:  
rest.marisqueiraserpinto@gmail.com



### Mauritânia Grill

Av. Dos Combatentes da Grande  
Guerra, n°50  
4450-639 Leça da Palmeira  
GPS: N 41°11'31N / O 8°42'18 W  
Tel. + 351 229 999 480  
e-mail: mauritaniagrill@gmail.com  
site: www.mauritaniagrill.com

### Casa da Guripa

Travessa de Angeiras, 20  
4455-042 Lavra  
GPS: LAT 41.264783 / LONG -8.72681  
Tel. + 351 910 609 228  
e-mail: casadaguripa@hotmail.com



### Restaurante Mauritânia

Rua Brito e Cunha, 119  
4450-086 Matosinhos  
GPS: LAT 41.181668 / LONG -8.688626  
Tel. + 351 917 090 846  
e-mail:  
mauritaniamatosinhos@gmail.com  
site: www.restaurantemauritania.com



### Restaurante Mauritânia Real

Rua Ló Ferreira, 239  
4450-177 Matosinhos  
GPS: LAT 41.183438 / LONG - 8.684519  
Tel. + 351 229 371 363  
e-mail: arturmoreira64@hotmail.com  
site:  
www.restaurantesmauritania.com/  
index.php/mauritaniareal



### O Arquinho do Castelo

Rua do Castelo, 51  
4450-682 Leça da Palmeira  
GPS: LAT 41.188444 / LONG -8.70264  
Tel. + 351 229 951 506  
e-mail:  
restarquinhodocastelo@gmail.com  
site: arquinhodocastelo.armatosinhos.pt



### Restaurante O Gaveto

Rua Roberto Ivens, 826  
4450-250 Matosinhos  
GPS: LAT 41.180309 / LONG -8.690543  
Tel. + 351 229 378 796  
e-mail: geral@ogaveto.com  
site: www.ogaveto.com



### Toupeirinho Restaurante Lda

Rua do Godinho, 27  
4450-148 Matosinhos  
GPS: LAT 41.180991 / LONG -8.693881  
Tel. + 351 229 387 016  
e-mail: restaurante@toupeirinho.pt



### Restaurante A Chalandra

Av. Serpa Pinto, 322  
4350-276 Matosinhos  
GPS: LAT 41.183368 / LONG -8.693978  
Tel. + 351 229 382 060  
e-mail:  
restauranteachalandra@gmail.com



### Casarão do Castelo

Rua Sta. Catarina, 74  
4450-635 Leça da Palmeira  
Tel. + 351 229 951 626  
e-mail: casaraocastelo@sapo.pt  
site: www.casaraodocastelo.com  
GPS: N 41° 11' 16.1" W 8° 42' 6.31"



### A Cozinha da Maria

Rua Fresca, 187  
4450-783 Leça da Palmeira  
Tel. 229 955 535/ Tlm. 964 393 326  
e-mail: a.cozinha.maria@gmail.com  
GPS : N 14°11'20.31" W 8°42'01.64"



### Ramada do Mar

Rua Roberto Ivens, 1058  
4450-077 Matosinhos  
Tel. + 351 229 380 574  
E-mail: ramadadomar@gmail.com  
GPS: LAT 41.178198 / LONG -8.690296



### O Chanquinhas

Rua de Santana, 243  
4450-781 Leça da Palmeira  
Tel. + 351 229 951 884  
GPS: LAT 41.193262 / LONG -8.693410



### Cais 51 Restaurante

Rua Gago Coutinho, 51  
4450-142 Matosinhos  
Tel. + 351 229 370 976  
e-mail: restaurantecais51@gmail.com  
GPS: LAT 41.183846 / LONG -8.694839



### Brasa Douro

Rua Óscar da Silva, 1109  
4450-759 Leça da Palmeira  
Tel. +351 229 957 181  
e-mail: brasa.douro@gmail.com  
GPS: LAT 41.197689/ LONG -8.695080



### Restaurante Ópina

Rua São Pedro, 91  
4450-262 Matosinhos  
Tel. 224 013 280  
e-mail: lucianamoreno44@hotmail.com  
GPS: LAT 41.185733 / LONG -8.695601



### 📍 O Valentim

Rua Heróis de França, 263  
4450-158 Matosinhos  
tel. +351 224 053 781  
e-mail: geral@ovalentim.com  
site: www.ovalentim.com  
GPS: N 41°11'01" W 08+41'44"

### 📍 Dom Peixe

Rua Heróis de França, 241  
4450-158 Matosinhos  
Tel. + 351 224 927 160  
e-mail: geral@dompeixe.com  
site: www.dompeixe.com  
GPS: N 41°11'01" W 08+41'44"

### Restaurante Sempre Assar

Rua Heróis de França nº 185  
4450-156- Matosinhos  
Tel. 224 945 399 / 938 861 190  
e-mail: agostinhof1963@gmail.com  
GPS: N:41°02.6" -W:8°41' 45.1"

### Restaurante Tasquinha do Polónia

Rua Heróis de França nº375  
4450-155 Matosinhos  
Tel. 229 384 528 / 963 972 305 /  
912 413 909  
e-mail:  
braulio\_ferreira\_9@hotmail.com  
GPS: LAT 41.1827326 / LONG -8.6944711

### MELGAÇO

#### Adega do Sabino

Largo Hermenegildo Solheiro-Vila  
4960-551 Melgaço  
GPS: 42.113218 -8.259337  
tel.+351 251 404 576  
e-mail: restaurante.sabino@sapo.pt  
site: www.adegasabino.com

#### Adega do Sossego

Peso - Paderne  
4960-221 Melgaço  
GPS: 42.10447 -8.286567  
Tel: +351 251 404 308  
e-mail: adegadosossego@sapo.pt  
site: www.adegadosossego.com

### 📍 Boavista

Peso - Paderne  
4960-235 Melgaço  
GPS: 42.082474 -8.286835  
Tel: +351 251 416 350  
e-mail:  
geral@hotelboavistamelgaço.com  
site: www.hotelboavistamelgaço.com

### 📍 Chafarix

Largo Amadeu Abílio Lopes - Vila  
4960-521 Melgaço  
GPS:42.115351 -8.254981  
Tel: 251 403400 / Teln 936 751 060  
e-mail: restaurante@chafarix.com  
site: www.chafarix.com

### 📍 Foral de Melgaço

Monte de Prado - Prado  
4960-320 Melgaço  
GPS: 42.120656 -8.274674  
Tel: +351 251 400 130  
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt  
site:www.hotelmonteprado.pt

### 📍 Miradouro do Castelo

Vila- Castro Laboreiro  
4960-061 Melgaço  
GPS:42.027503 -8.159865  
Tel: +351 251 465 469  
e-mail:  
geral@miradourodocastelo.com  
site: www.miradourodocastelo.com

### Mini – Zip

Avenida das Tílias-Vila  
4960-534 Melgaço  
GPS: 42.113571-8.260606  
Tel: +351 251 418 286  
e-mail: vaniafaria34@gmail.com

### 📍 Miracastro

Vila- Castro Laboreiro  
4960-061 Melgaço  
GPS: 42.027363 -8.160953  
tel.+ 351 251 460 020  
e-mail: geral@hotelmiracastro.com  
site: www.hotelmiracastro.com

### 📍 O Adérito

Quinta do Pombal-Remoães  
4960-613 Melgaço  
GPS: 42.109347 -8.276439  
Tel: 251 404 412 / Teln 962 683 552  
e-mail:  
restauranteaderito@gmail.com  
site: www.oaderito.com

### 📍 O Brandeiro

Branda da Aveleira - Gave  
4960-160 Melgaço  
GPS: 41.5944522 -8.1650159  
Teln: 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

### Paris

Rua Velha - Vila  
4960-525 Melgaço  
GPS: 42.11404 -8.258221  
Tel: 251 418 037 / Teln. 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 / Teln. 968 825 682  
e-mail: tasquinha.da.portel@sapo.pt  
GPS:42.089787 -8.275961

### 📍 Verde Minho

Estrada do Rio 51 - Peso - Paderne  
4960-235 Melgaço  
GPS: 42.102772 -8.290421  
Tel: 251 416 081  
e-mail: verde\_minho@outlook.com

### O Vidoeiro

Porto Ribeiro - Lamas de Mouro  
4960-170 Melgaço  
GPS: 42.04269 -8.199821  
tel. 251 465 566

### Tasquinha

Rua de Eiró  
4960-364 Melgaço  
Tel. 251 401 130 / Teln. 968 825 682  
e-mail: tasquinha.da.portel@sapo.pt  
GPS:42.089787 -8.275961

### MESÃO FRIO

#### 📍 Douro Sabores

Rua Nova do Mercado  
5040-312 Mesão Frio  
tel. 254 892 396  
GPS: 41.160068, -7.890857

#### Bem Servir

Rua dos Abraços, 260  
5040-310 Mesão Frio  
tel. 254 897 136  
GPS: 41.159685, -7.890255

#### Convívio

Rua General Alves Pedrosa  
5040-322 Mesão Frio  
tel. 254 892 481  
GPS: 41.161245, -7.887683

#### O Barracão

Largo da Independência  
5040-352 Mesão Frio  
tel. 254 891 122  
GPS: 41.156015, -7.894570

#### Tasca do Zequinha

Av. Conselheiro José M<sup>o</sup> Alpoim  
5040-310, Mesão Frio  
tel. 254 892 109  
GPS: 41.159700, -7.890623

### MIRANDA DO DOURO

#### 📍 Restaurante do Hotel Parador Santa Catarina

Largo da Pousada  
5210 - 183 Miranda do Douro  
tel. 273 431 255  
e-mail:  
info@hotelparadorsantacatarina.pt

#### Miradouro

Rua do Mercado nº53/55  
5210 - 210 Miranda do Douro  
tel. 273 431 259  
e-mail: brunomiradouro@gmail.com

#### MIRANDELA

#### Restaurante Adega Regional

Av. 25 de Abril, 866  
5370-202 Mirandela  
41° 28' 58.70"N 7° 10' 39.93"W  
T: 278 263 330  
E-mail: adega1@live.com.pt

#### 📍 Restaurante Dona Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3  
5370-430 Mirandela  
41° 29' 03.22"N 7° 11' 17.41"W  
T: 278 248 455  
E-mail:  
restaurantedonamaria@gmail.com

#### 📍 Restaurante D. Dinis (Hotel)

Rua do Nordeste Transmontano  
Urbanização D. Dinis  
5370-210 Mirandela  
T: 969 773 924  
41° 29' 06.62"N 7° 11' 12.71"W  
E-mail: reservas.hdd@hoteis-arco.com

#### Restaurante Flor de Sal

Parque Dr. José Gama  
5370-607 Mirandela  
T: 278 203 063  
41° 29' 10.31"N 7° 11' 11.22"W  
E-mail: flordesal@hotmail.com

### Restaurante Loureiro

Av. das Amoreiras  
5370-351 Mirandela  
41° 29' 02.30"N 7° 10' 47.40"W  
T: 278 263 593  
E-mail:  
restauranteloureiro@gmail.com

### 📍 Restaurante Mourel

Rua Rafael Bordalo Pinheiro, 190,  
Vale Rodrigo  
5370-187 Mirandela  
41° 29' 52.35"N 7° 10' 18.41"W  
T: 278 261 481 / 916 980 411  
E-mail: restaurantemourel@gmail.com

### 📍 Restaurante O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro  
5370-209 Mirandela  
T: 278 249 277  
41° 28' 53.69"N 7° 11' 26.35"W  
E-mail: restaurantepomar@gmail.com

### Restaurante O Recanto

Travessa de Santa Luzia  
5370-497 Mirandela  
T: 278 098 274 / 278 261 188  
41° 29' 03.13"N 7° 10' 58.73"W  
E-mail : paolocosta.27@gmail.com

### Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4  
5370-212 Mirandela  
T: 278 249 200  
41° 28' 55.90"N 7° 11' 03.69"W  
E-mail: restaurante.tavora@sapo.pt

### 📍 Restaurante Cantinho do Romeu

Lugar Passagem de Nível  
5370-620 Romeu  
41° 31' 54.82"N 7° 04' 48.78"W  
T: 278 939 029 / 926 287 436

### 📍 Restaurante Bem Bô

Rua Engenheiro machado Vaz, 1101  
5370-320 Mirandela  
T: 918 500 004 / 918 500 011  
E-mail: sonia@bembo.pt

### 📍 **Restaurante Rei D'Orelhão**

Largo da Igreja, 1  
5370-152 Lamas de Orelhão  
T: 278 979 074  
41° 26' 22.89"N 7° 17' 25.56"W  
E-mail: geral@reidorelhao.pt

### **MOGADOURO**

#### 📍 **Restaurante A Lareira**

Av.N. Sra do Caminho, 58  
5200-207 Mogadouro  
GPS: 41°20'31.71"N / 6°42'47.76"W  
tel. 279 342 363  
e-mail: alareirarest@gmail.com  
https: FB/A-Lareira

#### 📍 **Restaurante A Tasquinha**

Av. do Sabor, 4  
5200-288 Mogadouro  
GPS: 41°20'39.74"N / 6°42'27.57"W  
tel. 279 342 654 / tlm. 966 832 974  
e-mail:  
atasquinhamogadouro@hotmail.com

#### 📍 **Restaurante Tapas do Sabor**

Rua das Sortes, 28  
5200-235 Mogadouro  
GPS: 41°20'37.00"N / 6°42'16.34"W  
tlm. 934 367 545  
e-mail: siempreanjos@gmail.com

#### 📍 **Restaurante Dias**

Rua Capitão Cruz, 34  
5200-222 Mogadouro  
GPS: 41°20'38.61"N / 6°42'22.23"W  
tel. 279 341 560

#### 📍 **Restaurante Europeu**

Avenida do Sabor, 51  
5200-204 Mogadouro  
GPS: 41°20'36.86"N / 6°42'31.97"W  
tel. 279 343 891 / tlm. 938 114 277  
e-mail:  
restaurante\_europeu@hotmail.com

### 📍 **Restaurante Kalifa Ok**

Rua da República, 18  
5200-233 Mogadouro  
GPS: 41°20'24.22"N / 6°43'1.98"W  
tel. 279 342 115  
e-mail: ana\_marcos89@hotmail.com  
https: FB/restaurantekalifaok

#### 📍 **Restaurante O Cantinho**

Rua dos Frades, 59  
5200-267 Mogadouro  
GPS: 41°20'43.77"N / 6°42'10.49"W  
tlm. 938 317 214 / telf: 279 107 977  
e-mail: gfp@portugalmail.com

#### 📍 **Restaurante Pensão Russo**

Rua Doutor António Francisco  
Vicente, 8  
5200-271 Mogadouro  
GPS: 41°20'31.60"N / 6°42'52.09"W  
tel. 279 342 134 / tlm. 966 879 932

#### 📍 **Restaurante Primavera**

Rua das Sortes  
5200-000 Mogadouro  
GPS: 41°20'37.16"N / 6°42'11.70"W  
tel. 279 341 285 / tlm. 932 341 285  
site: FB/mogaprimavera

#### 📍 **Lagar do Nicolau**

Rua do Passo  
5200-010 Azinhoso  
GPS: 41°22'57.03"N / 6°41'11.29"W  
tel. 279 348 273 / tlm: 935 218 157  
e-mail: lagar.nicolau@gmail.com  
Site: FB/olagardonicolau

#### 📍 **Kardápio**

Rua Santa Margarida, n.º3  
5200-240 Mogadouro  
GPS: 41°20'30.88" N/ 6°42'55.76"W  
tel. 279 094 433  
site: FB/kardapio.mogadouro/

### 📍 **Espelho de Água**

Parque do Juncal  
5200-244 Mogadouro  
GPS: 41°19'46.53"N / 6°42'57.53"W  
tlm. 934 367 545  
e-mail: enfeuladias@gmail.com  
site: FB/espelhoagua2017/

#### 📍 **A Taberna do Lopes**

Rua Dr. Francisco António Vicente  
5200-271 Mogadouro  
GPS: 41°20'31.49"N / 6°42'52.15"W  
tlm. 961 761 601  
e-mail: luis\_lopes\_90@hotmail.com  
site: FB/A-Taberna-do-Lopes

### **MOIMENTA DA BEIRA**

#### 📍 **Prato Dourado**

Av. 25 de Abril, 68  
3620-304 Moimenta da Beira  
GPS: 40.980707, -7.614297  
tel. 254 583 257 / tlm. 914 901 845  
e-mail: prato.dourado@hotmail.com

#### 📍 **Quinta do Melião**

Estrada N226 Arcas  
3620 Moimenta da Beira  
GPS: 41.008367, -7.682217  
tel. 936 477 778 / tlm. 254 588 143  
e-mail:  
quintadomeliarestaurante@hotmail.com

#### 📍 **Chamiço**

Av. 25 de Abril, 186  
3620 Moimenta da Beira  
GPS: 40.983948, -7.617023  
tel. 254 094 575

#### 📍 **Moinhos da Tia Antoninha**

Lugar do Cabeço de Lebrais  
3620-198 Leomil  
Moimenta da Beira  
GPS: 40.967976 -7.633113  
tel. 254 588 095 / tlm. 967 616 495  
e-mail: info@moinhostiaantoninha.com  
site: www.moinhostiaantoninha.com

### 📍 **Hotel Verdeal**

Quinta do Verdeal  
3620 Moimenta da Beira  
GPS: 40.981435, -7.610715  
tel. 254 584 061/2 / tlm. 934 501 320  
e-mail: hotelverdeal@gmail.com  
site: www.hotel-verdeal.com

#### 📍 **Bela Vista**

Av. Comendador Acácio Osório  
Cardoso, 2  
3620-301 Moimenta da Beira  
GPS: 40.986375, -7.620081  
tel. 254 584 316 / tlm. 938 627 734

### **MONÇÃO**

#### 📍 **A Cozinha do Convento**

**Convento dos Capuchos HR\*\*\*\***  
Quinta do Convento dos Capuchos  
4950-527 Monção  
tel.251 640 090 / tlm. 962 166 046  
e-mail:  
geral@conventodoscapuchos.com  
site: www.conventodoscapuchos.com  
GPS: 42º 04' 37,91" N 8º 28' 40,02" W

#### 📍 **A Galiza Mail'O Minho**

Hotel Bienestar Termas de Monção /  
Avenida das Caldas  
4950-442 Monção  
tel. 251 656 491  
e-mail:  
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com  
site: www.hotelbienestartermasdemoncao.pt  
GPS: 42.078393° / -8.475153°

#### **Cabral**

Rua 1º de Dezembro  
4950-426 Monção  
tel. 251 651 775  
GPS: 42.078382° / -8.480662°

#### **Café das Termas**

Rua Conselheiro João da Cunha  
4950-469 Monção  
tel. 251 652 404  
GPS: 42.077068° / -8.480646°

### **Casa Matraquilhos**

Rua D. Pedro 5  
4950-497 Monção  
tel. 968 855 373  
GPS: 42.078250° / -8.483233°

#### **Célimar \***

Estrada dos Arcos, Lj 1 Edif. Célimar  
4950-438 Monção  
tel. 251 654 343  
e-mail: ruaidasonia@hotmail.com  
GPS: 42.074003° / -8.483266°

#### **Cuckoo \***

Urb. da Boavista n.º 4, loja 14  
4950-275 Monção  
tel. 251 656 100 / 926 498 847  
e-mail: coelho-ana@iol.pt  
GPS: 42.072536° / -8.486222°

#### **D'Alice**

Portas do Sol  
4950-500 Monção  
Tlm: 934 408 112 / 934 990 563  
GPS: 42.076139° / -8.481290°

#### **Deu-La-Deu**

Praça da República  
4950-506 Monção  
tel. 251 652 137  
e-mail:  
restaurantedeuladeu@hotmail.com  
GPS: 42.078338° / -8.482982°

#### **Dias \***

Mosteiro - Merufe  
4950-318 Monção  
tel. 251 565 785  
GPS: 42.019689° / -8.389447°

#### 📍 **Dona Maria - Hotel Dom Afonso / Qt.º da Caldeira**

Estrada de Melgaço  
4950-420 Monção  
tel. 251 656 187  
e-mail: info@hoteldomafonso.pt  
site: www.hoteldomafonso.pt  
GPS: 42.077535° / -8.472727°

### **Flor do Minho**

Largo João de Deus  
4950-470 Monção  
tel. 251 651 420  
e-mail: joseadriano72@hotmail.com  
GPS: 42.077633° / -8.480056°

#### 📍 **Fonte da Vila**

Hotel Fonte da Vila /  
Estrada de Melgaço  
4950-283 Monção  
tel. 251 640 050  
e-mail: hfonedavila@gmail.com  
GPS: 42.077033° / -8.479952°

#### **Lagoa Verde**

Lugar da Gandra - Cortes  
4950-850 Monção  
tel. 926 374 872  
GPS: 42.063828° / -8.507298°

#### **O Arado**

Rua dos Nerys  
4950-487 Monção  
tel. 251 653 371  
GPS: 42.079116° / -8.480699°

#### **O Calhau**

Urb. Qt.º das andorinhas, loja14 /  
Veiga Velha - Cortes  
4950-855 Monção  
tel. 251 656 358  
GPS: 42.076665° / -8.485400°

#### **O Rosal**

Rua D. Pedro V  
4950-497 Monção  
tel. 251 656 372  
GPS: 42.024978° / -8.487214°

#### **Palaciu' \***

Lugar da Cheira - Pinheiros  
4950-660 Monção  
tel. 251 668 006  
GPS: 42.037782° / -8.492693°

### **📍 Parente & Ana**

Av. da Boavista - Bloco A, Fracção C  
4950-851 Monção  
Tlm: 917 329 256  
GPS: 42.075093° / -8.484058°

### **Ponte Velha**

Ponte do Mouro - Barbeita  
4950-052 Monção  
tel. 251 534 188 / 914 080 078  
e-mail: ponte.velha@outlook.com  
GPS: 42.075436° / -8.395188°

### **Recanto da Saudade \***

Urbanização da Boavista, BL 3, nº7  
4950-275 Monção  
tel. 251 565 052 / 933 539 261  
GPS: 42.078819° / -8.480883°

### **Rua D**

Rua Conselheiro Adriano Machado  
4950-430 Monção  
tel. 251 656 381  
GPS: 42.078819° / -8.480883°

### **Sabores**

Lodeira - Cortes  
4950-852 Monção  
tel. 251 648 888 / 960 148 997  
e-mail: saboresvieira@gmail.com  
GPS: 42.076869° / -8.493694°

### **📍 Sete a Sete**

Rua Conselheiro João da Cunha  
4950-430 Monção  
tel. 251 656 381  
GPS: 42.078819° / -8.480883°

### **Taberna da Travessa**

Rua Sá da Bandeira n.º 06  
4950-509 Monção  
tel. 925 656 390  
e-mail: tabernadatravessa@gmail.com  
site: www.tabernadatravessa.pt  
GPS: 42.078578° / -8.480859°

### **📍 Terra Nostra**

Edifício Domus Millenium, Loja 13  
4950 Monção  
tel. 251 654 124 / 933 539 261  
e-mail: ruaidasonia@hotmail.com  
site: FB/Terranostramoncao/  
GPS: 42.075719° / -8.485206°

### **Val de Poldros - Riba de Mouro \***

St.º António de Val de Poldros  
Riba de Mouro  
4950 Monção  
tel. 251 561 401 / 934 894 364  
GPS: 42.001127° / -8.296458°

NOTA: \* Só por Encomenda

### **MONDIM DE BASTO**

#### **📍 Restaurante Tâmega**

**Água Hotels Mondim de Basto**  
Rua de Paradela - nº 963  
4880-162 Mondim de Basto  
GPS: 41º 23' 46.55" N | 7º 58' 13.26" O  
tel. 255 389 040  
e-mail: reservas@aguahotels.pt  
site: www.aguahotels.pt

#### **Restaurante Esplanada**

**Casa do Lago**  
Rua do Barrio - nº 26  
4880-164 Mondim de Basto  
GPS: 41º 24' 40.07" N | 7º 57' 28.41" O  
tel. 255 381 065  
e-mail: antoniojrseca@gmail.com

#### **Adega Regional 7 Condes**

Travessa do Escourido - nº 5  
4880 - 256 Mondim de Basto  
GPS: 41º 24' 41.95" N | 7º 57' 12.71" O  
tel. 255 382 342  
e-mail: adega7.condes@gmail.com

#### **Restaurante Nova Iorque**

Rua da Senhora da Graça - nº 89  
4880 - 163 Mondim de Basto  
GPS: 41º 25' 38.86" N | 7º 56' 00.98" O  
tel. 255 386 497

### **Adega do Zeca**

Largo Adriano Pinto Coelho - nº 64  
4880 - 234 Mondim de Basto  
GPS: 41º 24' 38.48" N | 7º 57' 08.01" O  
tel. 255 381 247  
e-mail: alcinaafonso68@gmail.com

### **📍 Adega Regional Casa da Cainha**

Rua Velha - nº 87  
4880 - 256 Mondim de Basto  
GPS: 41º 24' 41.91" N | 7º 57' 11.26" O  
tel. 255 386 515  
e-mail: casadacainha@gmail.com

### **📍 Adega Regional Escondidinho**

Rua Velha - nº 134  
4880 - 256 Mondim de Basto  
GPS: 41º 24' 40.95" N | 7º 57' 10.31" O  
tel. 255 072 643  
e-mail: samuelpeneda@hotmail.com

### **📍 Restaurante Sabores do Alvão**

Lugar Principal - nº 695  
4880 - 133 Ermelo  
GPS: 41º 21' 35.06" N | 7º 53' 22.56" O  
tel. 963 763 900  
e-mail: sofiach202.sc@gmail.com

### **Restaurante Chasselik**

Av. da Igreja, nº 22  
4880 - 231 Mondim de Basto  
GPS: 41º 24' 36.55" N | 7º 57' 07.52" O  
tel. 255 381 510  
e-mail: tania-f-c-p-lady@hotmail.com

### **MONTALEGRE**

#### **Restaurante Adega o Fumeiro**

Avenida Dom Afonso III, nº 41  
5470-241 Montalegre  
N 41º 49' 29.3" W 7º 47' 32.8"  
tel./t/m. 935 125 010

### **Restaurante Albufeira**

Estrada Municipal 520, n.º 120  
5470-524 Pisões  
N 41º 43' 52.2" W 7º 51' 13.9"  
tel./t/m. 276 556 213  
e-mail: restaurantalbufeira@gmail.com  
site: http://pereiraadelaide.wixsite.com/  
/restaurantalbufeira

### **Restaurante Dias**

Largo do Penedo, n.º 2  
5470-525 Parafita  
N 41º 45' 21.4" W 7º 50' 55"  
tel./t/m. 276 556 123  
e-mail: restaurantedias1979@gmail.com

### **Restaurante Casa do Preto**

Largo do Salgueiro, n.º 93  
5470-370 Pitões das Júnias  
N 41º 50' 29.2" W 7º 56' 52.7"  
tel./t/m. 276 566 158  
e-mail: info@casadopreto.com  
site: www.casadopreto.com

### **📍 Restaurante Sol e Chuva**

Rua do Ridante n.º 1  
5470-526 Pisões  
N 41º 44' 42.9" W 7º 52' 11.2"  
tel./t/m. 276 556 171  
e-mail: solechuva@iol.pt  
site: www.solechuva.com

### **📍 Restaurante Nevada**

Rua Camilo Castelo Branco, n.º 99  
5470-284 Montalegre  
N 41º 50' 5.4" W 7º 46' 44.6"  
tel./t/m. 276 512 411  
e-mail:  
restaurantenevada2011@hotmail.com

### **Restaurante Foz do Rabagão**

Estrada Nacional 103, n.º 56  
5470-062 São Vicente da Chã  
N 41º 46' 49.9" W 7º 47' 4.9"  
tel./t/m. 276 555 207

### **Restaurante O Poeta**

Rua João Rodrigues Cabrilho  
5470-204 Montalegre  
N 41º 49' 22.7" W 7º 47' 9.6"  
tel./t/m. 276511023

### **Restaurante Dom João**

Rua dos Ferradores, n.º 10  
5470-242 Montalegre  
N 41º 49' 30" W 7º 47' 31.2"  
tel./t/m. 276 511 388

### **Restaurante Falta d' Ar**

Rua do Avelar, n.º 98  
5470-235 Montalegre  
N 41º 49' 16.1" W 7º 47' 34.6"  
tel./t/m. 276 512 664

### **Restaurante São Cristóvão**

Rua da Seara Velha, n.º 14  
5470-504 Venda Nova  
N 41º 40' 24.6" W 7º 56' 58.7"  
tel./t/m. 253 659 387  
e-mail: geral@s-cristovao.com  
site: www.s-cristovao.com

### **Restaurante da Misarela**

Rua da Estrada Municipal, n.º 2  
5470-122 Ferral  
N 41º 41' 26.8" W 7º 59' 38.4"  
tel./t/m. 969 513 434  
e-mail: misarela@misarela.pt  
site: www.tabernadamisarela.com

### **Restaurante O Parque**

Rua Central, n.º 72  
5470-430 Salto  
N 41º 38' 25.8" W 7º 56' 53.8"  
tel./t/m. 253 659 438

### **Restaurante O Transmontano**

Rua da Escola, n.º 14  
5470-127 Sidrós  
N 41º 41' 57.1" W 8º 1' 4"  
tel./t/m. 253 659 244 / 935 187 931

### **Restaurante Ponte Nova**

Rua 25 de Abril, n.º 30  
5470-013 Cabril  
N 41º 42' 36.9" W 8º 2' 12.5"  
tel./t/m. 276 659 882

### **Restaurante Ponte do Diabo**

Rua da Pousada, n.º 1  
5470-122 Ferral  
N 41º 41' 26.8" W 7º 59' 38.4"  
tel./t/m. 969 513 434  
e-mail: misarela@misarela.pt  
site: www.tabernadamisarela.com

### **MURÇA**

#### **Restaurante Borges**

Lugar do Ratiço - Murça  
5090 Murça  
GPS: 41º 24' 29.09" N | 7º 25' 25.47" W  
tel. 259 511 302

#### **Restaurante Miradouro**

Curvas de Murça - EN 15  
5090 Murça  
GPS: 41º 24' 12.11" N | 7º 28' 43.50" W  
tel. 259 512 461

#### **Restaurante Vitorino**

Rua Frei Diogo de Murça (Lgo da Porca)  
5090 Murça  
GPS: 41º 23' 40.34" N | 7º 26' 33.88" W  
tel. 259 512 630

#### **Restaurante Terra Quente**

Lugar de Covelas  
5090 Murça  
GPS: 41º 24' 24.47" N | 7º 27' 12.80" W  
tel. 259 512 651

### **OLIVEIRA DE AZEIS**

#### **📍 Adega Mota**

Rua Bento Carqueja, n.º 235 r/c  
3720-214 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40º 50' 27.348" W 8º 28' 39.530"  
tel./t/m. 256 383 338 / 915 883 018  
e-mail: anibalmeida1@gmail.com  
site: FB/adegamotarestaurante/

### 📍 El Pata Negra

Rua D.r Ernesto Soares dos Reis, 122  
3720-256 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 50' 06.2" W 8° 28' 48.6"  
tel./t/m. 256 688 188 / 918 418 351  
e-mail: elpatanegraoaz@gmail.com  
site: FB/elpatanegraoliveiraazemeis

### Las Vegas City Restaurante

Avenida Descobrimentos, Brites  
Nogueira do Cravo  
3700-766 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 53' 4.968" W 8° 27' 9.919"  
tel./t/m. 256 866 196 / 917 061 258  
e-mail: geral@lasvegasviabrasil.com  
site: www.lasvegasviabrasil.com

### 📍 Brasão de Azeméis

R. Tomás Figueiredo de Araújo  
Costa, n.º 62 - Santiago de Riba-Ul  
3720-507 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 51' 9.828" W 8° 28' 39.684"  
tel./t/m. 256 683 227  
e-mail:  
antoniojorge@brasaoazemeis.com  
site: FB/brasaoazemeis/

### Casa Ibérica

R. da Imprensa Oliveirense n.º209  
3720-305 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 50' 8.267" W 8° 29' 1.367"  
tel./t/m. 924 099 175  
e-mail:  
casaiberica.oaz2010@gmail.com  
site: FB/Restaurante-Casa-Ibérica

### 📍 Dom Gomado

Avenida Doutor Albino dos Reis, r/c  
3720-241 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 50' 18.366" W 8° 28' 42.776"  
tel./t/m. 256 661 371 / 925 698 104  
e-mail: info@hotel-dighton.com ou  
reservas@hotel-dighton.com  
site: https://www.hotel-dighton.com/  
restaurante-d-gomado/espaco/

### Casa Mina

Rua Manuel Alves Soares, 10  
3720-243 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 50' 18.447" W 8° 28' 36.674"  
tel./t/m. 256 683 222  
e-mail: veraleite.85@hotmail.com  
site: FB/RestauranteCasaMina

### 📍 Quinta do Barão

R. do Barão, n.º 1130 - Loureiro  
3720-069 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 48' 52.777" W 8° 31' 28.644"  
tel./t/m. 912 251 207  
site: FB/Barão-Caffé-Restaurante-  
Quinta-do-Barão

### 📍 Solar Ramos

Travessa Vale Solar, n.º 58 - Pindelo  
3720-455 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 51' 58.644" W 8° 27' 20.484"  
tel./t/m. 256 602 066 / 917 579 334  
e-mail:  
restaurantesramos@gmail.com  
site: FB/solar.ramos.5

### Churrasqueira São Miguel

R. Artur Costa Sousa Pinto Basto  
3720-289 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 50' 35.269" W 8° 28' 16.227"  
tel./t/m. 256 686 638  
e-mail:  
churrasqueirafmiguel@gmail.com

### Dom Filipe

R. Dr. António Luís Gomes n.º 115 r/c  
3720-249 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 51' 12.767" W 8° 31' 38.439"  
tel./t/m. 256 685 987  
e-mail:  
restaurante.dom.filipe@gmail.com  
site: FB/restaurantedomfilipe

### 📍 Pouso Alto

Avenida Nossa Senhora das Flores  
- Palmaz  
3720-560 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 48' 20.5" W 8° 27' 47.5"  
tel./t/m. 256 991 015  
e-mail:  
restaurantepousoalto@hotmail.com  
site: FB/Restaurante-Pouso-Alto

### 📍 Tasquinha Alentejana

Rua D. Egaz Odoriz n.º 94  
Vila de Cucujães  
3720-901  
GPS: N 40° 52' 9.839" W 8° 30' 18.249"  
tel./t/m. 256 892 394 / 918 296 185  
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com  
site: www.tasquinhaalentejana.com

### Taberna da Pica

Rua Via Militar Romana, 407 trás  
Vila de Cucujães  
3720-356  
GPS: N 40° 52' 14.035" W 8° 29' 17.613"  
tel./t/m. 256 857 081 / 963 267 844  
e-mail: atabernadapica@gmail.com  
site: FB/Taberna-Da-Pica

### 📍 Ricoca Restaurante

Parque de La Salette  
3720-291 Oliveira de Azeméis  
GPS: N 40° 50' 28.431" W 8° 27' 54.971"  
tel./t/m. 256 688 443  
e-mail: ricocarestaurante@gmail.com  
site: FB/ricocarestaurante/

### PAÇOS DE FERREIRA

#### 📍 Aidé – Paços Ferrara Hotel

Avenida 1.º de Dezembro, n.º 137  
4590-505 Paços de Ferreira  
tel./t/m. 255 962 548

#### Adega Regional Quim Cancela

Rua do Recanto, n.º 33  
4590 Freamunde  
tel./t/m. 255 401 590 / 919 301 704

### A Parrilhada

Rua da plaina, n.º 166  
4590-399 Freamunde  
tel./t/m. 915 873 201

### A Presa

Rua Além do Rio, n.º 15  
4590-393 Freamunde  
tel./t/m. 255 870 872 / 963 096 657

### A.REI.A

Rua Antero de Figueiredo, n.º2  
4590-537 Paços de Ferreira  
tel./t/m. 223 257 349

### Casa Aninho

Rua de Novais, n.º 157  
4595-029 Arreigada – Paços de  
Ferreira  
tel./t/m. 919 334 556

### Casa de S. Francisco Wine Bar

Largo de S. Francisco, n.º48  
4590 Freamunde  
tel./t/m. 910 180 836

### 📍 Lareu's

Rua S. C. de Freamunde, n.º 159  
4590-396 Freamunde  
tel./t/m. 255 395 120

### O Marceneiro

Rua Dom João I, n.º 7  
4590-527 Paços de Ferreira  
tel./t/m. 255 865 583

### O Gusto

Rua Martinho Caetano,  
4590-371 Freamunde  
tel./t/m. 255 878 797 / 255 870 166

### O Telheiro

Rua nova de Ferreira, n.º 227  
4590-866 Ferreira  
tel./t/m. 913 552 631 / 918 602 294

### O Tarasco

Avenida da Liberdade, n.º 62  
4590-223 Figueiró  
tel./t/m. 255 881 794 / 915 005 461

### S. Domingos

Avenida de S. Domingos, n.º 295  
4590-006 Carvalhosa  
tel./t/m. 255 962 933 / 917 210 382

### Tapper Fine Food Special Drinks

Rua Jaime Leão Pinto, n.º 132  
4590 Paços de Ferreira  
tel./t/m. 255 119 126

### PAREDES

#### 📍 Casa dos Frangos de Baltar

Av. da República n.º 133  
4585-018 Baltar  
GPS: 41°11'31.9"N 8°23'24.1"W /  
41.192250, -8.390007  
tel. 224 025 913  
t/m. 910 001 332 / 910 271 747  
e-mail: lia.reis20@hotmail.com  
site: www.casadosfrangosbaltar.com

#### 📍 Restaurante os Frades

Rua Rainha St. Teresa, n.º 61  
4580-652 Vilela  
GPS: 41°14'04.9"N 8°23'24.9"W /  
41.234601, -8.390270  
tel. 255 864 518 / t/m. 917 040 106  
e-mail: fradesrestaurante@sapo.pt

#### 📍 Casa do Baixinho Hotelaria

Rua do Baixinho N.º 579  
4580-184 Paredes  
GPS: 41°12'56.9"N 8°19'21.6"W /  
41.215710, -8.322641  
tel. 255 785 808 / t/m. 914 006 916  
e-mail:  
casadobaixinhostaurante@gmail.com  
site: FB/casadobaixinho

#### 📍 Restaurante O Rei

Rua Central de Mouriz n.º680  
4580-594 Mouriz  
GPS: 41°11'55.6"N 8°21'18.6"W /  
41.198828, -8.355153  
tel. 255 781 798  
e-mail: restauranteorei@gmail.com  
site: www.restauranteorei.pt

#### Cozinha da Terra

Largo da Herdade, 8  
(4580-582 Louredo  
GPS: 41°14'10.0"N 8°20'45.2"W /  
41.236021, -8.345877  
tel. 255 780 900  
e-mail: cozinhaterra@gmail.com/  
geral@cozinhadaterra.pt  
site: www.cozinhadaterra.pt

#### PAREDES DE COURA Adega Regional O Barbaças

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 19  
4940-538 Paredes de Coura  
916 938 212  
GPS: 41.910508468044 |  
-8.5592636957008

#### 📍 Albergaria

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, s/n  
4940-538 Paredes de Coura  
251 782 450  
GPS: 41.910497144775 |  
-8.5589061603272

#### 📍 Furão

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 6  
4940-538 Paredes de Coura  
251 782 602  
GPS: 41.9106319 | -8.5592374

#### 📍 Miquelina

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66  
4940-529 Paredes de Coura  
251 783 298 | 961 731 533  
GPS: 41.91189085567 |  
-8.5603783592163

## Taboão

Praia Fluvial do Taboão  
4940 Paredes de Coura  
251 782 135  
GPS: 41.918849841559  
I-8.5683596134186"

## Pizzaria Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34  
4940-531 Paredes de Coura  
251 782 280 | 967 340 062  
GPS: 41.910178680628 |  
-8.5592279386231

## Xisto

Boalhosa, Insalde  
4940-344 Paredes de Coura  
939 334 565  
e-mail: geral@casadoxisto.com  
GPS: 41.959380736694 |  
-8.5100576354431

## A Bouça

Corredoura - Castanheira  
4940-105 Paredes de Coura  
251 031 270  
GPS: 41.8863566 | -8.5518479

## PENAFIEL

### Casa das Lampreias

EN 106, Rua da Torre nº 403  
4575 Entre-os-Rios, Eja  
GPS: 41.098471, -8.292468  
tel. 255 612 403 / tlm. 914 927 562  
site: FB/Casa-das-Lampreias

### Restaurante Mozinho

Rua do Barreiro, nº 20  
4560 126 Galegos, Penafiel  
GPS: 41.162705, -8.305558  
tel. 255 726 504 / tlm. 915 190 910  
e-mail:  
restaurantemozinhos@gmail.com  
site: FB/restaurante.mozinho

## Aurora

Rua dos montes novos  
4560 061 Croca, Penafiel  
GPS: 41.221207, -8.242241  
tel. 255 735 167  
site: FB/Restaurante-DAurora

## Solar do Souto

Rua Central de Ribaçais, nº 240  
4560 027 ABRAGÃO  
GPS: 41.156945, -8.233038  
tel. 255 941 001  
e-mail: solar.do.souto@gmail.com

## Miradouro

Estrada Nacional 108, nº 578  
4575 218 Eja  
GPS: 41.083776, -8.294252  
tel. 255 613 422  
site: FB/Restaurante-MIRADOURO-  
Entre-os-Rios

### Mirante do Douro

Av. Marginal nº 1975  
4575 623 Rio Mau  
GPS: 41.051630, -8.375149  
tel. 255 677 923

## PENEDONO

### Restaurante do Hotel Medieval

Praça 25 de Abril S/N  
3630-246 Penedono  
GPS: Lat: 40° 98' 95.16"  
Long: 7° 39' 32. 89"  
tel./tlm. 914 381 975 / 924 464 366  
e-mail: geral@hotelmedieval.pt  
site: http://wp.hotelmedieval.pt/pt/

### Fornos do Rei – Taberna Medieval

Praça 25 de Abril S/N  
3630-246 Penedono  
GPS: Lat: 40° 59'22.2" Long: 7° 23' 37.9"  
tel./tlm. 966 626 646  
e-mail: cafedojota@hotmail.com  
site: FB/Fornos-do-Rei-Taberna-Medieval

## Taberna Costa

Rua das Amoreiras, Nº 1  
3630-018 Antas  
GPS: Lat: 40° 56' 36. 1"  
Long: 7° 23' 13.3"  
tel./tlm. 254 504 470  
e-mail: tabernacosta2014@gmail.com  
site: FB/Taberna-Costa

## PESO DA RÉGUA

### Restaurante Gato Preto

Avenida João Franco  
5050-226 Peso da Régua  
GPS: 41° 9'40.80"N 7°47'26.59"W  
tel. 254 313 367

### Restaurante Don Peppo

Rua Marquês de Pombal  
5050-282 Peso da Régua  
GPS: 41° 9'42.09"N 7°47'26.18"W  
tel. 254 401 276  
e-mail: rfdcn2@hotmail.com

### Restaurante Limonete

Rua da Ferreirinha  
5050-261 Peso da Régua  
GPS: 41° 9'51.15"N 7°47'34.33"W  
tel. 254 313 713

### Restaurante O Maleiro

Rua Camilos 108  
5050-272 Peso da Régua  
GPS 41° 9'37.87"N 7°47'13.00"W  
tel. 254 313 684

### Restaurante KateKero

Av. da Galiza 134,  
5050-280 Peso da Régua  
GPS: 41.1565, -7.78052  
tel. 254 104 813

## PONTE DA BARCA

### Adega do Artur

Parque de Campismo  
de Entre Ambos-os-Rios,  
Lugar da Igreja  
4980-312 Entre Ambos-os-Rios  
GPS: N 41.82385, W-8.317466  
tel./tlm. 258 588 361  
e-mail: info@santana-eventos.pt  
site: http://lima-escape.pt/pt/  
restaurante

### Churrasqueira Barquense

Rua Francisco Sá Carneiro  
4980-633 Ponte da Barca  
GPS: N 41.80646, W -8.413644  
tel./tlm. 258 454 104  
site: FB/churrasqueirabarquense

### Jaime Gomes

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, 13  
4980-626 Ponte da Barca  
GPS: N 41.80840, W. -8.420184  
tel./tlm. 258 452 194

### O Emigrante

Rua António José Pereira  
4980-648 Ponte da Barca  
GPS: N 41.80752, W -8.417064  
tel./tlm. 258 452 248

### O Kibom

Rua Dr. Joaquim Moreira de Barros  
4980- 634 Ponte da Barca  
GPS: N. 41.80471, W-8.415302  
tel./tlm. 258 452 175

### S. Martinho (Craсто)

Saném – S. Martinho de Craсто  
4980-327 S. Martinho de Craсто  
GPS: N 41.767295, O -8.426943  
tel./tlm. 258 098 110

### S. Martinho (lindoso)

Castelo – Lindoso  
4980-020 Lindoso  
GPS: 41.859894,-8.245511  
tel./tlm. 258 577 090

## Santana

Lugar da Igreja - Grovelas  
4980-353 Grovelas  
GPS: N 41° 45' 3.543091  
W 8° 26' 0.2062225 ou N 41.750984,  
W -8.433391  
tel./tlm. 258 454 576  
e-mail: info@santana-eventos.com  
site: www.santana-eventos.com

## Tempus Hotel & Spa

Lugar de Quintão - Oleiros  
4980-521 Oleiros  
GPS: N 41.794883 O -8.434320  
tel./tlm. 258 009 250  
e-mail: geral@hoteltempus.com  
site: www.tempushotelspa.pt

## Vai à Fava

R. Dr. Alberto Cruz 13  
4980-020 Pte. da Barca  
GPS: 41.809162, -8.419560  
tel./tlm. 258 027 769  
e-mail: v.vaiafava@gmail.com  
site: FB/vaiafavapontedabarca

## PONTE DE LIMA Sonho do Capitão

Rua Vila Cornelianiana, 360 - Correlhã  
4990-289 Ponte de Lima  
tel./tlm. 351 258 741 138  
e-mail: sonhodocapitao@gmail.com

## Açude

Lugar de S.Gonçalo - Arcozelo  
4990-150 Ponte de Lima  
tel./tlm. 351 258 944 158  
GPS: 41° 45' 19.1" N | 8° 35' 59.8" W  
e-mail: geral@restauranteaçude.com

## Carvalheira

Rua do Eido Velho nº73 Fernelos  
4990-620 Ponte de Lima  
GPS: 41° 44' 19.3" N | 8° 33' 43.3" W  
tel./tlm. 258 742 316/ 931 000 062  
e-mail: reservas@acarvalheira.com

## Confrade

Mercado Municipal Loja 1 Passeio  
25 de Abril  
4990-058 Ponte de Lima  
GPS: 41° 45' 59.3" N | 8° 35' 9.0" W  
tel./tlm. 258 753 609 / 966 342 881  
e-mail:  
restaurantecoconfrade@gmail.com

## Cozinha Velha

Caminho da Oliveirinha - Arcozelo  
4990 Ponte de Lima  
GPS: 41° 46' 44.4" N | 8° 35' 10.5" W  
tel./tlm. 258 749 664/ 961 136 653  
e-mail:  
geral@restaurantecozinhavelha.com

## Encanada

Rua Doutor António Magalhães, Lj 7  
4990-110 Ponte de Lima  
GPS: 41° 46' 0.4" N | 8° 35' 7.6" W  
tel./tlm. 258 941 189  
e-mail: encanada@iol.pt

## Escondinho

Rua do Rosário nº5  
4990-104 Ponte de Lima  
GPS: 41° 46' 8.6" N | 8° 35' 1.9" W  
tel./tlm. 351 258 942 828

## Katekero

Rua do Mercado  
4990- 102 Ponte de Lima  
GPS: 41° 45' 57.1" N | 8° 35' 7.6" W  
tel./tlm. 351 258 941 625  
e-mail:  
francesinhas-boas@outlook.com

## Muralha

Largo da Cadeia Velha nº19,  
4990-042 Ponte de Lima  
GPS: 41° 46' 2.4" N | 8° 35' 5.3" W  
tel./tlm. 351 258 741 997

### **Petiscas**

Largo da Alegria Arcozelo  
4990-240 Ponte de Lima  
GPS: 41° 46' 10,7" N | 8° 35' 21,6" W  
tel./t/m. 351 258 931 347  
e-mail: petiscasrestaurante@gmail.com

### **Sabores Do Lima**

Largo Doutor Francisco Malheiro nº 78  
4990-057 Ponte de Lima  
GPS: 41° 46' 0,8" N | 8° 35' 6,2" W  
tel./t/m. 258 931 121 / 927 760 674  
e-mail: saboresdolima@hotmail.com

### **S.Nicolau I**

Lugar de Carvalhal – Fontão  
4990-610 Ponte de Lima  
GPS: 41° 44' 43,9" N | 8° 39' 2,2" W  
tel./t/m. 258 732 086  
e-mail: snicolau@1snicolau.com

### **S.Nicolau II**

Rua António Amorim nº 10  
4990-074 Ponte de Lima  
GPS: 41° 45' 48,6" N | 8° 34' 49,3" W  
tel./t/m. 258 742 806  
e-mail: snicolau@2snicolau.com

### **Casa Antiga**

Rua S. João Baptista da Queijada  
4990-685 Ponte de Lima  
GPS: 41° 43' 1,3" N | 8° 32' 16,8" W  
tel./t/m. 963044903

### **Casa do Provedor**

Rua da Porta Nova nº22  
4990-092 Ponte de Lima  
GPS: 41° 46' 2,2" N | 8° 35' 5,7" W  
tel./t/m. 258 944 087  
e-mail: casadoprovedor@hotmail.com

### **POVOA DE LANHOSO Restaurante O Victor**

Rua do Laranjal  
tel. 253 909 100  
e-mail: restaurantevictor@net.sapo.pt  
site: www.ovictor.com  
GPS: 41°37'20.2"N 8°17'37.1"W

### **Restaurante ABBA**

Avenida de Águas Santas nº 320  
tel. 253 992 796  
e-mail: geral@restaurante-abba.net  
site: www.restaurante-abba.net  
GPS: 41°37'00.2"N 8°19'29.4"W

### **Restaurante Brasa d'Ouro**

Rua dos moinhos novos n.º266  
4830-538 Póvoa de Lanhoso  
tel. 253 048 150  
site: FB/restaurante brasadouro  
GPS: 41°34'15.2"N 8°15'54.4"W

### **Restaurante Panorâmico**

Divertanhoso  
Lugar de porto de bois - Oliveira  
4830-602 Póvoa de Lanhoso  
tel. 253 635 763  
e-mail: info@diver.com.pt  
site: www.diver.com.pt  
GPS: 41°35'41.9"N 8°13'06.4"W

### **Restaurante Velho Minho**

Largo António ferreira Lopes n.º8  
4830-Póvoa de Lanhoso  
tel. 253 634 522  
e-mail: velhominho@gmail.com  
site: velhominho.wixsite.com  
GPS: 41.577885 N/- 8. 27311 W

### **Restaurante Montenegro**

Rua de Sta. Marta, 7  
4830-076 Calvos PVL  
tel. 253 631 048  
GPS: 41°35'29.0"N 8°15'50.0"W

### **Restaurante Avenida**

Avenida da república, nº 144  
4830- 513 Póvoa de Lanhoso  
tel. 253 042 701  
e-mail: restauranteavenida@outlook.com  
site: www.restaurante-avenida.com  
GPS: 41°34'41.1"N 8°16'24.1"W

### **Restaurante O Trancoso**

Rua dos Moinhos Novos, 70  
4830-538 PVL  
tel. 253 633 041  
GPS: 41°34'21.5"N 8°15'52.9"W

### **Restaurante Hebemus Lanhoso**

Rua Constantino Gonçalves nº144  
Geraz do Minho - PVL  
tel. 961 347 210  
GPS: 41°35'20.5"N 8°17'22.2"W

### **Casa de Pasto Cardoso**

Rua de S. Bento, 117  
4830-649 St.º Emilião PVL  
tel. 253 631 311  
GPS: 41°31'50.3"N 8°17'35.0"W

### **Restaurante Fundão**

Quinta Turística Maria da Fonte  
Quinta do Fundão - Apartado 95  
4830-065 Póvoa de Lanhoso  
tel. 253 639 600 / t/m. 969 840 758  
e-mail: info@mariadafonte.com  
GPS: 41°35'37.40 "N | 8°15'49.87 "W

### **Restaurante Sabores do Campo**

Rua da Fonte, 835  
4830- 323 Geraz do Minho, PVL  
tel. 253 635 305  
GPS: 41°35'21.4"N 8°17'38.2"W

### **Narcisus Eventos**

Rua de várzeas - Fontarcada  
4830- 205 Póvoa de Lanhoso  
tel. 253 632 951  
e-mail: geral@narcisuseventos.com  
site: narcisuseventos.com

### **POVOA DE VARZIM**

#### **31 de Janeiro**

Rua 31 de Janeiro, 161  
4490-533 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.373657, -8.760699  
tel.: 252 614 116  
e-mail: rest.31dejaneiro@gmail.com

### **3 Rapazes**

Rua Toca do Silva, 67  
4570-442 Rates PVZ  
GPS: 41.412539, -8.659713  
tel.: 252 951 456 / t/m.: 965 391 165  
e-mail: ferreira2rapazes@gmail.com

### **Cantinho do Zé**

Rua Sacra Família, 470  
4490-548 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.380353, -8.749891  
tel.: 252 100 200

### **Casa Cecília**

Largo António Nobre, 113  
4490-417 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.374562, -8.761263  
tel.: 252 653 512 / t/m.: 934 271 566  
e-mail: ceciliarestaurante@sapo.pt

### **Casa da Ramada**

Rua da Quintela  
4490-221 Argivai PVZ  
GPS: 41.368780, -8.739465  
tel.: 252 624 145 / t/m.: 910 407 128  
e-mail: geral@casadaramada.pt

### **Churrascaria Ibérica**

Rua Gomes de Amorim, 103  
4490-641 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.385463, -8.765099  
tel.: 252 683 240

### **Costa**

Rua Dr. Armindo Graça, 193 – Lj. 1  
4490-608 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.389110, -8.773753  
tel.: 252 684 139

### **Di António**

Rua D. Manuel I, 132  
4490-592 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.393741, -8.765092  
t/m.: 916 278 366

### **Estrela do Mar**

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 144  
4490-492 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.380984, -8.768051  
tel.: 252 684 975

### **Firmio**

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 100  
4490-429 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.380750, -8.767927  
tel.: 252 684 695

### **Jardim (Hotel Axis Vermar)**

Rua da Imprensa Regional  
4490-518 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.390826, -8.773094  
tel.: 252 298 900  
e-mail: reservas@axisvermar.com

### **Leonardo**

Rua Tenente Valadim, 75  
4490-585 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.379033, -8.765215  
tel.: 252 622 349  
e-mail: leonardo2010@netcabo.pt

### **Manjar dos Leitões**

R. Gomes Amorim, Ed. Santana, 1  
4490-091 Aver-o-Mar PVZ  
GPS : 41.407973, -8.766553  
Tel.: 252 619 966  
e-mail: info@manjardosleitoes.com  
site: www.manjardosleitoes.com

### **O Campino**

Rua Paulo Barreto, 16  
4490-673 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.380112, -8.760637  
tel.: 252 624 798

### **O Franganito Garrett**

Rua José Malgueira, 6  
4490-647 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.380005, -8.765436  
tel.: 252 615 243 / t/m.: 965 782 527

### **O Marcelino**

Rua Nossa Senhora da Imaculada  
Conceição, Lj. 5  
4495-038 Aguçadoura PVZ  
GPS: 41.425344, -8.779661  
Tel.: 252 601 534

### **O Pátio**

Avenida Vasco da Gama  
4490-410 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.387276, -8.769938  
tel.: 252 684 325

### **O Tacho**

Rua José Malgueira, 46 – Esq.  
4490-401 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.380773, -8.764376  
tel.: 252 683 393  
e-mail:  
restaurantetacho1985@gmail.com

### **Petisqueira Barca**

Rua António Graça, 31 – R/c  
4490-471 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.380579, -8.767380  
tel.: 252 619 531

### **Veromar**

Rua da Areira  
4490-037 Aver-o-Mar PVZ  
GPS: 41.398120, -8.768140  
tel.: 252 616 216  
t/m.: 966 168 191  
e-mail:  
restauranteveromar@hotmail.com

### **Romero**

Rua José Malgueira, 19  
4490-647 Póvoa de Varzim  
GPS : 41.380021, -8.765309  
Tel.: 309 811 936  
e-mail: restauranteromero@gmail.com  
site: www.romero.co.nr

### **Villa Mendo**

Rua da Estela, 1020 - Estela  
4570-209 Póvoa de Varzim  
GPS: 41.445900, -8.753430  
Tel.:252 618 675 / Tlm.: 913 853 003  
e-mail:  
restaurantevillamendo@gmail.com

### **RESENDE**

#### **Douro à Vista**

Lugar de Quintela – Cimo de Resende  
4660-202 Resende  
GPS: 41.107327 | -7.942814  
tel. 254 877 900  
e-mail:  
geral@restaurantedouroavista.com  
site: www.restaurantedouroavista.com

#### **Douro Park Hotel**

Caldas de Aregos  
4660-013 Miomães  
GPS: 41.100391 | -8.010406  
tel. 254 870 700  
e-mail: geral@douroparkhotel.com  
site: www.douroparkhotel.com

#### **Gentleman**

Rua Egas Moniz, N.º 7  
4660-222 Resende  
GPS: 41.106519 | -7.962652  
tel. 254 871 113  
e-mail: mpedrogomes@gmail.com

#### **Restaurante Bengalas**

Rua Dr. Correia Pinto  
4660-215 Resende  
GPS: 41.106153 | -7.964817  
tel. 254 877 427  
e-mail: agconfianca@iol.pt

#### **Paga Tú**

Largo do Município  
4660-243 Resende  
GPS: 41.10532 | -7.964754  
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, lj. E  
4660-241 Resende  
GPS: 41.107691 | -7.955312  
Tlm. 912 325 243  
e-mail: marcela.48@hotmail.com

#### **Emigrante**

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, n.º 744  
4660-226 Resende  
GPS: 41.105298 | -7.960019  
tel. 254 871 163  
e-mail: filipe\_caldas58@hotmail.com

#### **A Barraca**

Lugar da Barraca – Porto de Rei  
4660-339 S. João de Fontoura  
GPS: 41.11823 | -7.912323  
Tlm. 936 140 922  
e-mail:  
restauranteabarraca@hotmail.com

#### **RIBEIRA DE PENA**

##### **Cantinho do Churrasco**

Estrada Nacional 312  
Rua da Variante n.º3 – Salvador  
4870-163 Ribeira de Pena  
GPS: 41°51'81.29"N; 7°79'38.08"W  
tel. 259 042 375  
e-mail:  
ocantinhodochurrasco.rp@gmail.com  
site:  
www.o-cantinho-do-churrasco.webnode.pt

#### **Pena Aventura Park**

Rua do Complexo Turístico de  
Lamelas, n.º 2 - Portela de S.ta Eulália  
4870-129 Ribeira de Pena  
GPS: 41°50'51.65"N; 7°79'97.82"W  
tel. 259 498 085  
t.lm. 935 010 875 / 932 531 870  
e-mail: geral@penaaventura.com.pt  
/ reservas@penaaventura.com.pt  
site: www.penaaventura.com.pt

#### **Pena Park Hotel**

Rua do Complexo Turístico de  
Lamelas, n.º 2 - Portela de S.ta Eulália  
4870-129 Ribeira de Pena  
GPS: 41°50'41.13"N; 7°80'18.51"W  
tel. 259 100 880  
e-mail: info@penaparkhotel.pt  
site: www.penaparkhotel.pt

#### **San't**

Mercado Municipal  
4870 Ribeira de Pena  
GPS: 41.521141; -7.793523°  
t.lm. 924 039 833

#### **São Pedro**

Reta de Cerva, 17  
4870-052 Cerva  
GPS: 41°28'17.67"N; 7°51'2.01"W  
t.lm. 966 456 270

#### **Tá-Se Bem**

Bombas da GALP, EN 206, n.º 6  
4870-118 Ribeira de Pena  
GPS: 41°30'59.44"N; 7°48'9.22"W  
t.lm. 962 332 983

#### **Venda Nova**

Largo do Pelourinho, Venda Nova  
4870-187 Ribeira de Pena  
GPS: 41.532628; -7.785125°  
tel. 259 095 394 / t.lm. 933 554 117

#### **Zira**

Avenida da Noruega  
4870-151 Ribeira de Pena  
GPS: 41°31'8.01"N; 7°47'35.29"W  
t.lm. 964 557 053

#### **SABROSA**

##### **Tasca Típica Papas Zaide**

Largo Da Praça 1  
5060 Provesende  
GPS: N 41.217722 O -7.566895  
tel./t.lm. 962 845 395 / 254 731 899  
e-mail: papaszaide07@gmail.com

#### **Quinta Manhãs D'Ouro**

Rua do Valado, s/n  
5060 Provesende  
GPS: N 41.217722 O -7.566895  
tel./t.lm. 254 731 041 / 939 100 406  
e-mail: geral@manhasdouro.pt  
site: www.manhasdouro.pt

#### **SANTA MARIA DA FEIRA**

##### **Adega Monhé**

Rua Dr. Elísio de Castro, N.º 55  
4520-213 Santa Maria da Feira  
GPS: N 40°55'41.17" W 8°32'38.98"  
tel./t.lm. + 351 256 375 412  
e-mail: adegamonhe@gmail.com

#### **Restaurante Rossio**

Praça de Camões N.º 19  
4520-170 Santa Maria da Feira  
GPS: -8:32:33.871, 40:55:26.109  
tel./t.lm. 933 683 579 | 256 318 213  
e-mail: geral@rossiofeira.pt

#### **Restaurante Os Vinte**

Rua Dr. Elísio de Castro, N.º 20  
4520-213 Santa Maria da Feira  
GPS: 40°926138 N | -8.542562  
tel./t.lm. 256 318 004 | 924 299 089  
e-mail: info@feirahostel.pt

#### **Déjà Vú Restaurante & Bar**

Rua Dr. Roberto Alves N.º 42/46  
4520-220 Santa Maria da Feira  
GPS: N 40°55'30,10" W 8°32'32,10"  
tel./t.lm. 256 044 593 | 937 700 701  
e-mail: dejavuifeira@gmail.com

#### **Restaurante Renascer**

Av. Dr. Henrique Veiga Macedo  
4520-215 Santa Maria da Feira  
tel./t.lm. 256 374301 | 256 378 184  
919 642 523  
e-mail: fernandespintinho@hotmail.com

#### **SANTA MARTA DE PENAGUIÃO**

##### **Associação de Vinhos,**

##### **Aromas e Sabores**

e-mail: geral.avas@gmail.com  
t.lm. 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  
t.lm. 933 292 717  
dj-beca@live.com.pt

#### **Restaurante Santa Marta**

Rua dos Combatentes, n.º71  
5030-477 Santa Marta de Penaguião  
Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41° 12' 45.0 W 7° 47'5.2  
tel. +351 254 821 144  
e-mail: pedrorocha46s2@gmail.com

#### **Restaurante O Boteco**

Rua Trás da Câmara, n.º 13  
5030 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41° 12' 37.0 W 7°47'16.3  
tel. +351 254 811 497  
e-mail: oboteco.smp@gmail.com

#### **Restaurante Oásis**

Rua dos Combatentes  
5030-477 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41°12'39.2 W 7° 47'12.4  
tel. +351 254 b821 532  
e-mail: roasis@sapo.pt  
hotel2oasis@gmail.com

#### **Restaurante Santo António**

Rua das Árvores, n.º67  
5030-466 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41°12'32.7 W 7°47'10.0  
tel. 254 822 154 / t.lm. 915 079 154  
e-mail: gcoutinho@sapo.pt

#### **SANTO TIRSO**

##### **15 Restaurante**

Praça Camilo Castelo Branco, 15  
4780-373 SANTO TIRSO  
GPS: 41.338500,-8.475827  
tel./t.lm. 252 098 375 / 910 511 819  
e-mail: restaurante15reservas@gmail.com  
FB / restantente15/

#### **7 Migalhas**

Largo Coronel Batista Coelho, 16  
4780-370 SANTO TIRSO  
GPS: 41.342375,-8.474663  
tel./t.lm. 252 083 930 / 919 129 726  
e-mail: niviana1983@icloud.com  
FB / restaurante-7-migalhas

#### **Adega Amarela**

Rua Narciso Martins da Costa, 452  
4795-474 S. Martinho do Campo  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.357863,-836261  
tel./t.lm.252 059 272 / 916 692 065  
FB / restaurante.adegaamarela

#### **Adega Regional do Zé**

Rua Ferreira de Lemos, 252  
4780-468 SANTO TIRSO  
GPS: 41.336148,-8476325  
tel./t.lm.252 851 336 / 917 429 352  
e-mail: adegaregionaldoze@gmail.com  
FB / Adega-do-Ze

### **Adega Regional**

#### **Fernando Ferreira Cunha**

Rua da Escola, 180  
4795-878 Vila Nova do Campo  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.352787,-8.356541  
tel./t/m. 252 841 355 / 917 378 876  
e-mail: simaocunha07@sapo.pt

### **Restaurante Barreira**

Rua José Bento Correia, 217  
Edifício Camões  
4780-485 SANTO TIRSO  
GPS: 41.34363,-8.480359  
tel./t/m. 252 852 101 / 914 846 160  
e-mail:  
barreirarestaurante@gmail.com  
FB / restaurante – barreira

### **Restaurante Belo Horizonte**

Rua 25 de Abril, 109  
4825-010 Agrela SANTO TIRSO  
GPS: 41.267034,-8473999  
tel./t/m. 229 681 164 / 963 109 760  
e-mail:  
belohorizonterestaurante@gmail.com

### **Restaurante Bonzão**

Rua José Luís de Andrade, 129  
4780-487 SANTO TIRSO  
GPS: 41.342192,-8.476052  
tel./t/m. 252 853 442 / 918 721 160  
e-mail: bonzaocafe@gmail.com  
FB / Bonzao-538484909535064

### **Restaurante Braseiro das Aves**

Avenida Conde Vizela, 106  
4795-004 Vila das Aves  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.35965,-8402551  
tel./t/m. 252 875 079 / 912 356 348  
e-mail: joel.44@hotmail.com

### **Restaurante Casa do Alto**

Largo Coronel Batista Coelho, 22  
4780-370 SANTO TIRSO  
GPS: 41.342206,-8.474640  
tel./t/m. 252 087 405 / 913 908 614  
e-mail: diogo.casadoalto.st@gmail.com  
FB / casadoalto.st/

### **Restaurante Casa Rosae**

Quinta de Fora - Escola Profissional  
Agrícola Conde de S. Bento  
Avenida Soeiro Mendes da Maia, 2  
4780-552 SANTO TIRSO  
GPS: 41.343894,-8.474044  
tel./t/m. 252 808 690 / 938 222 952  
e-mail:  
epacsb.carlosfrutuosa@gmail.com  
site: www.epacsb.pt/

### **Restaurante Cozinha do Ave**

Rua Dr. Alexandre Lima Carneiro, 131  
4780-023 Areias SANTO TIRSO  
GPS: 41.361037,-847370  
tel./t/m. 252 862 588 / 933 223 119  
e-mail: orapazluis@hotmail.com  
FB / cozinhadoave

### **Restaurante Dona Unisco**

Rua Dr. João Gonçalves  
Apartado 232  
4784-909 SANTO TIRSO  
GPS: 41.340731,-8472242  
tel./t/m. 252 859 300 / 917 591 671  
e-mail: comercial@hotel-cidnay.pt  
site: www.hotel.cidnay.pt

### **Restaurante Ferro Velho**

Rua das Rãs, 136  
4780-536 SANTO TIRSO  
GPS: 41.337468,-8.477586  
tel./t/m. 252 851 376 / 917 865 007  
e-mail:  
mario\_m\_carvalho@hotmail.com  
FB / restaurante.ferrovelho

### **Restaurante Praceta dos Carvalhais**

Rua dos Carvalhais, 60/64  
4780-415 SANTO TIRSO  
GPS: 41.339467,-8.475096  
tel./t/m. 252 083 654 / 910 884 769  
e-mail: jjorge25@gmail.com  
FB / excelencia-de-sabores-santo-tirso

### **Restaurante Wine House**

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 20  
4780-448 SANTO TIRSO  
GPS: 41.345212,-8.474490  
tel./t/m. 252 214 680 / 910 884 769  
e-mail: jjorge25@gmail.com  
FB / excelencia-wine-house

### **Restaurante Hortal o Cleto**

Rua João Paulo II, 385 Hortal  
4825-272 Monte Córdova  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.310689,-8.415502  
tel./t/m. 252 898 216 / 914 332 044  
e-mail: conceicao\_silva1@sapo.pt  
FB / restaurantehortalocleto

### **Restaurante Lanterna Tasquinha**

Rua Central, 1447  
4825-264 Monte Córdova  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.327573,-8.418454  
tel./t/m. 252 898 931 / 918 418 691  
e-mail: flavio-sampaio@sapo.pt  
FB / a-lanterna-tasquinha

### **Restaurante Mira Parque**

Rua Francisco Moreira, 8  
4780-474 SANTO TIRSO  
GPS: 41.343894,-8.474044  
tel./t/m. 252 176 831 / 935 463 611  
e-mail: miraparque@gmail.com  
FB / restaurantemiraparque

### **Restaurante o Costa**

Rua Ferreira de Lemos, 150  
4780-468 SANTO TIRSO  
GPS: 41.336986,-8.476168  
tel./t/m. 252 859 263 / 914 331 617  
e-mail: ocostarestaurante@gmail.com  
FB / restauranteocosta

### **Restaurante Pedra do Couto**

Rua de Santo André, 229  
4780-222 Couto (Santa Cristina)  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.257355,-8.497109  
e-mail: joaquim.artur.m@gmail.com  
e-mail: restaurante@pedradocouto.net  
site: www.pedradocouto.net

### **Restaurante Ponto Final**

Travessa Veiga do Leça, 26  
4825-243 Lamelas SANTO TIRSO  
GPS: 41.293884,-8.468574  
tel./t/m. 252 891 095 / 917 426 451  
e-mail: rpointofinal@sapo.pt

### **Restaurante Taberna a Clínica**

Rua Alexandre Lima Carneiro, 23  
4780-023 Areias SANTO TIRSO  
GPS: 41.356438,-8.475674  
tel./t/m. 252 866 449 / 914 491 275  
e-mail: andre-clinicatorre@clix.pt  
FB / taberna.clinica

### **Restaurante Taberna Rocha Pereira**

Rua das Alminhas, 92  
4795-092 Vila das Aves SANTO TIRSO  
GPS: 41.372705,-8.437018  
tel./t/m. 252 941 292 / 961 885 371  
e-mail: tabernagracinada@gmail.com

### **Restaurante Tasquinha do João**

Rua do Cruzeiro, 209  
4795-461 S. Martinho do Campo  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.365623,-8.378159  
tel./t/m. 911 117 570  
e-mail: tasquinhadujoao@gmail.com  
FB / tasquinha-do-joao

### **Restaurante Tirsense**

Praça Conde S. Bento, 25  
4780-375 SANTO TIRSO  
GPS: 41.340591,-8.476514  
tel./t/m. 252 852 889 / 917 592 840  
e-mail: rtirsense@sapo.pt  
site: www.restaurantetirsense.com

### **Restaurante T Food Wine & Fun**

Rua Dr. Joaquim Augusto Pires  
de Lima, 44  
4780-439 SANTO TIRSO  
GPS: 41.339480,-8.4760660  
tel./t/m. 252 891 002 / 961 708 989  
e-mail:  
mundoaocetece-restaurante@gmail.com  
FB / t.restaurante

### **SÃO JOÃO DA MADEIRA**

#### **Restaurante Bonzão**

Rua 11 de Outubro, 22  
3700-210 São João da Madeira  
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'23.0"W  
tel. 256 824 942

### **Restaurante A Harpa**

Avenida da Misericórdia, 278  
3700 - 191, São João da Madeira  
GPS: 40°53'38.3"N 8°29'31.4"W  
tel. 256 042 945  
e-mail: geral@aharpa.pt  
site: www.aharpa.pt

### **Restaurante Fábrica dos Sentidos**

Rua Oliveira Júnior, 501  
3700 - 204, São João da Madeira  
GPS: 40°54'10.1"N 8°29'44.1"W  
tel. 256 413 193  
e-mail: geral@fabricadossentidos.pt  
site: www.fabricadossentidos.pt

### **Restaurante Homenagem**

Rua Oliveira Júnior nº 918  
3700 - 205, São João da Madeira  
GPS: 40°54'24.5"N 8°29'42.3"W  
tel. 256 817 368  
e-mail: geral@homenagem.pt  
site: restaurantehomenagem.pai.pt

### **Restaurante O Almeida**

Rua do Dourado, 204  
3700 - 107, São João da Madeira  
GPS: 40°53'52.2"N 8°29'32.8"W  
tel. 916 652 647  
e-mail: luxalmeida@hotmail.com

### **Ponto Zero**

Rua do Dourado, nº 218  
3700 - 107, São João da Madeira  
GPS: 40°53'52.6"N 8°29'32.8"W  
tel. 256 045 766  
e-mail: geral@pontozero.pt  
site: pontozero.pt

### **Tudo aos Molhos**

Largo de Santo António 35  
3700 - 260, São João da Madeira  
GPS: 40°53'59.9"N 8°29'33.4"W  
tel. 919 109 086  
e-mail: restaurante@orfeu.pt

### **Restaurante Fénix**

Rua Conde Dias Garcia 22  
3700-102, São João da Madeira  
GPS: 40°54'10.9"N 8°29'27.8"W  
tel. 256 029 672  
e-mail: garrafeira.papagaio@gmail.com

### **Restaurante Bacana**

Av. Benjamim Araújo, 24  
3700 - 059, São João da Madeira  
GPS: 40°53'56.5"N 8°29'22.0"W  
tel. 256 823 385  
e-mail: rest.bacana@gmail.com

### **Restaurante River**

Rua do Vale, 665  
3700 - 295, São João da Madeira  
GPS: 40°54'08.0"N 8°29'03.9"W  
tel. 256 042 984  
e-mail: river.restaurante@gmail.com



## SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

### **Adega D'Ana**

Largo do Torrão  
5130 – 331 S. João da Pesqueira  
GPS: 41°08'55.7"N 7°24'19.9"W  
tel./t/m. 254 488 223 / 938 086 756  
e-mail: silvia.veloso1@hotmail.com

### **Toca da Raposa**

Rua da Praça n.º72 A  
5130 – 072 Ervedosa do Douro  
GPS: 41°09'52.9"N 7°28'27.3"W  
tel./t/m. 254 423 466 / 961 586 199  
e-mail: geral@tocadaraposa.com.pt

### **Cepa Velha**

Avenida Marquês de Soveral, n.º48 B  
5130 – 321 S. João da Pesqueira  
GPS: 41°08'51.7"N 7°24'29.1"W  
tel./t/m. 254 484 597 / 934 671 967

### **Costa Verde**

Rua da Praça, n.º83 A  
5130 – 072 Ervedosa do Douro  
GPS: 41°09'55.3"N 7°28'31.9"W  
tel./t/m. 254 422 142 / 936 641 082  
e-mail: catarina\_pinto\_fonseca@hotmail.com

### **Tasquinha da Praça**

Praça da República, n.º3  
5130 – 348 S. João da Pesqueira  
tel./t/m. 925 834 855  
e-mail: anunciacaoferreira@gmail.com

### **Cruzeiro**

Estrada Nacional 505, n.º 54  
5130 – 272 Paredes da Beira  
GPS: 41°03'24.3"N 7°28'13.8"W  
tel./t/m. 254 463 012 / 967 799 022

### **Ruby Douro**

Rua Cândido Jazás, n.º30  
5130 – 077 Ervedosa do Douro  
GPS: 41°09'59.2"N 7°28'35.2"W  
tel./t/m. 935 132 023 / 254 422 076  
e-mail: belita-512@hotmail.com

## TABUAÇO

### **5120 Taberna**

Largo 5 de Outubro  
5120-390 Tabuaço  
GPS: 41°09'26.38"N / 7°33'58.29"W  
tel./t/m. 934 610 305 / 939 119 113  
e-mail: nuchamartins77@gmail.com

### **Adega Típica O Tonel**

Rua Cimo de Vila, n.º1  
5120-011 Adorigo, Tabuaço  
GPS: 41°08'35.09"N / 7°36'23.62"W  
tel./t/m. 254 782 405 | 938 810 100  
e-mail: adegaregional.otonel@gmail.com

### **Casa dos Peixinhos**

Estrada Nacional n.º 222  
5120-012 Adorigo, Tabuaço  
GPS: 41°09'27.07"N / 7°36'23.62"W  
tel./t/m. 254 789 486 | 917 007 045  
e-mail: palmeidaportal@gmail.com

### **Café Restaurante Europa**

Estrada Nacional n.º 323  
5120-352 Sendim, Tabuaço  
GPS: 41°01'59.10"N / 7°32'48.24"W  
tel./t/m. 254 536 232 | 966 784 356  
e-mail: amilcar.soeiro@sapo.pt

### **Douro INN**

Avenida Marechal Carmona  
5120-385 Tabuaço  
GPS: 41°07'0"N, 7°34'9"W  
tel./t/m. 254 782 392 | 936 729 073  
e-mail: reservation@hoteldouroinn.com  
site: www.hoteldouroinn.com

### **Foz do Távora**

Estrada Nacional n.º 222,  
Cais Foz do Távora  
5120-011 Adorigo, Tabuaço  
GPS: 41°09'26.38"N / 7°35'02.94"W  
tel./t/m. 254 535 234 | 963 452 747  
e-mail: cs@quintadopego.com  
site: www.quintadopego.com

## O Tachinho da Té

Rua Conde Ferreira  
5120-400 Tabuaço  
GPS: 41°07'01.682" N / 7°33'59.111" W  
tel./t/m. 254 787 082 | 967 153 937  
e-mail: gerencia@otachinhodate.pt  
site: www.otachinhodate.com

### **Paladares do Douro**

Quinta de S. Plácido  
5120 Tabuaço  
GPS: 41°07'09.74" N / 7°36'23.62" W  
tel./t/m. 254 780 140/8  
e-mail: geral@hoteldourotabuaco.com  
site: www.hoteldourotabuaco.com

### **Quinta dos Magusteiros**

Quinta dos Magusteiros, Barcos  
5120-082 Barcos, Tabuaço  
GPS: +41° 8' 3.21" / -7° 34' 49.36"  
tel./t/m. 254 789 783 | 933 900 491  
e-mail: info@quintadosmagusteiros.com  
site: www.quintadosmagusteiros.com

### **Tábua d'Aço**

Rua Abel Botelho, Piscinas Municipais  
5120-376 Tabuaço  
GPS: 41°07'0.5"N / 7°34'18.2"W  
tel./t/m. 254 781 711 | 912 507 829  
e-mail: geral@restaurantetabuadaco.com  
site: www.restaurantetabuadaco.com

### **Quinta do Monte Travesso**

Quinta do Monte Travesso, Barcos  
5120-082 Barcos, Tabuaço  
GPS: 41°13'16.23"N / -7°57'95.80"W  
tel./t/m. 254 781733 | 919 190 174  
e-mail: info@quintadomontetravesso.com  
site: www.quintadomontetravesso.com

## TERRAS DE BOURO

### **Adega da Vila**

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, n.º 6  
4845-067 Gerês  
Tel: 253 391 131/ Telm: 968 078 060  
e-mail: geral@baltazarhotel.com  
site: www.baltazarhotel.com  
GPS: N 41.73042, O -8.16179

### **Adega do Ramalho**

Assureira, 21, Vilar da Veiga  
4845-064 Vilar da Veiga  
Tel: 253 391 336/ Telm: 961 761 201  
e-mail: geral@casinhasdogeres.com  
site: www.casinhasdogeres.com/pt/adeaga-do-ramalho  
GPS: N 41.713602, O -8.167136

### **Adega Regional**

Av. Manuel Francisco da Costa, n.º 115  
4845-067 Gerês  
Tel: 253 390 220 / Telm: 917 890 361  
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt  
site: www.ehgeres.pt  
GPS: N 41.72803, O -8.16217

### **Adelaide**

Rua de Arnaço, 45, Gerês  
4845-063 Gerês  
Tel: 253 390 020/ Telm: 963 088 560  
e-mail: geral@adelaidehotel.pt  
site: www.adelaidehotel.pt  
GPS: N 41.72601, O -8.16467

### **Albergaria Stop**

Rua de S. João, n.º 915, Campo do Gerês  
4840-030 Campo do Gerês  
Tel: 253 350 040 / Telm: 966 542 270  
e-mail: geral@albergariastop.com  
site: www.albergariastop.com  
GPS: N 41.45404, O -8.11300

### **Baltazar**

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, n.º 6  
4845-067 Gerês  
Tel: 253 391 131/ Telm: 968 078 060  
e-mail: geral@baltazarhotel.com  
site: www.baltazarhotel.com  
GPS: N 41.73042, O -8.16179

### **Beleza da Serra**

Bairro, 25, Vilar da Veiga  
4845-065 Gerês  
Tel: 253 391 457/ Telm: 967 028 553  
e-mail: geral@bserra.com  
site: www.belezaserraguidehotel.com  
GPS: N 41.691056, O -8.172209

### **Casa Capela**

Rua Dr Manuel Gomes de Almeida, 73  
4845-067 Gerês  
Tel: 253 391 192/ Telm: 918 929 358  
e-mail: paula.capela.70@hotmail.com  
site: FB/Restaurante-Casa-Capela  
GPS: N 41.433306, O -8.094587

### **Cerdeira**

Rua da Cerdeira, 400, Campo do Gerês  
4840-030 Campo do Gerês  
Tel: 253 351 005/ Telm: 961 717 310  
e-mail: info@parquecerdeira.com  
site: www.parquecerdeira.com  
GPS: N 41.45479, O -8.11251

### **Churrasqueira Modelo**

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84  
4840-100 Moimenta  
Tel: 253 299 995 / Telm: 962 986 966  
e-mail: anaceleira@gmail.com  
GPS: N 41°43'07.1", O 8°18'27.3"

### **Restaurante do Cávado**

Av. Das Pontes, 162, Paredes  
4845-024 Rio Caldo  
Tel: 253 392 073/ Telm: 969 829 525  
e-mail: info@quintadapanela.com  
GPS: N 41.675668, O -8.182306

### **Casa do Criado**

Ermida, n.º 269, Vilar da Veiga  
4845-072 Vilar da Veiga  
Tel: 253 391 390/ Telm: 967 310 576  
e-mail: geral@casadocriado.com  
site: www.casadocriado.com  
GPS: N 41.42008, O -8.7572

### **Restaurante do Rita**

Assento, Rua 2, n.º 64, Rio Caldo  
4845-020 Rio Caldo  
Tel: 253 391 164/ Telm: 925 962 199  
e-mail: residencialdorita1@gmail.com  
GPS: N 41.67713, O -8.19722

### **Lua de Mel**

Av. D. Manuel I, n.º 75  
4840-100 Moimenta  
Tel: 253 351 322/ Telm: 965 295 460  
e-mail: oluademel@hotmail.com  
site: www.restauranteluademel.pai.pt  
GPS: N 41.71670, O -8.31656

### **Lurdes Capela**

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida,  
n.º 77, Gerês  
4845-067 Gerês  
Tel: 253 391 208/ Telm: 918 653 185  
e-mail: joacocapelageres@portugalmail.pt  
site: FB/Restaurante-Lurdes-Capela  
GPS: N 41.72589, O -8.16187

### **Mira Serra**

Av. S. Bento da Porta Aberta,  
3136, Seara  
4845-028 Rio Caldo  
Tel: 253 391 362/ Telm: 962 323 535  
e-mail: fvg57@clix.pt  
GPS: N 41.691590, O -8.204690

### **O Bem Cozinhado**

Lugar do Outeiro, n.º 257, Souto  
4840-130 Souto  
Tel: 253 351 392/ Telm: 966 459 237  
e-mail: bem.cozinhado@sapo.pt  
site: www.bemcozinhado.com  
GPS: N 41.69624, O -8.34861

### **O Cantinho de Antigamente**

Lugar de Sá, nº 145, Covide  
4840-080 Covide  
Tel: 253 353 195/ Telm: 918 170 837  
e-mail: calcedoniafundacao@gmail.com  
site: www.calcedonia.com.sapo.pt  
GPS: N 41.73933, O -8.22240

### **Refúgio do Gerês**

Av. Manuel Francisco da Costa,  
nº 128, Gerês  
4845-067 Gerês  
Tel: 253 390 190 / Telm: 962 376 600  
e-mail: hotel@aguadogeres.pt  
site: www.aguadogeres.pt  
GPS: N 41.434368, O -8.094331

### **Rio Homem**

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64  
4840-100 Moimenta  
Tel: 253 351 136/ Telm: 966 264 687  
e-mail: geral@riohomem.pt  
site: www.riohomem.pt  
GPS: N 41.71859, O -8.30729

### **S. Bento**

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993  
4845-026 Rio Caldo  
Tel: 253 141 580 / Telm: 965 544 482  
e-mail: hotel@sbento.pt  
site: www.sbento.pt  
GPS: N 41.41232, O -8.12142

### **Toca do Caçador**

Av. D. Manuel I, nº15, Moimenta  
4840-100 Terras de Bouro  
Tel: 253 351 137/ Telm: 962 534 703  
e-mail: toca.cdor@gmail.com  
site: FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador  
GPS: N 41.71594, O -8.30866

### **Vessada**

Assento, Rua 1, nº 24, Valdosende  
4845-040 Valdosende  
Tel: 253 377 134  
e-mail: marta.a.cruz91@gmail.com  
GPS: N 41.65967, O -8.21081

### **TORRE DE MONCORVO**

#### **As Piscinas**

Quinta da Ferreira (Piscinas Municipais)  
5160-308 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.110513, -7.02287  
tel. 279 254 324 / 933 393 041  
e-mail: rest.piscinas@sapo.pt

#### **Taberna do Carró**

Largo General Claudino nº24  
5160 - 243 Torre de Moncorvo  
GPS: N 41.17421 O - 7.05271  
tel. 279 252 699/965 542 387  
e-mail: artesaboredouro@iol.pt

#### **O Lagar**

Rua do Hospital velha, nº 16  
5160-242, Torre de Moncorvo  
GPS: 41.173938, -7.053365  
tel. 279 252 828 / 915 413 721  
e-mail: susanafernandes30@sapo.pt  
site: http://restauranteolagar.com.pt

#### **O Frango**

Rua Tomás Ribeiro, nº 18  
5160-294 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.1753223 / -7.0530304  
tel. 937 659 015  
e-mail: victorfrango@hotmail.com  
site: FB/Restaurante o Frango

#### **Restaurante A Lareira**

Rua Abade Tavares, nº 17  
5160-233 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.173184, -7.047778  
tel. 279 254 415 - 936 955 800  
e-mail: raquelsofia99@sapo.pt  
site: FB/RestauranteA Lareira

#### **O Artur**

Lugar do Rebentão, nº5  
5160-069 Carviçais, Torre de  
Moncorvo  
GPS: 41.185497, -6.876426  
tel. 279 098 000 / 912 762 152  
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com

#### **Restaurante O Típico**

Rua Frei Bartolomeu dos Mártires,  
Bairro do Santo Cristo  
5160-277 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.17333, -7.05748  
tel./t/m. 961 552 935

#### **The Garden House**

Rua Constantino Rei dos Floristas, nº15  
5160-249 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.17281, -7.05313  
tel./t/m. 279 094 936 / 918 778 738  
site: FB/TheGardenHouse

#### **Adega Regional o Caneco**

Av. Eng.º Duarte Pacheco  
5160-218 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.174427, -7.051395  
tel./t/m. 279 253 172 / 968 934 365

#### **O Pingo**

Rua Prior do Crato nº 35  
5160-276 Torre de Moncorvo  
GPS: N.4117444 O-7.05115  
tel. 935 102 408  
e-mail: sandra\_felix10@hotmail.com

#### **Restaurante O Botelho**

Estrada Nacional 220  
5160-081 Carvalhal, Torre de Moncorvo  
GPS: 41.182973, -6.982420  
tel. 964 865 687  
e-mail:  
antoniomanuelbotelho@hotmail.com  
site: FB/RestauranteOBotelho

#### **Romanzeira**

Rua da Romanzeira, nº 11  
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo  
GPS: 41.140089, -7.038744  
tel. 279 253 065 / 933 250 730  
e-mail: marisa79@live.com.pt

#### **Bô Café**

Bairro de Stª Luzia  
5160-114 Larinho, Torre De Moncorvo  
GPS: 41.194682, -7.018173  
tel. 279 254 307/ 935 828 082  
e-mail: silviadinis@sapo.pt

#### **Estação Bar**

Bairro de Santa Luzia  
5160-114 Larinho, Torre de Moncorvo  
GPS: 41.193963, -7.0181810  
tel. 939 911 035  
e-mail: estacaolarinho@gmail.com

#### **TROFA** **São Cristóvão**

Rua José Moura Coutinho, 383 - Muro  
4785-330 Muro  
GPS: N41°17'55.28" W8°35'47.80"  
tel. 229 810 252 / t/m. 932 854 911  
e-mail: restaurante.s.cristovao@sapo.pt

#### **Tourigalo**

Rua das Indústrias, 563 – Bougado  
(Santiago)  
4785-344 Trofa  
GPS: 41,3281; -8,566847  
tel. 252 419 758  
e-mail: tourigalo.trofa@hotmail.com

#### **Flor do Ave**

Rua 16 de maio, 2291  
Bairros – Bougado (Santiago)  
4785-520 Trofa  
GPS: 41,371656; -8,603668  
tel. 252 417 598  
e-mail: apoio@flordoave.com  
site: www.flordoave.com

#### **O Bêco - Quinta da Mamôa**

Rua da Mamôa, 83  
Coronado (S. Romão)  
4745-545 S. Romão do Coronado  
GPS: 41,283333; -8,574979  
tel. 229 822 674 / t/m. 960 420 247  
site: www.restauranteobeco.com

#### **A Petisqueira de Finzes**

Rua António Adão, 58  
Bougado (S. Martinho)  
4785-286 Trofa  
tel. 252 411 572  
GPS: 41.341886, -8.558328

#### **S. Pantaleão**

Rua Agra da Cana - lote 4 - Muro  
4745-301 Muro  
tel. 229 820 744  
GPS: 41,303008; -8,584949

#### **Sol Nascente**

Rua 1ª de Maio – Trofa Shopping Piso  
B Loja 8 – Bougado (S. Martinho)  
4785-333 Trofa  
GPS: 41,338315; -8,539832  
tel. 252 107 093  
e-mail: solnascente.mma@hotmail.com

#### **O Cantinho da Tia Inês**

Rua Marquês de Pombal, 321  
Esprela – Bougado (S.Martinho)  
4785-123 Trofa  
GPS: 41.338714, -8.536947  
tel. 252 416 406

#### **Félix**

Avenida do Bicho, 629  
4745-210 Guidões  
GPS: 41-335107; -8,619576  
tel. 252 418 893

#### **Julinha Restaurante**

Rua Doutor Avelino Moreira Padrão,  
1771 – Bairros – Bougado (Santiago)  
4785 Trofa  
GPS: 41,337461408057;  
-8,5935617962951  
t/m. 914 768 029  
e-mail: geral@julinha.pt  
site: www.julinha.pt

#### **Lina O Bebedouro**

Rua 16 de Maio, 655  
Maganha – Bougado (Santiago)  
4785 - 655 Trofa  
GPS: 41,337854; -8,603671  
tel. 252 416 070  
e-mail: restaurantelina@hotmail.com  
site: www.restaurantelina.com

#### **Pintor Pobre**

Rua S. Miguel, 263 - Bougado (Santiago)  
4785-528 Trofa  
GPS: 41,335205; -8,592188  
tel. 252 411 013

#### **VALENÇA**

**Restaurante Pousada São Teotónio**  
Rua da Gaviarra – Baluarte do Socorro  
4930-735 Valença  
tlf. 251 800 260  
e-mail: rececao@pousadavalenca.pt  
site: www.pousadavalenca.pt

#### **Baluarte**

Rua Apolinário da Fonseca  
4930-706 Valença  
tlf. 251 824 042

#### **Bom Jesus**

Largo do Bom Jesus, Coroada  
4930-685 Valença  
tlf. 251 822 088

#### **Solar do Bacalhau**

Rua Mouzinho de Albuquerque, n.º99  
Fortaleza  
4930-733 Valença  
tlf. 251 822 161

#### **Neves**

Estrada Nacional 13, n.º87  
4930-515 São Pedro da Torre  
tlf. 251 839 309

#### **Fonte D'Ouro**

E.N. 201, n.º 2353, Lugar de Vilar  
4930-114 Cerdal  
tlf. 251 839 393

### **Restaurante Esplanada**

Avenida Miguel Dantas, n.º1, 2 e 3  
4930-678 Valença  
tlf. 251 809 462

### **O Escondidinho**

Rua de Chamosinhos, 511  
4930 – 503 São Pedro da Torre  
tlf. 251 839 256

### **Adega do João**

Lugar de Passos, n.º 375 - E.N. 211  
4930 – 092 Cerdal  
tlf. 251 839 359

### **Rocha e Grill**

Ed. Cidade Nova, Bloco 8  
Lj. E. R. Dr. Ibérico Nogueira  
4930 – 768 Valença  
tlf. 251 107 672

### **Coroa Verde**

Rua Trás do Jardim, n.º15  
4930 – 728 Valença  
tlf. 251 825 759

### **Ibéria**

Centro Peninsular Ibérica  
Avenida Miguel Dantas, n.º75  
4930 – 678 Valença  
tlf. 251 825 039

### **Restaurante Valença do Minho - Hotel**

Avenida Miguel Dantas,  
Lugar de Tróias  
4930 – 678 Arão  
tlf. 251 824 392

### **Zé Maria**

Centro Comercial Bruxelas, 2.º andar  
Av. Dr. Tito Fontes  
4930 – 673 Valença  
tlf. 251 825 364

### **Merendola**

Oliveira da Mosca, n.º13  
4930 – 360 Ganfeir  
tlf. 251 822 201

### **Prata do Minho**

Travessa da Secretaria Militar  
Fortaleza  
4930 – 706 Valença  
tlf. 251 837 346

### **Cristina**

Centro Comercial Lara  
Av. dos Bombeiros Voluntários  
4930-593 Valença  
tlf. 251 825 368

### **Delícias Do Minho**

Av. Miguel Dantas  
Edifício Portas y Acuña  
Fase 2, Loja A/ F  
4930-678 Valença  
tlf. 251 818 227

### **Maritone**

Estrada Nacional, 13  
Tuído  
4930-327 Gandra  
tlf. 251 826 713

### **O Brasão**

Rua do Covêlo, n.º. 20  
4930-161 Cristelo – Côvo  
tlf. 251 837 237 / tlm 964 037 913

### **Stop**

Estrada Nacional, 13, N.º. 130  
4930-515 São Pedro da Torre  
tlf. 251 839 160/166  
tlm. 937 807 132

### **O Náutico**

Marginal da Sra. Da Cabeça  
4930-151 Cristelo-Côvo  
tlm. 914 932 507

### **Mané**

Avenida Miguel Dantas, n.º5  
4930-678 Valença  
tlf. 251 823 402

### **Senhora da Cabeça**

Parque N.º Senhora da Cabeça  
4930 – 678 Cristelo - Côvo  
tlm. 962 673 444 / 918 799 400

### **Quinta do Amorinho**

Estrada Nacional 13  
Lugar do Ervelho,  
4930-013 Arão  
tlf. 251 824 307 / tlm. 963 960 123

### **Marco de São Pedro**

Estrada Nacional 201, n.º1130  
4930-516 São Pedro da Torre  
tlf. 251 839 327

### **VALONGO**

#### **ABÊ**

Rua Rodrigues de Freitas, 1574  
4445-636 Ermesinde  
GPS: 41.217948, -8.553459  
tel./t/m. 229 711 622  
e-mail: josenogueira@mail.com

#### **Atlântiko**

Rua José Joaquim Ribeiro Teles, 355  
4445-485 Ermesinde  
GPS: 41.214357, -8.549261  
tel./t/m. 224 020 262  
e-mail: sergiosousa213@gmail.com  
site: www.saboratlantiko.com

#### **Jardim**

Rua Sousa Paupério, 19  
4440-697 Valongo  
GPS: 41.188582, -8.499465  
tel./t/m. 224 220 115  
e-mail: restaurantejardim19@gmail.com

### **Ki-Bom**

Rua S. Lázaro, 664  
4445-206 Alfena  
GPS: 41.243001, -8.519724  
tel./t/m. 966 370 056  
e-mail: ki-bom@hotmail.com

### **O Correio**

Rua Vasco da Gama, 374  
4440-705 Valongo  
GPS: 41.196039, -8.509894  
tel./t/m. 224 224 744

### **Soares**

Rua Alves Saldanha, 211  
4440-528 Valongo  
GPS: 41.188421, -8.493883  
tel./t/m. 919 634 215  
e-mail: restaurante14soares@gmail.com

### **A Regional Valonguense**

Rua D.Pedro IV, 150  
4440-633 Valongo  
GPS: 41.194879, -8.502715  
tel./t/m. 224 223 299  
e-mail: regionalvalonguense@sapo.pt

### **Churrasqueira**

**Estação de Ermesinde**  
Rua 5 de Outubro, 1186  
4445-310 Ermesinde  
GPS: 41.217192, -8.552203  
tel./t/m. 229 710 305  
e-mail: geral@churrasqueiradaestacao.pt  
site:www.churrasqueiraestacao.pt

### **DL**

Rua Rainha Santa Isabel, 395, lj C  
4440-569 Valongo  
GPS: 41.198352, -8.507913  
tel./t/m. 220 188 498  
e-mail: tabuluispereira@hotmail.com

### **Estica a Brasa**

Rua da Aldeia, 13  
4440-312 Sobrado  
GPS: 41.205567, -8.467140  
tel./t/m. 915 506 760  
e-mail: esticaabrasa@hotmail.com

### **Estica a Brasa 2**

Rua das Pereiras, 754  
4440-647 Valongo  
GPS: 41.196039, -8.495995  
tel./t/m. 918 385 791  
e-mail: esticaabrasa@hotmail.com

### **Marta Costa**

Rua D. Pedro IV, 255  
4440-633 Valongo  
GPS: 41.195919, -8.503141  
tel./t/m. 932 879 876  
e-mail: martacosta.restaurante@gmail.com

### **VALPAÇOS**

#### **Restaurante Central**

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro nº34  
5445-160 Carrizado de Montenegro  
tel. 278 783 173  
e-mail: soniamaria.99@hotmail.com  
GPS: 41.565283, -7.427446

#### **Restaurante S. Jorge**

Av. Bombeiros Voluntários  
5445-151 Carrizado de Montenegro  
tel. 278 105 148 / 934 024 555  
e-mail: click.seguros@gmail.com  
GPS: 41.570847, -7.425015

#### **Restaurante Boa Cepa**

Rua Jorge Malheiro Lage, n.º4  
5430-422 Valpaços  
tel. 278 714 166 / 914 638 560  
e-mail: rboacepa@gmail.com  
GPS: 41.6103765, -7,3105086

### **Restaurante Cidade Nova**

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, n.º4  
5430-409 Valpaços  
tel. 934 030 529  
e-mail: restaurantecidadenova@gmail.com  
GPS: 41,6063193,-7,3130326

### **Restaurante Horta da Fonte**

Rua Júlio do Carvalhal, n.º19  
5430-481 Valpaços  
tel. 278 717 477 / 963 744 737  
GPS: 41,6105289,-7,3098971

### **Restaurante Terra Quente**

Rua das Camélias, n.º9  
5430-417 Valpaços  
tel. 278 993 382 / 964 218 078  
GPS: 41,6081458,-7,3078337

### **Restaurante Bom Paladar**

Rua Mompaz III, n.º1  
5430-440 Valpaços  
tel. 278 203 563 / 917 660 019  
GPS: 41.622472, -7.311727

### **Restaurante 3 Reis**

Rua Prof. Dr. Amandio Tavares, n.º61  
5430-487 Valpaços  
tel. 917 973 406  
GPS: 41.604215, -7.317070

### **Restaurante Grill**

Rua Horta da Fonte, n.º 19 R/c  
5430 Valpaços  
tel. 278 714 261  
GPS: 41.609618, -7.309672

### **VIANA DO CASTELO**

#### **Restaurante – Pousada de Viana do Castelo**

Monte de Santa Luzia  
4901-909 Viana do Castelo  
GPS: 41.703645, -8.835674  
tel. 258 800 370  
e-mail: rececao.mluzia@pestanacom  
site: www.pousadas.pt

**Restaurante Saleiro**  
**Hotel Flôr de Sal**  
Avenida de Cabo Verde nº 100  
4900-568 Viana do Castelo  
GPS: 41.692283, -8.848128  
tel. 258 800 100  
e-mail: reservas@hotelflordesal.com  
site: www.hotelflordesal.com

**Restaurante Axis Viana Business & Spa Hotel**  
Av. Capitão Gaspar de Castro  
4900-462 Viana do Castelo  
GPS: 41.7025, -8.819444  
tel. 258 802 000 / tlm. 924 185 012  
e-mail: reservas@axisviana.com  
site: www.axisshoteis.com

**Restaurante - Hotel Feelviana**  
Rua Brás de Abreu Soares nº 222,  
Praia do Cabedelo  
4935-159 Viana do Castelo  
GPS: 41°40'52.2"N, 8°49'47.9"W  
tel. 258 330 330 / tlm. 967 013 660  
e-mail: info@hotelfeelviana.com  
site: www.hotelfeelviana.com

**Restaurante – Os Mareantes**  
Rua dos Mareantes, Lote 19  
4900-370 Viana do Castelo  
GPS: Lat: 41.68919006367,  
Long: -8.835679282608  
tel. 258114608 / tlm. 913351804  
e-mail: joaoantunesilva2@gmail.com

**Restaurante Don Prior**  
Rua da Argaçosa, Azenha do Prior  
4900-931 Viana do Castelo  
GPS: 41.696867, -8.817824  
tel. 258 820 615 / tlm. 933 656 760  
e-mail: rest.don.prior@gmail.com  
site: FB/Restaurante-Don-Prior

**Restaurante Náutico**  
Límia Parque  
4900-473 Viana do Castelo  
GPS: 41.69514, -8.82097  
tel. 258 822 330 / tlm. 964 515 620  
e-mail:restaurantenautico@gmail.com  
site: www.restaurantenautico.com.pt

**Restaurante O Vasco**  
Rua Grande, 21  
4900-523 Viana do Castelo  
GPS: 41.691995 -8.828273  
tel. 258 824 665 / tlm. 968 339 539  
e-mail: ovascorestaurante@gmail.com

**Restaurante Átrio**  
Rua da Gramática, 77  
4900-506 Viana do Castelo  
GPS: 41.694213 -8.825767  
tel. 258 823 944 / tlm. 963 088 926  
e-mail:  
laurestimfernandes@gmail.com

**Restaurante O Garfo**  
Largo 5 de Outubro, 28  
4900-515 Viana do Castelo  
GPS: 41.691165, -8.828974  
tel. 258 829 415  
e-mail: ogarforestaurante@gmail.com

**Ralenti - Hotel Rali Viana**  
Av. Afonso III, 180  
4900-477 Viana do Castelo  
GPS: 41.697213 -8.826238  
tel. 258 829 770 / tlm. 967 384 685  
e-mail: reservas@hotelraliviana.com  
site: www.hotelraliviana.com

**Sport Restaurante**  
Rua dos Manjovos, 4/10  
4900-326 Viana do Castelo  
GPS: 41.69175 -8.828954  
tel. 258 822 117  
e-mail:  
cafesport.restaurante@gmail.com

**Restaurante Maria de Perre**  
Rua de Viana, 118  
4900-549 Viana do Castelo  
GPS: 41.691582 -8.828172  
tel. 258 822 410 / tlm. 913 395 484  
e-mail: casa.mariaperre@gmail.com

**Restaurante Maraberto**  
Centro de Vela / Zona Portuária  
4900-363 Viana do Castelo  
GPS: 41.41.087N 08°50.254W  
tel. 258 070 693  
tlm. 964 506 932  
e-mail: edukiko.soares@hotmail.com

**Restaurante Coral**  
Praça Timor – Zona Empresarial  
da Praia Norte  
4900-056 Viana do Castelo  
GPS: 41.684795, -8.845981  
tel. 258 847 176 / tlm. 924 448 904  
e-mail: restaurantecoral@live.com

**Restaurante Adega do Padrinho**  
Rua Gago Coutinho, 162  
4900-510 Viana do Castelo  
GPS: 41.693064, -8.826099  
tel. 258 826 954

**Restaurante Sonho do Padrinho**  
Largo João Tomás da Costa, 42  
4900-509 Viana do Castelo  
GPS: 41.693202, -8.825568  
tel. 258 824 560

**Restaurante Astúrias**  
Largo 5 de Outubro, 21  
4900-515 Viana do Castelo  
GPS: 41.690989, -8.829618  
tel. 258 823 814 / tlm. 965 343 321  
e-mail: gloriariotinto@gmail.com

**Restaurante Bandeira**  
Rua da Bandeira, 13-15  
4900-528 Viana do Castelo  
GPS: 41.694115, -8.827848  
tel. 258 822 794 / tlm. 963 703 522  
e-mail: soaresdomingos@hotmail.com

**Restaurante O Laranjeira**  
Rua Manuel Espregueira, 24  
4900-318 Viana do Castelo  
GPS: 41.692793, -8.829092  
tel. 258 822 258 / tlm. 966 717 122  
e-mail: geral@olaranjeira.com  
site: www.olaranjeira.com

**Restaurante Sr. Bife**  
Praça da Liberdade, Loja A5  
4900-040 Viana do Castelo  
GPS: 41.690564, -8.828313  
tlm. 965 319 300  
e-mail: srbife@hotmail.com

**Restaurante Scala Caffè**  
Avenida do Atlântico - Praia Norte  
4900-350 Viana do Castelo  
GPS: 41.693312, -8.848341  
tel. 258 836 600 / tlm. 964 334 602  
e-mail:  
scalacafferestaurante@gmail.com

**Restaurante Vianamar**  
Avenida dos Combatentes, 201  
4900-563 Viana do Castelo  
GPS: 41.692907, -8.829540  
tel. 258 823 032 / tlm. 963 005 088  
e-mail: vianamarest@sapo.pt

**Restaurante As Quatro Colunas**  
Rua João Paulo II, R/Ch.D.F.  
Lote 4 - Meadela  
4900-719 Viana do Castelo  
GPS: 41.707879, -8.810936  
tel. 258 408 215 / tlm. 919 339 133  
e-mail: quatrocolunas@hotmail.com

**Restaurante Montanha**  
Estrada de Santa Luzia  
4900-408 Viana do Castelo  
GPS: 41.702004, -8.834125  
tel. 258 821 307 / tlm. 964 152 130  
e-mail: luisnovorodrigues@gmail.com

**Restaurante Manus**  
Avenida do Atlântico, 216, R/c esq.  
Amorosa - Chafé  
4900-408 Viana do Castelo  
GPS: 41.64454, -8.81904  
tlm. 964 033 794  
e-mail:  
cartosmachadogomes@hotmail.com

**Restaurante D. Augusto**  
Travessa dos Antúrios, 60/70  
Darque  
4935-133 Viana do Castelo  
GPS: 41.6684675, -8.810827  
tel. 258 322 491  
e-mail: franciscorocha6@sapo.pt

**Restaurante Rocha Camelo Lda**  
Rua de Santa Marta, 119 – Santa  
Marta de Portuzelo  
4925-104 Viana do Castelo  
GPS: 41.709926 -8.768016  
tel. 258 839 090  
e-mail:  
geral@camelorestaurantes.com  
site: www.camelorestaurantes.com

**Restaurante Espigueiro**  
Lugar de Santinho – Darque  
4935-241 Viana do Castelo  
GPS: 41.676999, -8.784117  
tel. 258 322 156 / tlm. 967 255 557  
e-mail: rest.espigueiro@gmail.com

**Restaurante Foz Caffè**  
Av. do Cabedelo, Praia do Cabedelo  
Darque  
4900-160 Viana do Castelo  
GPS: 41.683160 -8.831347  
tel. 258 332 485 / tlm. 963 555 144  
e-mail: geral@fozcaffè.com

**Restaurante Alcazar**  
Avenida de S. Romão, 7, Neiva  
4935-546 Viana do Castelo  
GPS: 41.616509, -8.777745  
tel. 258 871 125 / tlm. 964 021 470  
e-mail: alcazar@alcazar.pt  
site: www.alcazar.pt

**Restaurante Teresa**  
Largo Capitão Gaspar de Castro,  
350, Lanheses  
4925-411 Viana do Castelo  
GPS: 41.734922, -8.677418  
tel. 258 731 409 / tlm. 965 646 051  
e-mail: fonsecaj2473@gmail.com  
site: FB/Restaurante-Teresa

**VIEIRA DO MINHO**  
**Restaurante A Tasquinha**  
Rua Padre Casimiro José Vieira, nº186  
4850-537 Vieira do Minho  
tel./tlm. 917 170 488

**Restaurante Agra na Boca**  
Rua Dr. Boaventura Fernandes, nº 60  
4850-281 Agra - Vieira do Minho  
tel./tlm. 253 105 663 / 915 849 304  
/ 915 850 017

**Hotel Arijal**  
Rua Padre José Carlos Alves Vieira,  
nº 179  
4850-538 Vieira do Minho  
tel./tlm. 253 647 262 / 913 383 950  
e-mail: reservas@arijal.pt  
site: www.arijal.pt

**Restaurante Bela Vista**  
Soengas - Cerdeirinhas, cp 56  
4850-383 Vieira do Minho  
tel./tlm. 934 571 692

**Restaurante Casa Pancada**  
Rua de Salgueiros, nº 202  
4850-245 Mosteiro  
tel./tlm. 253 647 252

### Restaurante Central

Praça Guilherme de Abreu, nº 19  
4850-527 Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 647 179 / 914 749 437  
e-mail: adel.ramalho@gmail.com

### Restaurante Fonte dos Amores

Avenida da Caniçada, nº 1204  
4850-052 Caniçada - Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 741 104 / 919 820 024

### Restaurante Martins

Avenida Entroncamento, nº 189  
4850-422 Cerdeirinhas - Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 640 042 / 962 669 897  
site: www.quintadomuseu.com

### Restaurante O Parque

Lugar de Entre-os-Rios - Cabine  
4850-073 Cantelães - Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 645 276 / 936 685 912  
e-mail: restaurantparque@gmail.com

### Pousada da Caniçada

Avenida da Caniçada, nº 1518  
4850-054 Caniçada - Vieira do Minho  
tel./t/m. 210 407 650  
e-mail: recepcao.sbento@pestanacom  
site: www.pousadas.pt

### Restaurante Refúgio do Gerês

Rua Central de Salamonde  
4850 - 361 Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 658 582

### Retiro da Cabreira

Rua do Imigrante, nº102  
4850-273 Pinheiro Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 741 210 / 932 905 447  
e-mail: retirodacabreira@gmail.com  
site: www.retirodacabreira.com

### Restaurante Senhora da Fé

Rua Camilo Costa  
4850-527 Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 647 495

### Restaurante Sol da Cabreira

Rua P. José Carlos Alves Vieira, nº 213  
4850-538 Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 647 369 / 913 120 658  
e-mail: mariajosecardoso1962@gmail.com

### Restaurante Zé da Estrada

Rua das Penelas  
4850-188 Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 656 184

### Restaurante São Martinho

Avenida São Martinho, nº 7536  
4850-337 Ruivães - Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 658 014 / 926 662 761

### Restaurante Pousadela & Bar Talefe

Rua do Riso, nº 835  
4850-214 Louredo- Vieira do Minho  
tel./t/m. 253 646 223  
e-mail: reservas@pousadela.pt  
site: www.pousadela.pt

### VILA DO CONDE

#### ↳ Adega do Monte

Rua das Donas, 2  
4480-768 Vila do Conde  
GPS: 41.354053; -8.739752  
tel. 252 631 666  
e-mail: adega.monte@gmail.com  
site: FB//adegadomonte

#### Adega Gavina

Rua Cais das Lavandeiras, 56  
4480-789 Vila do Conde  
GPS: 41.350768; -8.742925  
t/m. 917 834 517  
site: FB/AdegaGavina

#### Aloha Restaurante & Lounge

Via Pedonal Manuel de Barros  
4480-659 Vila do Conde  
GPS: 41.345318; -8.753539  
tel. 252 618 886  
e-mail: geral@alohapraia.com  
site: www.facebook.com/aloha.vdc

### ↳ Garfo Torto Restaurante Bar

Avenida Marquês Sá da Bandeira, s/n  
4480-916 Vila do Conde  
GPS: 41.346811; -8.745311  
t/m. 914 135 850  
e-mail: garfotorto@hotmail.com  
site: www.garfotorto.pt

### ↳ Restaurante A Rendilheira

Praça da República, 1/2  
4480-715 Vila do Conde  
GPS: 41.351147; -8.741593  
tel. 252 615 113

### Restaurante Alfândega

Largo da Alfândega, 89  
4480-702 Vila do Conde  
GPS: 41.350323; -8.743762  
tel. 252 041 613

### ↳ Restaurante Arte com Sabor

Avenida Comandante Coutinho  
Lanhoso, 748  
4480-662 Vila do Conde  
GPS: 41.358863; -8. 753411  
tel. 252 042 474  
e-mail: artecomsabor@gmail.com  
site: FB/artecomsabor

### Restaurante Cais da Vila

Rua Cais das Lavandeiras, 42  
4480-789 Vila do Conde  
GPS: 41.350973; -8.742470  
tel. 252 641 010  
e-mail: caisdavila@gmail.com

### Restaurante Costa Verde

Rua Dr. Pereira Júnior, 138  
4480-813 Vila do Conde  
GPS: 41.354968; -8.749429  
tel. 252 631 835

### Restaurante Doca

Rua Dr. Elias de Aguiar, 35  
4480-754 Vila do Conde  
GPS: 41.350364; -8.744570  
tel. 252 642 106  
e-mail: FB//orestantedoca

### Restaurante Le Villageois

Praça da República, 94  
4480-715 Vila do Conde  
GPS: 41.352186; -8.740404  
tel. 252 631 119  
site: FB/restaurante.levillageois

### Restaurante O Cangalho

Rua Cais das Lavandeiras, 48  
4480-789 Vila do Conde  
GPS: 41.350888; -8.742756  
tel. 252 110 898  
e-mail: ocangalho@hotmail.com  
site: FB/ocangalho

### Restaurante Praça Velha

Largo Antero de Quental, 33  
4480-701 Vila do Conde  
GPS: 41.356479; -8.742972  
tel. 252 612 121  
e-mail: restaurantepracavelha@gmail.com  
site: FB/pracavelharestaurante

### ↳ Restaurante Ramon

Rua 5 de Outubro, 176/8  
4480-739 Vila do Conde  
GPS: 41.353643; -8.740887  
tel. 252 631 334  
site: FB/restaurante-ramon

### Restaurante Ribeira das Naus

Largo da Alfândega, 7  
4480-702 Vila do Conde  
GPS: 41.349646; -8.743673  
tel. 252 607 467  
site: FB/ribeira-das-naus

### ↳ Restaurante São João

Avenida Brasil, 582  
4480-659 Vila do Conde  
GPS: 41.347143; -8.752348  
tel. 252 631 275  
e-mail: restaurantesjoao@gmail.com  
site: www.restaurantesjoao.com

### Restaurante Villa do Conde

Avenida Dr. João Canavarro, 191  
4480-668 Vila do Conde  
GPS: 41.352312; -8.745694  
tel. 252 663 304

### Restaurante Villazur

Rua da Junqueira, 325  
4480-156 Azurara  
GPS: 41.345419; -8.740295  
t/m. 913 877 490  
site: FB/va.villazur

### Saura Cool

Praça São João, 3  
4480-716 Vila do Conde  
GPS: 41.353586; -8.741222  
tel. 252 633 333  
e-mail: sauracool@hotmail.com  
site: FB/sauracoolviladoconde

### Solar do Terreiro

Praça da República, 49/50  
4480-715 Vila do Conde  
GPS: 41.351959; -8.741160  
tel. 252 087 211  
e-mail: andrebrites81@gmail.com  
site: FB/solardoterreiro

### VILA NOVA DE CERVEIRA

#### ↳ Braseirão do Minho

Rua da Tomada, En 13 , Campos  
4920 - 140 VNC  
GPS: 41.582834; - 8.410388  
tel. 251 700 240  
e-mail: geral@hotelminho.com  
site: www.braseiraominho.com

#### ↳ Casa Lau

Lugar da Igreja , Loivo  
4920 – 070 VNC  
GPS: 41.553782, - 8.445977  
tel. 251 795 162 / t/m. 962438444  
e-mail: beatriz-vaz@hotmail.com

### ↳ Central

Terreiro  
4920 – 296 VNC  
GPS: 41.562530, - 8.443605  
tel. 251 794 898 / t/m. 914226145

### ↳ Costa Verde

Avenida, EN13, nº 15 - Campos  
4920 – 012 VNC  
GPS: 41.580490, - 8.423040  
tel. 251 795 430  
e-mail: geral@costaverde.com.pt

### Glutão

Sta. Marinha - Loivo  
4920-072 VNC  
GPS: 41.554177, - 8.450658  
tel. 251 795 654  
e-mail: filipe270682@hotmail.com

### ↳ Lavrador

Alto das Cerejas, nº 15 - Campos  
4920 – 011 VNC  
GPS: 41.581557, - 8.411749  
tel. 251 796 604  
e-mail: geral@restaurantelavrador.com  
site: www.restaurantelavrador.com

### ↳ Sol Nascente

Vale - Sapardos  
4920 – 120 VNC  
tel. 251 941 233 / t/m. 914226145  
GPS: 41.553093, - 8.443036

### ↳ Luso Galaico

Terreiro  
4920 – 296 VNC  
GPS: 41940585057062, -8.7439772486687  
tel. 251 795 225

### ↳ Casa das Velhas

Quinta das Mineirinhas  
4920 – 217 VNC  
GPS: 41938583910466, -8.7324249744415  
tel. 251 708 482  
e-mail: restaurante@mineirinhas.com  
site: www.mineirinhas.com

### Adega Real

Terreiro  
4920 – 296 VNC  
GPS: W8°44'39,25" N41°56'24,51"  
tel. 251 795 366

### Boega - O Peregrino

4920 Gondarém  
GPS: W8°45'13,12" N41°55'09,23"  
tel. 251 700 500

### VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

 **O Prato**  
Rua da Estrada Nacional 204-5, nº39  
4770-788 Avidos, V. N. Famalição  
GPS: 41°22'44,8" N 8°28'25,2"W  
tel./t/m. 252 321 892  
e-mail: opratorestaurante@gmail.com  
site: www.opratorestaurante.pt/pt/

### Porta Exerto

Rua Capitão Manuel de Carvalho, 5  
4760-020 V. N. Famalição  
GPS: 41°24'19,2" N 8°31'02,1"W  
tel./t/m. 968 851 463  
e-mail: porta.exerto.restaurante@gmail.com  
site: FB/porta.exerto/

### Fondue

Rua Direita, 10  
4760-101 V. N. Famalição  
GPS: 41°24'30,4" N 8°31'15,6"W  
tel./t/m. 252 319 602  
e-mail: mendesusana@live.com.pt  
site: FB/Restaurante-Fondue

### Casa Pêga

Rua 8 de Dezembro, 2203  
4760-016 Antas, V. N. Famalição  
GPS: 41°24'07,8" N 8°29'59,1"W  
tel./t/m. 252 374 175  
e-mail: geral@inidea.pt  
site: FB/RestaurantePega

### Sara Cozinha Regional

Praça D. Maria II, 448  
4760-011 V. N. Famalição  
GPS: 41°24'17,6" N 8°31'04,1"W  
tel./t/m. 252 322 487  
e-mail: saracozinharegional@gmail.com  
site: FB/Restaurante-Sara-Cozinha-Regional

### Outeirinho

Lugar do Outeirinho, 269  
4760-901 Louro, V. N. Famalição  
GPS: 41°25'51,9" N 8°32'59,3"W  
tel./t/m. 252 317 467  
e-mail: geral@outeirinho.com  
site: www.outeirinho.com

### Colina do Ave

Rua do Vau, 11  
4760-730 Ribeirão, V. N. Famalição  
GPS: 41°20'55,0" N 8°34'02,7"W  
tel./t/m. 252 491 543  
e-mail: geral@restaurantecolinadoave.com  
site: www.restaurantecolinadoave.com

### Torres

Avenida Dom Afonso Henriques, 681  
4760-283 Calendário, V.N Famalição  
GPS: 41°22'50,4" N 8°32'24,4"W  
tel./t/m. 252 316 948  
e-mail: famalicao@restaurantestorres.pt  
site: restaurantestorres.pt/torres-famalicao/

### O Tosco

Rua 5 de Outubro, 240 R/C  
4765-219 Riba D' Ave, V.N Famalição  
GPS: 41°23'29,5" N 8°23'04,9"W  
tel./t/m. 252 987 087  
e-mail: restosco.ribadeave@gmail.com  
site: FB/restauranteotosco/

### VILA NOVA DE FOZ COA

#### Taberna da Julinha

Largo da Ponte nº8  
5150 - 569 Pocinho  
tel. 965 398 826

### VILA NOVA DE GAIA

#### A Casa do Pescador

Rua Vasco da Gama, 18 - Afurada  
4400-603 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 813 077  
E-mail: restaurante.casa.do.pescador@gmail.com  
GPS: N 41° 8' 40,48" | W 8° 38' 41,54"

#### Água Viva

Rua Eng.º José Rocha Melo, 1 Granja  
4410-425 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 925 940 870  
E-mail: geral@aguavivagranja.pt  
GPS: N 41° 02' 28,4" | W 8° 39' 01,1"

#### Aguda Mar

Av. Jorge Correia, 641 - Arcozelo  
4410-340 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 621 448  
E-mail: geral@agudamar.com  
GPS: N 41° 3' 2,88" | W 8° 38' 49,62"

#### Avó Cana

Rua Gonçalves de Castro, 231  
Carvalhos  
4415-378 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 837 054  
E-mail: avo\_cana@hotmail.com  
GPS: N 41° 3' 45,60" | W 8° 34' 9,37"

#### Assim & Assado

Rua 5 de Outubro, 2200 - Avintes  
4430-805 Vila Nova de Gaia  
Tel.: 227 841 265 / 915 907 792  
E-mail: savanadasdelicias@gmail.com  
GPS: N 41° 6' 23,39" | W 8° 33' 11,49"

### Bacalhoeiro

Av. Diogo Leite, 74 – Santa Marinha  
4400-111 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 223 759 408  
E-mail: restaurante@bacalhoeiro.com.pt  
GPS: N 41° 3' 45,60" | W 8° 34' 9,37"

### Casa Branca

Av. Beira Mar, 751 – 759 - Canidelo  
4400-382 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 727 400  
E-mail: reservas@casabrancarestaurante.pt  
GPS: N 41° 7' 30,02" | W 8° 39' 59,30"

### Ciprianu's

Rua Escultor Alves de Sousa, 105  
Vilar de Andorinho  
4430-393 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 220 154 911  
E-mail: restauranteciprianus@gmail.com  
GPS: N 41° 6' 15,70" | W 8° 34' 27,96"

### 100 Stress

Rua do Bairro Japonês, 2 - Arcozelo  
4410-450 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 627 172  
E-mail: restaurante100stress@sapo.pt  
GPS: N 41° 2' 45,86" | W 8° 38' 57,33"

### Dom Marisco

Av. Gago Coutinho, 792 - Gulpilhares  
4405-709 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 623 207  
E-mail: geral@dommarisco.pt  
GPS: N 41° 8' 12,62" | W 8° 37' 0,83"

### Food & Friends (Hotel Holiday Inn)

Rua Diogo de Macedo, 220  
Mafamude  
4400-107 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 223 747 500  
E-mail: info@hiportogaia.com  
GPS: N 41° 7' 27,44" | W 8° 36' 49,41"

### Mário Luso

Lgo França Borges, 308 - Carvalhos  
4415-240 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 842 111  
E-mail: armeniasantos@marioluso.com / geral@marioluso.com  
GPS: N 41° 3' 53,95" | W 8° 34' 15,55"

### Madureira's Mercado da Afurada

Rua da Praia, 9950 - Afurada  
4400-554 Vila Nova de Gaia  
Tel.: 220 138 373 / 936 005 436  
E-mail: mercadoafurada@madureiras.pt  
GPS: N 41° 8' 37,43" | W 8° 38' 49,66"

### Mercearia do Bernardino

Rua Cândido dos Reis, 272  
Santa Marinha  
4400-070 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 223 756 253  
E-mail: mercearia.bernardino@hotmail.com  
GPS: N 41° 8' 6,15" | W 8° 36' 42,76"

### Mesa com Tradição

Rua 5 de outubro 2792 - Avintes  
4430-798 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 220 131 495  
E-mail: mesacomtradicao@gmail.com  
GPS: N 41° 6' 6" | W 8° 33' 6"

### O Jardim (Hotel Solverde)

Avenida da Liberdade, 212  
São Félix da Marinha  
4405-154 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 338 030  
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt  
GPS: N 41° 1' 42,32" | W 8° 38' 31,86"

### Parque da Aguda

Avenida Gomes Guerra - Arcozelo  
4410-467 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 622 929  
E-mail: parquedaguda@gmail.com  
GPS: N 41° 3' 5,43" | W 8° 39' 13,12"

### Quinta da Boucinha

Avenida Vasco da Gama  
Oliveira do Douro  
4430-341 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 827 764  
E-mail: info@boucinha.com  
GPS: N 41° 6' 30,38" | W 8° 34' 25,81"

### Quinta do Fojo Restaurante

Rua Nova do Fojo, 238 - Canidelo  
4400-232 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 220 995 811  
E-mail: restaurantequintadofojo@golfojo.com  
GPS: N 41° 7' 34,13" | W 8° 38' 12,87"

### Restaurante Novotel

Rua Mártir São Sebastião, 245  
Afurada  
4400-499 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 728 700  
E-mail: h1050@accor.com  
GPS: N 41° 8' 39,46" | W 8° 38' 28,07"

### Sancho Panza

Avenida Ramos Pinto – Cais de Gaia  
Lj. 250/260 – Santa Marinha  
4400-161 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 917 113 196  
E-mail: gruposanchopanza@gmail.com  
GPS: N 41° 8' 3,272" | W 8° 37' 0,20"

### Telhados Restaurante

Av. da República, 2038 - Mafamude  
4430-195 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 223 748 020  
E-mail: geral@hotelblacktulip.pt  
GPS: N 41° 7' 13,46" | W 8° 36' 23,23"

### The Blini

Rua General Torres, 344 – S.ta Marinha  
4430-107 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 224 055 306  
E-mail: geral@theblini.com  
GPS: N 41° 8' 9,47" | W 8° 36' 41,47"

### Restaurante Zizi

Rua do Mar - Arcozelo  
4410-332 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 620 728  
E-mail: rzizi@iol.pt  
GPS: N 41° 3' 3,33" | W 8° 39' 18,17"

### VILA REAL

#### Adega Regional Passos Perdidos

Rua da Coutada  
Vilarinho da Samardã  
5000-781 Vila Real  
GPS: 41° 22' 43.8"N 7° 42' 24.3"W  
tel.259 347 322 / tlm.966 496 011  
e-mail: passos-perdidos@sapo.pt  
site: www.passosperdidos.com.pt

#### Bons Tempos Restaurante & Petiscos

Rua de Santa Sofia, 41  
5000-680 Vila Real  
GPS:41.299879,-7.745928  
tel.259 322 394 / tlm. 963 626 564  
e-mail:  
bonstemposrestaurante@gmail.com  
site: www.bonstempos.pt

#### Casa de Pasto Chaxoila

EN 2 Borralha  
5000-062 Vila Real  
GPS: N 41.31.6628 O -7,732591  
tel. 259 322 654  
e-mail: comercial@chaxoila.com

#### Curva 24 – Refeições & Petiscos

Av.ª da Europa, Edif. Tulipa II, Lote 31, Ent.ª A, R/C, Loja 1  
5000-557 Vila Real  
GPS:41.297656,-7.732208  
tel. 259 044 102 / tlm. 912 805 896  
e-mail: curva24.vilareal@gmail.com

### Hotel Miracorgo

#### Restaurante Le Buffet

Av.ª 1.ª de Maio, 76/78  
5000-651 Vila Real  
GPS: N 41° 17' 43.764" / W 7° 44' 38.706"  
tel. 259 325 001  
e-mail: reservas@hotelmiracorgo.com  
site: www.hotelmiracorgo.com

#### Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro  
5000-669 Vila Real  
GPS: 41.299162,-7.74685  
tel. 259 323 153 / tlm.966 797 202  
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt  
site: www.hotelmiraneve.com

#### Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 Arroios  
5000-051 Vila Real  
GPS: 41° 17' 33" N 7° 42' 26" W  
tel. 259 340 790 / tlm. 935 525 038  
e-mail: hotel@quintadopaco.pt  
site: www.quintapaco.com

#### Loja do Covilhete

Rua António de Azevedo, 60  
5000-414 Vila Real  
GPS: 41.2970749,-7.7454763  
tel. 259 043 776 / tlm. 960 014 273  
e-mail: info@lojadocovilhete.pt  
site: www.lojadocovilhete.pt

### Restaurante A Viúva

Largo da Baralha Abambres  
5000-261 Vila Real  
GPS: 41.3043444,-7.720641  
tel. 259 338 499 / tlm. 938 647 788  
e-mail: aviuvanp@gmail.com  
site: www.aviuva.pt

### Restaurante Água na Boca

Z. Industrial de Constantim, Lote 151  
5000-082 Vila Real  
GPS:41.2754685,-7.7126051  
tlm. 925 646 706  
e-mail: aguanaboca.vr@gmail.com

### Restaurante Convívio

Rua Vasco Sameiro  
Travessa António Silva, 8  
5000-281 Vila Real  
GPS:41.2973655,-7.7250047  
tel. 259 323 807 / tlm. 914 899 512  
e-mail:  
restauranteconvio@gmail.com  
site: www.restauranteconvio.pt

### Restaurante Grill O Costa

Rua Dr. Sousa Costa, 16  
5000-552 Vila Real  
GPS: 41.292782,-7.727404  
tel. 259 321 988 / tlm. 969 892 304  
e-mail:  
restaurantegrillcosta@gmail.com  
site: www.restaurantegrillcosta.com

### Restaurante Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5  
5000-673 Vila Real  
GPS: 41.3005671,-7.7526796  
tel. 259 321 521  
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com

### Restaurante Paulo

Rua Francisco Xavier de Mendonça, 6  
5000-552 Vila Real  
GPS:41.292963,-7.728985  
tel. 259 046 185 / tlm. 938 194 073  
e-mail:  
restaurantepaulo.vilareal@hotmail.com

### Restaurante & Caffé Rampa's

Rua Cândido dos Reis, 18/20  
5000-638 Vila Real  
GPS: 41.2986105,-7.7433261  
tel. 259 322 782  
e-mail:  
rampas.restaurantecaffe@gmail.com

### Restaurante Stop

EN 313, N.º 50 Vila Nova  
5000-105 Vila Real  
GPS: 41.284072,-7.733555  
tel. 259 093 253 / tlm. 917 883 103  
e-mail:  
carloseduardoteixeira9@gmail.com

### Tralha Wine Tapas Bar

Av.ª Almeida Lucena, 36  
5000-660 Vila Real  
GPS: 41.300246,-7.741396  
tel. 259 326 382 / tlm. 961 685 715  
e-mail: jo3ca.lda@gmail.com  
site: www.tralhawinetapasbar.pt

### VILA VERDE

#### Torres

Lugar da Igreja  
4730-400 Ponte S. Vicente  
GPS: 41.682345 | -8.389174  
tel./tlm. 253 361 619 | 914 711 278  
e-mail:  
vilaverde@restaurantetorres.pt  
site: www.restaurantetorres.pt

#### Varandas do Lima II

Rua da Gândara  
4730-571 Soutelo  
GPS: 41.625628 | -8.433551  
tel./tlm. 253 322 794 | 910 034 450

#### Manjar do Mar

R. Dr. Francisco Aº Gonçalves, nº18  
4730-450 Prado  
GPS:41.598441 -8.465482  
tel. 253 924 800 / 912 611 480  
e-mail: manjardomar@hotmail.com  
site: www.manjardomar.pt

#### Martinho

Rua da Gândara  
4730-570 Soutelo  
GPS:41.624154 -8.433554  
tel. 253 322 770 / 916 783 530

#### Alívio

Rua da Gândara 97  
4730-570 Soutelo  
GPS:41.626747 -8.432956  
tel. 253 322 106 | 965 673 771  
e-mail:  
restaurantedoalivio@gmail.com  
site: www.restaurantedoalivio.com

#### Vila Luena

Pr. da República, nº 67  
4730-732 Vila Verde  
GPS:41.650618 -8.435870  
tel. +351 253 311 432  
e-mail: info@vilaluena.com  
site: www.vilaluena.com

#### Palácio

R.25 de Abril,43  
4730-735 Vila Verde  
GPS:41.649837 -8.436708  
tel. 253 319 298 | 968 579 090

#### Quinta da Resela

Av. Do Sobral – Castelo 17  
4730-100 Cervães  
GPS:41. 594287 | -8.525584  
Tel. 253 924 192 | 925 329 672  
Telm. 925 329 672  
Email: geral@quintaderela.pt

### VIMIOSO

#### Restaurante - A Vileira

Avenida de Alcanices, 1  
5230-380 Vimioso  
GPS: GPS: 41.583476, -6.532168  
Tel: 273 511 133

#### Restaurante Rural Srª de Pereiras

Estrada Nacional 218  
5300-300 Vimioso  
GPS: 41.568512, -6.533179  
Tel: 273 518 000 / 933 190 047

### VINHAI

#### Restaurante Comercial

Rua da Calçada nº 2  
5320-322 Vinhais  
GPS: N 41.835363 O -7.002606  
tel./tlm. 273 772 169

#### Restaurante O Silva

Rua de S. Francisco nº27  
5320-319 Vinhais  
GPS: Lat. 41.833493 O. -7.007675  
tel./tlm. 273 771 242

#### Restaurante O Tapas

Av. Padre Firmino Martins nº12  
5320-301 Vinhais  
GPS: N 41.832530, O -7.009025  
tel./tlm. 273 105 661 / 939 872 021

#### Restaurante A Tasca do Meio

Rua Nova nº16  
5320-335 Vinhais  
GPS: N 41.833030, O -7.005767  
tel./tlm. 273 404 810

#### Restaurante Terra Fria

Avenida Brasil s/n  
5335-102 Rebordelo  
GPS: N 41.727519, O -7.168600  
tel./tlm. 278 108 229 / 938 532 975

vinhos

# denominações de origem



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitivinícolas do mundo. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos, a Norte o rio Minho, a Oeste o Oceano Atlântico, a Este e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural das zonas do interior de características mais mediterrâneas. Aqui se produzem os vinhos com denominação de origem Vinho Verde. Os Vinhos Verdes, de baixo grau alcoólico, apelativamente leves, frescos e frutados, refletem as características naturais e singulares

desta Região costeira, que oferece vinhos diferentes da generalidade dos vinhos brancos do mundo, baseando as suas práticas vitícolas e enológicas na produção de lotes de várias castas autóctones, entre as quais o Alvarinho e o Loureiro. Estas qualidades dão corpo ao Vinho Verde, único no mundo! Os Vinhos Verdes são hoje exportados para mais de 100 países, sendo líderes na exportação de vinhos portugueses DOC não licorosos. Estas exportações geram um negócio de cerca de 50 milhões de euros anualmente, estando os EUA e a Alemanha no top dos mercados de destino. O espírito inimitável do Vinho Verde é apreciado como aperitivo devido

ao seu baixo teor alcoólico e acidez equilibrada. Mas os Vinhos Verdes são também perfeito acompanhamento de refeições leves e equilibradas, como saladas, peixes, mariscos, carnes brancas, tapas, sushi ou outros pratos internacionais.

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes  
Rua da Restauração, 318  
4050-501 Porto  
tel.: 226 077 302  
fax: 226 077 320  
e-mail: info@vinhoverde.pt  
site: www.vinhoverde.pt  
GPS: 41°08'44.1"N 8°37'23.0"W





### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente Transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques,

olivais verde-cinza ou extensas vinhas verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto. A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica. Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos

extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso, e castas autóctones como a Còdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Verdelho e Arinto nos brancos, a Tinta Amarela, o Bastardo, Tinto Cão, Tinta Carvalha e Tinta Gorda nos tintos as quais ganham maior expressão em vários hectares de vinhas velhas centenárias existentes, a região vitivinícola de Trás-os-Montes tem-se afirmado pela diferenciação, na produção de vinhos únicos.

Estando a tipicidade e diversidade dos vinhos inevitavelmente associadas ao seu Terroir, em Trás-os-Montes foi possível definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito à Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, nomeadamente Chaves, Valpaços, Planalto Mirandês.

Em toda a Região é ainda possível a produção de vinhos com Identificação Geográfica (IG) Transmontano.

Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes  
Casa do Vinho  
Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C  
5430-472 Valpaços  
tel.: 278 729 678 / 965 521 227  
e-mail: cvrtm@sapo.pt  
site: www.cvrtm.pt



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA 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](mailto:ivdp@ivdp.pt)  
site: [www.ivdp.pt](http://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](mailto:ivdp@ivdp.pt)  
site: [www.ivdp.pt](http://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 Favaiais - Pão e Vinho

Rua Direita  
5070-272 Favaiais  
tel.: 259 950 073  
email: museu.favaiais@cm-alijo.pt  
site: www.cm-alijo.pt  
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W  
Horário de funcionamento:  
Inverno: Terça a sexta: 10h30-12h30  
/ 14h30-18h30  
Sábados e domingos: 14h00-17h00  
Verão: Terça a sexta: 10h30-12h30 /  
14h30-18h30;  
Sábados e domingos: 11h00-18h30  
(Encerra à segunda)

## Solar do Alvarinho

Rua direita - Vila  
4960 Melgaço  
tel.: 251 410 00/195  
email:  
solardoalvarinho@cm-melgaco.pt/  
rotadoalvarinho@cm-melgaco.pt  
GPS: N 42.113976 O -8.260208  
Horário de funcionamento:  
Inverno (outubro a março):  
10h00-19h00  
Verão (abril a setembro):  
10h00-20h00

## CIPVV – Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada Barbosa Aranha  
Rua Fonte da Vila  
4990-087 Ponte de Lima  
Tel. 258 900 426 / 258 900 400  
e.mail: geral@cipvv.pt  
site: www.cipvv.pt  
GPS: 41°46'5.02" N 8°34'58.50"W

# produtos qualificados



## **CAPÃO DE FREAMUNDE – IGP**

O Capão de Freamunde é um frango proveniente das estirpes de crescimento lento do tipo Atlântico do grupo étnico gallus domesticus, castrado antes de atingir a maturidade sexual, que se destina exclusivamente à produção de carne de qualidade, tendo regras específicas de alimentação e manejo.

## **FOGAÇA DA FEIRA**

Pão doce à base de farinha de trigo de tipo 45 ou 55, ovos muito frescos, açúcar, manteiga, fermento de padeiro, água, canela, sal grosso e sumo e raspa de casca de limão. Tem forma de um tronco de cone mais largo na base e que, estilizado na parte superior, desenha as quatro torres do Castelo de Santa Maria da Feira. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado e brilhante nas "torres do castelo". A cor interior é amarelada uniforme.

## **CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – IGP**

Carne muito saborosa e suculenta de coloração avermelhada e sabor característico, devido à alimentação feita à base de leite materno, proveniente de caprinos das raças Bravia e Serrana.

## **CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP**

Carne muito tenra, com consistência firme e húmida,

denotando suculência e coloração que oscila do rosa ao vermelho-escuro, obtida a partir de bovinos de raça Cachena.

## **CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO – IGP**

Enchido tradicional curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, de cor castanha clara, com diâmetro entre os 2 e 3 cm e comprimento entre 30 e 35 cm, confeccionado a partir de pedaços pequenos (2 cm e 3 cm) de carnes do lombo, lombelos, cachão, toucinho, aparas e gorduras

## **SALPICÃO DE MELGAÇO – IGP**

enchido tradicional curado pelo fumo, de forma recta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento entre 14 e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco.

## **CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO – IGP**

enchido tradicional, curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, com um diâmetro entre 2 e 4 cm e comprimento entre 20 e 35 cm, confeccionado com aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco.

## **PRESUNTO DE MELGAÇO – IGP**

obtido a partir de pernis com peso superior a 10 kg, provenientes de porcos abatidos com o peso vivo

mínimo de 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.

## **MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP**

Mel, predominantemente de ericáceas, de cor escura, podendo apresentar-se no estado fluido ou no estado sólido (cristalizado). O mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % pode utilizar a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiro".

## **ALHEIRA DE MIRANDELA – IGP**

Enchido tradicional, curado banha pelo fumo, cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco, a carne de aves (galinha e ou peru ou pato), o pão regional de trigo, o azeite de Trás-os-Montes e a, condimentados com sal, alho e colorau doce e ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça e o salpicão e ou o presunto envelhecidos. Tem formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido e cujo invólucro é constituído por tripa natural, de vaca ou de porco.

## **AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES – DOP**

Azeite de baixa a muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e com uma sensação notável de doce, verde,

amargo e picante. As variedades de azeitona empregadas no seu fabrico são a Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

#### **BATATA DE TRÁS-OS-MONTES – IGP**

Tubérculo da planta *Solanum tuberosum* L., da família das Solanáceas, vulgarmente designada por batateira, de forma aproximadamente cilíndrica, homogénea, de aspeto húmido ao corte e de tom branco a branco-amarelado, mais rosada na periferia e sem qualquer oquidão. A epiderme (vulgo casca) tem alguns olhos e escamas, apresentando uma coloração de branco-sujo a castanho avermelhado.

#### **CABRITO DE BARROSO – IGP**

Carne proveniente do abate de caprinos resultantes de cruzamento livre de animais das raças serrana (com origem na Serra da Estrela) e bravía (com solar nas montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás-os-Montes), abatidos aos 3 meses de idade. A carne apresenta cor avermelhada e sabor característico. É muito agradável e suculenta, graças às condições ecológicas da região e aos fatores humanos que contribuíram para o melhoramento genético dos animais e sua adaptação à região e às suas pastagens naturais.

#### **CARNE BARROSÃ – DOP**

Carne particularmente suculenta, tenra e fina, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã. Dependendo da idade e peso ao abate a carne distingue-se em: “Carne de Vitela” - carcaça de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses, com peso compreendido entre 70 e 130 kg – carne rosada a vermelha clara e gordura branca a branco-sujo; “Carne de Novilho” - carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha clara e gordura branca a cremosa; “Carne de Vaca” - carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha escura e gordura branco-suja.

#### **CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DE BARROSO – IGP**

Carne suculenta, tenra e muito saborosa proveniente da desmancha de carcaças de bovinos criados num sistema de extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os lameiros do Barroso. Dependendo do sexo e idade ao abate a carne distingue-se em: Vitela - machos e fêmeas abatidos até aos 8 meses de idade - carne de cor rosada a vermelha clara e gordura de cor

branca a branco-sujo; Novilho - machos e fêmeas abatidos entre os 9 meses e os 2 anos - carne de cor vermelha clara a vermelho e gordura de cor branca a branco-sujo; Vaca - animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido - carne de cor vermelha escura e gordura de cor branca a branco-sujo.

#### **CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP**

Carne muito suculenta e macia proveniente do abate de leitões ou da desmancha de carcaças de porcos bísaros, criados num sistema semi-extensivo, tradicional à base de produtos e sub-produtos da agricultura local. Os animais abatidos até aos 45 dias de vida (leitões), têm peso até aos 12 Kgs, carne pouco marmoreada, gordura branca e harmoniosa, consistente e de textura macia. Os animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos 8 meses, têm peso a partir dos 60 Kgs, músculo vermelho claro e gordura rosada, carne não muito atoucinhada, bastante entremeada e de textura firme. Sabor muito característico.

#### **CARNE MIRANDESA – DOP**

Carne muito saborosa e suculenta, de consistência firme e ligeiramente húmida, obtida a partir de animais da Raça Mirandesa criados no seu solar de origem. A cor vai de rosa clara a vermelha clara, com

gordura branca homogeneamente distribuída, com distribuição intramuscular moderada no novilho. O músculo é de grão fino, com consistência firme e ligeiramente húmida. Provém de Bovinos da raça Mirandesa que possuem grande corpulência, com uma cor castanha que vai escurecendo para as extremidades. Na cabeça destaca-se a marrafa saliente e coberta com um tufo de pêlos alourados. Têm particular reputação duas peças integrantes destas carcaças e que estão protegidas pela Denominação de Origem: a Posta e o Rodião, que só podem designar-se como “Mirandeses” se cumpridas todas as regras e imposições legais.

#### **CORDEIRO DE BARROSO OU ANHO DE BARROSO OU BORRGO DE LEITE DE BARROSO – IGP**

Carne proveniente do abate de ovinos resultantes do cruzamento de animais das Raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, de ambos os sexos, criados na região e alimentados com leite materno, em sistema de exploração extensiva tradicional, abatidos a partir de um mês de idade e até aos quatro meses. Apresenta uma carne de cor rosada a vermelho claro, tenra, suculenta, muito saborosa, com sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Segundo o seu peso, a carcaça é normalmente classificada em

3 tipos de categorias: Categoria A — entre os 4,0 Kg e o 7,0 Kg, Categoria B — entre os 7,1 Kg e os 10,0 Kg, Categoria C — entre os 10,1 Kg e os 12,0 Kg

#### **ALHEIRA DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP**

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, da cabeça, entremeada e aparas) e gordura de porco\* carne de aves (galinha, peru e/ou pato) e/ou caça (perdiz e coelho) e pão, condimentado com sal, alho, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes e cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela - acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

#### **CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP**

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (pá, lombo, aparas magras da perna e dos ossos de assuã) e gordura de porco\*, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão), cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de

ferradura, cor não homogénea, variando de vermelha a castanha, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. Ao corte apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades e a massa apresenta-se bem ligada e heterogénea. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor a alho e travo acidificado.

#### **CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP**

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, aparas da pá e presunto, existindo quem utilize o “boche” – pulmão) e gordura de porco\*, e abóbora escorrida, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão) e cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando de alaranjada a castanha clara, com manchas e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor alaranjada e a massa apresenta-se homogénea, sendo perceptíveis pedaços de carne. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor da abóbora e travo acidificado.

#### **SALPICÃO DE BARROSO-MONTELEGRE – IGP**

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (Lombo e lombinho) de porco\*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em

cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão). Enchido cilíndrico, com formato reto e cor castanha clara. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho.

#### **SANGUEIRA DE BARROSO - MONTALEGRE – IGP**

Enchido tradicional, fumado à base de carne, gordura e sangue de porco\* e fatias finas de pão de trigo, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa e cebola picadas e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor preta e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor preta sendo perceptíveis pedaços de carne na massa homogénea. Sabor agradável, muito característico, sendo intenso o sabor a sangue.

#### **ALHEIRA VINHAIS – IGP**

Enchido tradicional, fumado, obtido a partir de carne (da cabeça, entremeada, barriga e aparas) de porco\*, carne de aves (apenas para a calda) e pão regional de trigo, condimentado com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes DOP, cheio em tripa fina

de porco ou vaca. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes. Ao corte a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

#### **BUTELO DE VINHAIS; BUCHO DE VINHAIS OU CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS – IGP**

Enchido tradicional, fumado, à base de carne, gordura, ossos e cartilagens (de partes das costelas e coluna vertebral) de porco, cheio em estômago (bucho), bexiga ou tripa do intestino grosso (palaio) do porco. As carnes com os ossos e as cartilagens são condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e, opcionalmente, vinho branco ou tinto da região de Trás-os-Montes. Tem forma redonda, oval ou cilíndrica consoante o invólucro utilizado e cor que varia entre o amarelado, avermelhado e castanho-escuro, sendo perceptível a presença de ossos.

#### **CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP**

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo, lombinho, cachaço, entremeada, aparas) e gordura de porco\*, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro, cheio em tripa delgada de porco ou vaca. Tem forma de ferradura, cilíndrico, cor avermelhada escura e consistência

semi-rija a rijs. 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 rijs 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 Queirós”.

#### **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, succulento e fundente. Comp.12 a 14 cm, larg. 6 a 8,5 cm e alt. 3 a 4,5 cm, peso entre 60 e 90 g. Ao corte a massa apresenta um conjunto de lâminas finas, folhadas. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelo-dourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Ao centro surge o recheio, de cor rosada escurecida, característica da carne de vitela cozinhada. Tem aspecto heterogéneo, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola.

#### **PRESUNTO DE BARROSO – IGP**

É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de subprodutos da exploração. Obtido a partir de porcos abatidos com idade compreendida entre os 16 e os 18 meses, inscritos nos registos de nascimento das explorações autorizadas. Apresenta-se com o formato próprio da perna do porco, aparado de forma arredondada, conservando a extremidade podal, com aparência característica,

reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. O seu aspeto interior apresenta músculo de cor vermelha viva a vermelha acastanhada nacarada e gordura de cor branca suja. Sabor muito agradável e cheiro característico a fumo.

#### **PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – IGP**

Obtido a partir das pernas de porcos Bísaros, adultos, machos (excluindo os inteiros) ou fêmeas, abatidos com idade entre 9 e 18 meses, inscritos no respectivo Registo Zootécnico. Tem o formato próprio da perna deste porco, comprida e alongada, com a extremidade podal. Apresenta, no local do corte, coloração vermelho acastanhada reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. Ao corte apresenta cor rosa a vermelho escuro e gordura de cor branca, nacarada e brilhante. Sabor agradável, salgado e fumado e aroma ligeiramente fumado.

#### **AMÊNDOA DOURO – DOP**

Amêndoa com casca, proveniente de diversas variedades de *Prunus amygdalus* L. que apresenta características próprias da respectiva variedade, de coloração uniforme e praticamente isenta de defeitos. São amêndoas grandes e muito doces.

### **AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP**

Azeitona de pequena dimensão, de cor verde-amarelado a negro-violáceo, luzidia. Consoante o tratamento apresenta-se como Azeitona tipo verde, Azeitona negra tratada e Azeitona madura em salmoura.

### **BORREGO TERRINCHO – DOP**

Carne de cor muito clara, muito tenra, com gordura quase ausente e com sabor ainda a leite, proveniente de borregos, muito jovens, da Raça Churra da Terra Quente.

### **CABRITO TRANSMONTANO – DOP**

Carne proveniente do abate de caprinos da raça serrana (machos e fêmeas) filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça, abatidos na altura do desmame, entre os 30 e os 90 dias de vida. Esta carne diferencia-se pela sua qualidade organolética, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

### **CARNE MARONESA – DOP**

Carne de cor rosa escura (vitela) a avermelhada escura (vaca), obtida a partir de animais da Raça Maronesa. Tem uma suculência extraordinária.

### **CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP**

Fruto de forma elíptica alongada, cor castanha avermelhada,

muito brilhante, com estrias escuras longitudinais; muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida.

### **CASTANHA DA PADRELA – DOP**

Castanha composta por frutos de cor castanha, raiada de mais claro ou mais escuro (dependendo da cultivar), de forma arredondada, com brilho natural. Boa aptidão para o descasque.

### **CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP**

Carne muito saborosa e tenra, com sabor característico, devido às condições agro-ecológicas da Terra Fria Transmontana, proveniente de animais da Raça Churra Galega Bragançana.

### **CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS – DOP**

Carne de cor rosada, extremamente tenra, macia, suculenta e muito saborosa, proveniente de ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, abatidos até aos quatro meses e nascidos e criados num sistema de exploração extensiva, tradicional

### **MEL DA TERRA QUENTE – DOP**

Mel de cor âmbar e elevado índice de cristalização, ao qual o pólen de rosmaninho, em predominância, confere sabor específico. Ao mel que possua um teor de pólen de rosmaninho superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Rosmaninho".

### **MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP**

Mel produzido pela abelha Apis mellifera (sp. Iberica), a partir do néctar de flores de urzes (ericáceas), rosmaninho (Lavandula pedunculata) e castanheiro (Castanea sativa). Tem cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação táctil a cristais finos.

### **QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO E QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO – DOP**

Queijo curado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, estreme proveniente de cabras da raça Serrana, por acção de coalho animal. Apresenta pasta semidura a extra-dura, não amanteigada, fechada, pouco untuosa e com alguns olhos. Tem forma de cilindro baixo, regular. A crosta é semi-dura a extra-dura, inteira, bem formada, lisa, de cor branca uniforme. Aroma intenso a agradável e sabor limpo com um ligeiro travo picante.

### **QUEIJO TERRINCHO – DOP**

Queijo curado, produzido a partir de leite de ovelhas da Raça Churra da Terra Quente (Terrinchas), de pasta semi-dura, fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformada, de cor branca, ligeiramente untuosa e com alguns olhos.

### **CARNE AROUQUESA – DOP**

A carne apresenta determinadas características como: Cór variável, sendo rósea-clara a rosa pálida (vitela), rosa a vermelho-claro (novilho) e avermelhado a vermelho escuro (vaca e boi); Gordura de coloração variável, sendo branca (vitela), branca a cremosa (novilho) e amarelada (vaca e boi); Consistência firme e ligeiramente húmida; O cheiro e o sabor são sui generis. A carne Arouquesa é muito apreciada em posta ou costeleta assada na brasa, grelhada, ou assada em forno de lenha.

### **MAÇA BRAVO ESMOLFE – DOP**

A maçã "Bravo de Esmolfe" distingue-se de todas as outras variedades pelo aroma dos seus frutos e as suas ímpares qualidades sápidas. Possui uma polpa branca, macia, sucosa, doce e com excelentes qualidades gustativas, características que lhe concedem o estatuto de "Rainha das maçãs portuguesas".

### **MAÇA DA BEIRA ALTA – IGP**

Designa-se por Maçã da Beira Alta IGP, a maçã (espécie Malus domestica Borkh.) proveniente de diversas variedades dos grupos Golden, Gala, Red Delicious, Starking, Jonagold, Granny Smith, Jonared e Reinetas, obtidas na região delimitada. Caracteriza-se pelo seu bom paladar, perfume e capacidade de conservação.

### **AMENDOA COBERTA DE MONCORVO – IGP**

"Amêndoa Coberta de Moncorvo" é um produto de confeitaria obtido a partir de amêndoas doces peladas, torradas e cobertas com uma pasta de açúcar. Podem ser comercializadas três versões: brancas ou comuns; morenas ou de chocolate; peladinas. 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 peladina tem uma cor exterior esbranquiçada, resultante de uma fina cobertura de açúcar que não chega a evidenciar os bicos de açúcar característicos das outras versões.

### **CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP**

A Castanha dos Soutos da Lapa DOP distingue-se pelas cores castanha avermelhada e muito brilhante dos frutos da cv Longal e castanha clara com brilho médio dos frutos da cv Martainha. O sabor das castanhas constitui um aspeto qualitativo muito importante, principalmente para o consumo em fresco. Apesar de muito macias não são demasiado farinhentas e apresentam um paladar caracteristicamente suave e muito doce.

### **CABRITO DA GRALHEIRA – IGP**

O Cabrito da Gralheira IGP desempenha um importante papel na gastronomia das serras da Beira Litoral devido à sua elevada qualidade. É também símbolo de muitas tradições antigas e costumes locais e o seu consumo está tradicionalmente ligado a muitas festas populares e religiosas, como o Natal e a Páscoa. O Cabrito da Gralheira IGP é produzido nos concelhos de Arouca, Vale de Cambra, São Pedro do Sul, Oliveira de Frades, Vila Nova de Paiva e Castro Daire, nos distritos de Aveiro e Viseu.

### **O FOLAR DE VALPAÇOS – IGP**

O Folar de Valpaços – IGP distingue-se dos seus congéneres pela forma de preparação da massa pão, sendo a existência de duas fases de fermentação da massa pão específica do concelho de Valpaços. Destaca-se também a utilização de azeite virgem extra de Trás-os-Montes DOP (ou de características organoléticas similares) cujas características sápidas e aromáticas específicas são transferidas para a massa pão e, de correntemente, para o produto final. O sabor marcadamente frutado da massa deve-se, assim, às características de sabor e cheiro a fruto fresco e sensação de doce, verde, amargo e picante do azeite utilizado.



**doçaria  
tradicional e  
conventual**



## DOÇARIA TRADICIONAL (REGIONAL OU POPULAR) E CONVENTUAL

A riqueza gastronómica do Norte de Portugal é nas suas diversas dimensões sobejamente conhecida pela qualidade e diversidade doceira, que vai da tradicional (regional ou popular), aos doces convencionais e sobretudo aos doces das casas das famílias nortenhas, cheias de tradição no bem cozinhar. Saberes e sabores seculares deram corpo pelo poder da oralidade a um vasto e rico património imaterial da doçaria do Norte de Portugal. Uma doçaria alicerçada no uso da farinha, dos ovos e do açúcar, do mel e da castanha, ingredientes que fazem parte de muita e boa doçaria popular destas terras. Também, na doçaria conventual o Norte de Portugal assume papel de destaque quando falamos do acervo nacional. É a partir do séc. XVI que os portugueses e a sua diáspora se tornam perdidamente doceiros desenvolvendo um receituário único e excepcional, no qual a variedade e requinte constituem a suas principais características. É pelas mãos sábias das Mulheres nortenhas,

do Minho a Trás os Montes, do Porto ao Douro, que surgem as principais e perpetuadas receitas de doces que chegam aos nossos dias pela insistência e habito social da passagem de conhecimentos gastronómicos de mães para filhas, muitas vezes nas grandes casas senhoriais que primavam e m manter o segredo de determinadas receitas na família. A frequência das Mulheres do mundo rural como cozinheiras, aprendendo os truques das receitas de família, que com frequência as transmitiam de formal livre colocando as ao dispor do povo, e a frequência de meninas criadas nobres que ingressavam nos conventos levavam consigo todo o saber acumulado, colocaram ao serviço dos conventuais a confeções de ricas e consolidadas receitas que viriam a dar corpo ao que hoje chamamos de doçaria conventual. Receitas com história secular e praticas antigas representavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

### ALFÂNDEGA DA FÉ

Barquinhos e Rochedos

### ALIJÓ

Bolo Borrachão  
(doce tradicional)

### AMARANTE

Doce Fático de S. Gonçalo

### AMARES

Pudim de Laranja

### ARMAMAR

Bolinhos de Maça

### BAIÃO

Biscoito da Teixeira

### BARCELOS

Queijadinhos de Barcelos

### BOTICAS

Rabanadas com Mel de Barroso

### BRAGA

Pudim Abade de Priscos  
Fatias de Braga

### BRAGANÇA

Pudim de Castanha

### CASTELO DE PAIVA

Pão de Ló de Serradelo  
Pão-de-Ló do Vale de São Domingos

### CELORICO DE BASTO

Pão de Ló

### CINFÂES

Bolos de Manteiga / Matulos

### ESPOSENDE

Clarinhs de Fão

### FAFE

Pão-de-ló

### FELGUEIRAS

Pão de Ló de Margaride

### GUIMARÃES

Tortas de Guimarães  
Tortas de Guimarães  
(Família Sampaio da Nóvoa)  
Toucinho-do-Céu

### LAMEGO

Gradinhas de Lamego

### LOUSADA

Pão-de-ló  
Beijinhos de Amor

### MAIA

Biscoitos da Maia

### MARCO DE CANAVEZES

Fatias do Freixo  
Pão-podre

### MELGAÇO

Bucho Doce

### MESÃO FRIO

Biscoito de Vila Marim

### MOIMENTA DA BEIRA

Arroz Doce

### MONÇÃO

Barrigas de Freira

### MONDIM DE BASTO

Pão de Ló húmido

### OLIVEIRA DE AZEIS

Zamacóis  
Regueifa de Ul  
Sopa Seca  
(sobremesa dos pobres)

### PAÇOS DE FERREIRA

Rochas da Citânia  
e Brisas do Pilar

### PENAFIEL

Bolinhos de Amor  
Tortas de S. Martinho  
Pão Podre

### PENEDONO

Cavacas de Castainço

### PONTE DA BARCA

Rabanadas de Mel

### PONTE DE LIMA

Leite Creme

### POVOA DE LANHOSO

Rochas do Pilar

### POVOA DE VARZIM

Rabanada à Poveira

### SABROSA

Bolo Borrachão.

### SANTA MARIA DA FEIRA

Fogaça da Feira

### SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Frei João de Mansilha  
Flor do Marão

### SANTO TIRSO

Jesuíta  
Tarde de São Bento  
Bolachas Santa Escolástica  
Pudim Condessa Aldara

### SÃO JOÃO DA MADEIRA

Húngaros Industriais

### SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Milhos Doces

### TERRAS DE BOURO

Pasteis de Santa Eufémia

### TORRE DE MONCORVO

Amêndoa Coberta

### VALPAÇOS

Bolo de castanha  
Bolo Podre  
Bolos Económicos  
Natas de castanha  
Ouriços de castanha  
Sopa Seca

### VIANA DO CASTELO

Meias Luas  
Torta de Viana  
Manjericos  
Sidónios

### VIEIRA DO MINHO

Barquinhos

### VILA DO CONDE

Beijim de Freira

### VILA NOVA DE FAMILICÃO

Bolo de Famalicão

### VILA NOVA DE GAIA

Doce de romaria Velhotes

### VILA REAL

Cristas de Galo  
Pitos de S.ta Luzia

### VILA VERDE

Pudim Abade de Priscos

### VIMIOSO

Pasteis de Amêndoa  
de Vimioso

### VINHAIS

Delícia do Convento



## azeites a norte de portugal

O Norte de Portugal é a segunda região produtora de azeite a nível nacional. A produção concentra-se maioritariamente na região de Trás-os-Montes, terras ricas em paisagens, saberes e tradições, onde a oliveira é cultivada desde há séculos. Os olivais antigos, com uma grande diversidade varietal, juntamente com as características edafo-climáticas da região, associadas à tradição, e ao saber fazer, dão origem a azeites únicos que são os azeites com Denominação de Origem Protegida (DOP) "Azeite de Trás-os-Montes".

Nos azeites há um conjunto de atributos que fazem despertar os sentidos e que transmitem sensações diferenciadas. Esses atributos podem ter origens variadas, resultantes de diferentes fatores que influem na composição e qualidade do azeite. Estes fatores estão maioritariamente relacionados com a cultivar de azeitona que deu origem ao azeite, e também com outros aspetos que vão desde a formação do fruto, maturação da azeitona, colheita, condições de extração e armazenamento do azeite até à sua exposição na prateleira. Quem conhece o Norte de Portugal, sobretudo o interior, facilmente entende que a diversidade de paisagens e condições agroclimáticas,

juntamente com a grande diversidade de cultivares de oliveira, originam também uma considerável diversidade de perfis de azeites, na generalidade de elevada qualidade, mas distintos entre si.

É necessário lembrar, que o azeite virgem, é o "sumo" que das azeitonas, que é extraído apenas por processos mecânicos de moenda dos frutos, batedura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação.

Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os compostos fenólicos e os tocoferóis.

A nível sensorial os azeites produzidos na região "equilibrados, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante". São azeites conhecidos pela sua grande complexidade, com diferentes notas verdes que vão desde o suave ao intenso e onde pode-se encontrar um grande leque de sensações positivas do nosso dia-a-dia como é o exemplo do tomate, rama de tomate, banana, maçã e sobretudo frutos secos. A identidade e complexidade destes azeites, é-lhe maioritariamente pelas cultivares de oliveira Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, mas também por outras como sejam a Cordovil Transmontana, a Negrinha de Freixo, a Santulhana, a Redondal, entre outras.

Assim, os azeites da região são maioritariamente provenientes da mistura de azeitonas das três cultivares referidas bem como uma pequena percentagem de cultivares minoritárias, originando azeites distintos, e muito agradáveis ao paladar e que vale a pena descobrir. Estes azeites são harmoniosos com notas frescas de erva, tomate, maçã verde, rama de

tomate e muitos frutos secos nomeadamente noz. De uma maneira geral, de acordo com as notas frescas e verdes são classificados como azeites verde suaves ou azeites verde intenso.

Na parte norte da região, e já não incluída na DOP, encontram-se azeites mais densos e pastosos, com diferentes sensações e atributos. A sua produção assenta maioritariamente em azeitonas da cultivar Santulhana, sendo os azeites no olfato com notas verdes muito intensas a erva fresca acrescidas de notas de frutos secos, e na boca com um amargor e picante muito fortes, o que o origina perfis sensoriais distintos.

A sul da região, e no vale do rio Douro, também apelidados de azeites do Douro, e contrariamente ao observado a norte, o perfil sensorial dos azeites é sobretudo da existência de notas frescas e maduras, com fortes notas de frutos secos principalmente a amêndoa. O que estará relacionado por um lado com a grande diversidade de cultivares antigas de oliveira, e por outro com as características distintas do ponto de vista edafo-climático, o que origina azeites diferenciados.

Ao longo de toda a região norte de Portugal podem ser encontrada uma grande diversidade de azeites quer do ponto de vista químico, mas sobretudo sensorial, que associados à paisagem, às condicionantes ambientais e às cultivares de azeitona que lhe deram origem conferem aos azeites obtidos uma grande diversidade de sensações que interessa descobrir. Assim, os azeites da região são maioritariamente provenientes da mistura de azeitonas das três cultivares referidas bem como uma pequena percentagem de cultivares minoritárias, originando azeites distintos, e muito agradáveis ao paladar e que vale a pena descobrir. Estes azeites são harmoniosos com notas frescas de erva, tomate, maçã verde, rama de tomate e muitos frutos secos nomeadamente noz. De uma maneira geral, de acordo com as notas frescas e verdes são classificados como azeites verde suaves ou azeites verde intenso.

Na parte norte da região, e já não incluída na DOP, encontram-se azeites mais densos e pastosos, com diferentes sensações e atributos. A sua produção assenta maioritariamente em azeitonas da cultivar

Santulhana, sendo os azeites no olfato com notas verdes muito intensas a erva fresca acrescidas de notas de frutos secos, e na boca com um amargor e picante muito fortes, o que o origina perfis sensoriais distintos.

A sul da região, e no vale do rio Douro, também apelidados de azeites do Douro, e contrariamente ao observado a norte, o perfil sensorial dos azeites é sobretudo da existência de notas frescas e maduras, com fortes notas de frutos secos principalmente a amêndoa. O que estará relacionado por um lado com a grande diversidade de cultivares antigas de oliveira, e por outro com as características distintas do ponto de vista edafo-climático, o que origina azeites diferenciados.

Ao longo de toda a região norte de Portugal podem ser encontrada uma grande diversidade de azeites quer do ponto de vista químico, mas sobretudo sensorial, que associados à paisagem, às condicionantes ambientais e às cultivares de azeitona que lhe deram origem conferem aos azeites obtidos uma grande diversidade de sensações que interessa descobrir.

# enoturismo



## ALIJÓ

**ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS**  
www.adegadefavaiois.pt  
**ADEGA GRAN CRUZ**  
www.porto-cruz.com  
**ADEGA DA QUINTA DA FAÍSCA**  
www.secretspotwines.com  
**CASA DOS LAGARES**  
www.fragulho.pt  
**D'ORIGEM**  
www.dorigem.pt  
**DOUROVILLA**  
www.quintarainhasantamafalda.pt  
**ENOTECA QUINTA DA AVESSADA**  
www.enotecadouro.com  
**QUINTA DO BOMFIM**  
www.symington.com/news/  
quinta-do-bomfim  
**QUINTA DAS CARVALHAS**  
www.realcompanhiavelha.pt  
**QUINTA DA CERDEIRINHA**  
www.quintadacerdeirinha.com  
**QUINTA DE FIÃES**  
www.quintadefiaes.pt  
**QUINTA DO JALLOTO**  
www.quintadojalloto.pt  
**QUINTA DO NOVAL**  
www.quintadonoval.com  
**QUINTA DO PASSADOURO**  
www.quintadopassadouro.com  
**QUINTA DA PINALTA**  
www.pinalta.com  
**QUINTA DA ROÊDA**  
www.croftport.com  
**QUINTA DA ROMANEIRA**  
www.quintadaromaneira.pt  
**QUINTA DE SANTA EUGÉNIA**  
www.quintadesantaeugenia.pt  
**QUINTA DO SILVAL**  
www.quintadosilval.pt  
**WINE AND SOUL**  
www.wineandsoul.com

**XTREAM DOURO**  
www.godourootour.com  
**QUINTA DA FOZ**  
www.quintadafoz.pt

**AMARANTE**  
**CASA DA CALÇADA**  
- RELAIS & CHATEAUX  
www.casadacalcada.com  
**CASA DE CELLO**  
www.casadecello.pt  
**CASA DE OLEIRO**  
www.casaoleiros.com  
**HOTEL QUINTA DA CRUZ & SPA**  
www.quintadacruz.pt  
**MONVERDE HOTEL**  
www.monverde.pt  
**POUSADELA**  
www.pousadela.com

**AMARES**  
**TERRAS DE AMARES**  
www.casalata.com  
**QUINTA DE AMARES**  
www.quintadamares.pt  
**ENCOSTAS DE AMARES**  
www.encostasdamares.com  
**SOLAR DAS BOUÇAS**  
solarboucas.wixsite.com/solar/vinho  
**SOCALCOS DE BOURO**  
www.socalcosdobouro.pt  
**ENCOSTA DE ABADIA**  
encostasdaabadia7.wixsite.com/  
encostas-da-abadia  
**DEVESA DO CÁVADO**  
www.devesadocavado.com

**ARCOS DE VALDEVEZ**  
**QUINTA DE SANTA MARINHA**  
www.quintadocerqueiraal.pt

**ARMAMAR**  
**NIÉPOORT**  
www.niepoort-vinhos.com

**QUINTA DA FOLGOSA VELHA**  
www.folgosavelha.pt  
**QUINTA DE RAMOZEIROS**  
www.quintaderamozeiros.com  
**QUINTA DA CARVALHOSA**  
www.quintadacarvalhosa.com  
**QUINTA DA CHINCHORRA**  
www.quintadachinchorra.com  
**QUINTA DOS FRADES**  
www.quintadosfrades.pt  
**QUINTA DO TEDO**  
www.quintadotedo.com  
**QUINTA MARIA IZABEL**  
www.quintamariaizabel.pt  
**QUINTA DA AZENHA**  
www.quintada.azenha.net  
**QUINTA DA BARROCA**  
www.quintadabarroca.com.pt  
**QUINTA DE SILVARES**  
www.quintadesilvares.com  
**QUINTA DA SEARA**  
marcoshpintodasilva@gmail.com  
**QUINTA DO VINHAGO**  
casadevinhago@gmail.com  
**QUINTA DE CEDADELHE**  
aidamariawines@hotmail.com

**AROUCA**  
**DESTILARIA EDUARDO**  
**DE NORONHA DIAS**  
www.pinguca.pt

**BAIÃO**  
**FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ**  
www.feq.pt  
**PAÇO DE TEIXEIRÓ**  
**E QUINTA DO CÔTTO**  
www.pacodeteixeiro.pt  
**QUINTA DO FERRO**  
www.quintadoferro.pt  
**QUINTA DE COVELA**  
www.covela.pt  
**CASA DA LAVANDEIRA**  
www.casadalavandeira.com

**BARCELOS**  
**QUINTA DO TAMARIZ**  
www.quintadotamariz.com  
**QUINTA DE PAÇOS**  
www.quintapacos.com  
**ADEGA COOPERATIVA**  
**DE BARCELOS**  
www.adegabarcelsos.pt  
**QUINTA DE BALÃO**  
info@quintadebalao.pt  
**VINHOS CAMPELO**  
www.campelo.pt

**BOTICAS**  
**REPOSITORIO HISTORICO**  
**DO VINHO DOS MORTOS**  
www.cm-boticas.pt  
**ADEGA VINHO DOS MORTOS**  
www.vinhodosmortos.com

**BRAGANÇA**  
**CASA DO JOA**  
www.casadojoa.com

**CAMINHA**  
**DESIGN & WINE HOTEL - ENOTECA**  
www.designwinehotel.com

**CARRAZEDA DE ANSIÃES**  
**CASA DOS CANTONEIROS**  
**"FOZ-TUA WINE HOUSE"**  
www.cmca.pt  
**TERRAÇOS DE BACO**  
www.terracosdebaco.com

**CASTELO DE PAIVA**  
**CASA DE ALGAR**  
http://casadealgar.blogs.sapo.pt  
**QUINTA DA CORGA DA CHÃ**  
www.corgadacha.com  
**QUINTA DE RELIÇÕES**  
www.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  
**QUINTA DAS ESCOMOEIRAS**  
www.quintadasescomoeiras.com

**CHAVES**  
**EBRON - CASA GRANDE DO SEIXO**  
www.casagrandedoseixo.pt  
**QUINTA DE ARCOSSÓ**  
www.quintadearcosso.pt

**CINFÃES**  
**ADEGA INSPIRAR**  
www.facebook.com/  
inspirarvinhoverde  
**QUINTA DAS ALMAS**  
www.quintadasalmas.pt

**FAFE**  
**VINHOS NORTE**  
www.vinhosnorte.com

**FREIXO DE ESPADA À CINTA**  
**CAVES D'FREIXOWINE**  
- VINHOS BIOLÓGICOS  
gilberto.pintado@gmail.com  
**MARITÁVORA**  
www.maritavora.com

**FELGUEIRAS**  
**QUINTA DA LIXA**  
www.quintadalixa.pt  
**QUINTA DA PALMIRINHA**  
sumbi@sapo.pt  
**QUINTA DE MADERNE**  
www.quintademaderne.com  
**TERRAS DE FELGUEIRAS**  
- CAVES FELGUEIRAS  
www.coopfelgueiras.pt

**GUIMARÃES**  
**ADEGA COOPERATIVA**  
**DE GUIMARÃES**  
www.adezaguiaraes.pt  
**CASA DE SEZIM**  
www.sezim.pt  
**QUINTA DA CANCELA**  
www.quintadacancela.com  
**QUINTA DA EIRA DO SOL**  
www.quintaeiradosol.com  
**QUINTA DO ERMÍZIO**  
www.ermizio.com  
**QUINTA PICOUTO DE CIMA**  
quintapicoutodecima@gmail.com  
**QUINTA DE AGRICOLA S. GIÃO**  
s.giao@sapo.pt  
**QUINTA DA AVELEIRA**  
bernardobrito@hotmail.com

**LAMEGO**  
**CASA DE SANTO ANTONIO**  
**DE BRITIANDE**  
www.casasantoniobritiande.com  
**QUINTA DA PACHECA**  
www.quintadapacheca.com  
**CAVES DA RAPOSEIRA**  
www.cavesraposeira.com  
**QUINTA DE SANTA EUFÉMIA**  
www.qtstaefumia.com

**LOUSADA**  
**QUINTA DE LOUROSA**  
www.quintadelourosa.com

**MARCO DE CANAVEZES**  
**CASA DE VILA BOA**  
www.casavilaboia.com  
**CASA DE VILACETINHO**  
www.casadevilacetinho.pt  
**EPAMAC**  
www.epamac.com  
**QUINTA DA TORRE**  
www.scaetano.com

**QUINTA DA SAMOÇA**  
www.quintadasamoca.com  
**QUINTA DO BURGO**  
www.quintadoburgo.net  
**SAPATEIRO**  
www.sapateiro.wine

**MELGAÇO**  
**ADEGA CASTABOA**  
castaboa@portugalmail.pt  
**ADEGA QUINTA DE SOALHEIRO**  
www.quntadesoalheiro.com  
**ADEGA QUINTAS DE MELGAÇO**  
www.quintasdemelgaco.pt  
**ADEGA REGUENGO DE MELGAÇO**  
www.reguengodemelgaco.pt

**MESÃO FRIO**  
**ADEGA COOPERATIVA DE MESÃO FRIO**  
www.acmf.pt  
**QUINTA DA BARCA**  
www.quintadabarca.com  
**QUINTA DA REDE**  
quintadarede.webnode.pt  
**QUINTA DO CÔTTO**  
www.quintadocotto.pt  
**R4 VINHOS DOURO FAMILY**  
www.r4vinhos.com

**MOIMENTA DA BEIRA**  
**CAT - COOPERATIVA AGRÍCOLA DO TÁVORA**  
www.cooptavora.pt  
**SOLAR DOS CORREIA ALVES**  
www.cronicasdaterra.pt

**MONÇÃO**  
**ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO**  
www.adegademoncao.pt  
**PALÁCIO DA BREJOEIRA VITÍCULTORES, S.A.**  
www.palaciocabrejoeira.pt

**PROVAM, LDA.**  
www.provam.com  
**QUINTA DA CHEIRA**  
www.quintadacheira.pt  
**QUINTA DAS PEREIRINHAS**  
www.foraldemoncao.com  
**SOLAR DE SERRADE**  
www.solardeserrade.pt  
**VALE DOS ARES**  
www.mqvinhos.pt  
**QUINTA DE SANTIAGO**  
quintadesantiagoalvarinho.blogspot.pt  
**QUINTA DA PEDRA**  
www.idealdrinks.com  
**QUINTA DA TEIMOSA**  
www.quintadateimosa.pt  
**TERRAS DE CONCLAVE**  
www.terrasdeconclave.pt

**MONDIM DE BASTO**  
**CASA SANTA EULÁLIA**  
www.casasantaeulalia.pt

**MONTALEGRE**  
**VINHOS MONT`ALEGRE**  
www.fgwines.pt  
**VINHOS PADRE FONTES**  
www.padrefontes.pt

**MURÇA**  
**CAVES DE MURÇA**  
www.cavesdemurca.pt  
**QUINTA MONTE SÃO SEBASTIÃO**  
www.montesaosebastiao.com

**PARADES**  
**QUINTA BELA VISTA**  
joseleao@ela.pt

**PENAFIEL**  
**QUINTA DA AVELEDA**  
www.aveledaportugal.pt

**PONTE DA BARCA**  
**ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA**  
www.adegapontedabarca.pt

**PONTE DE LIMA**  
**ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA**  
www.adegapontelima.com  
**APHROS WINE**  
www.aphros-wine.com  
**AROMAS 4U**  
www.aromas4u.pt  
**CASA DAS BUGANVÍLIAS**  
www.casadasbuganvilias.com  
**CASA DO BARREIRO**  
barreiro@solaresdeportugal.pt  
**"NAUS LUSITANAS - TERRAS DE REFOIOS"**  
www.nauslusitanas.com  
**QUINTA DA FREIRIA**  
jjcorreiarbarros@hotmail.com  
**QUINTA DE LUOU**  
www.luou.pt  
**QUINTA DO AMEAL**  
www.quintadoameal.com  
**QUINTA DO CRUZEIRO ESC. PROF. AGRIC. DESENV. RURAL PONTE DE LIMA**  
www.eppl.pt  
**SOLAR DE BORGONHA**  
www.solardeborgonha.com  
**VINHO CASA DA CUCA**  
www.casadacuca.com

**POVOA DE LANHOSO**  
**QUINTA DA IGREJA**  
www.quinta-da-igreja.voidtek.com  
**QUINTA VILLA BEATRIZ**  
www.quintavillabeatriz.com

**PORTO**  
**SALA DE PROVAS DE VINHOS DE PORTUGAL**  
www.viniportugal.pt

**RESENDE**  
**QUINTA DA MASSÔRRA**  
www.quintadamassorra.com  
**QUINTA DO FORMIGAL**  
rafaelmonteirom@sapo.pt  
**QUINTA DO OUTEIRO**  
www.quintadoouteiro.pt  
**VALD'AREGOS**  
www.valdaregos.pt

**SABROSA**  
**ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA**  
www.adegacooperativadesabrosa.pt  
**CASAL DOS CADAIAIS**  
www.facebook.com/casadedonelo  
**DECA WINE**  
www.decawine.com  
**LAVRADORES DE FEITORIA**  
www.lavradoresdefeitoria.pt  
**MORGADIO DA CALÇADA**  
www.morgadiodacalcada.com  
**QUINTA DA CAVADINHA SYMINGTON FAMILY**  
www.portfoliovinhos.pt  
**QUINTA DA FOZ**  
www.quintadafoz.pt  
**QUINTA DA MARKA**  
www.quintadamarkadouro.com  
**QUINTA DA VEIGA**  
www.veigamouras.com  
**QUINTA DE LA ROSA**  
www.quintadelarosa.com  
**QUINTA DO BEIJO**  
www.quintadobeijo.pt  
**QUINTA DO BUCHEIRO**  
www.quintadobuchero.pt  
**QUINTA DO CALEIRO**  
www.quintadocaleiro.pt

**QUINTA DO CRASTO**  
www.quintadocrasto.pt  
**QUINTA DO CUME**  
www.quintadocume.pt  
**QUINTA DO FOJO**  
www.quintadofojo.pt  
**QUINTA DO INFANTADO**  
www.facebook.com  
**QUINTA DO ISAAC**  
quintadoisaac@sapo.pt  
**QUINTA DO PORTAL**  
www.quintadoportal.com  
**QUINTA DOS ESPINHEIROS**  
ruibarata7@gmail.com  
**QUINTA FONTE DO MILHO**  
quintadafontedomilho@gmail.com  
**QUINTA NOVA N. Sª DO CARMO**  
www.quintanova.com  
**VALLEGRE**  
www.vallegre.pt  
**VIEIRA DE SOUSA PORT & DOURO WINES**  
www.vieiradesousa.pt

**SANTA MARTA DE PENAGUIÃO**  
**ARCADELA**  
arcadeladouro@gmail.com  
**CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO**  
www.hortaosoriowines.pt  
**CAVES SANTA MARTA**  
www.cavessantamarta.pt  
**QUINTA DA AZINHEIRA**  
qazinheira@hotmail.com  
**QUINTA DA CUMIEIRA**  
www.quintacumieira.com  
**QUINTA DA GAIVOSA**  
www.alvesdesousa.com  
**QUINTA DA PITARRELA**  
geral@quintadapitarrela.com  
**QUINTA DA PORTELA**  
www.rolasdaportela.pt  
**QUINTA DAS CABANAS**  
quintacabana@hotmail.com

**QUINTA DAS CHAQUEDAS**  
quintadaschaquedas.wixsite.com/site  
**QUINTA DO ALTO**  
www.casadosmiguelis.wix.com  
**QUINTA DO ESPINHO**  
www.bomviver.com  
**QUINTA DO LICOR**  
www.vazdecavalhowines.com  
**QUINTA DO PÉ FRANCO**  
gloriasantos@hotmail.com  
**QUINTA DO PINHEIRO**  
www.casalagricoladecever.com  
**QUINTA DOS AVIDAGOS**  
www.quintadosavidagos.com  
**QUINTA FONTE DAS CASAS**  
vale.de.pombeiros@gmail.com  
**QUINTA SRA. DA GRAÇA**  
romtasenhoradagracea@live.com.pt  
**ROMARIGO VINHOS**  
www.romarigovinhos.com  
**SODIVINI**  
sodivini@gmail.com  
**SOLAR DA PORTELA**  
www.solardaportela.com  
**TIMÓTEO'S VINHOS**  
www.timoteosvinhos.com  
**VINHOS MARTHA**  
pedro.marta@marthasgroup.com  
**QUINTA FORA DA LEI**  
www.foradalei.pt

**SANTO TIRSO**  
**ADEGA COOPERATIVA DE SANTO TIRSO E TROFA**  
www.sabemais.pt/  
adegacooperativasantotirsoetrofa  
**ADEGA VERCOOPE**  
www.vercoope.pt  
**ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA CONDE DE S. BENTO**  
www.epacsb.pt  
**QUINTA DE GOMARIZ**  
www.quintadegomariz.com

**QUINTA CAMILO E VINHOS**  
camilo.vinhos@sapo.pt  
**QUINTA DO CASAL**  
mgilpcferreira@gmail.com

**SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**  
**ADEGA DA COELHOIRA**  
jcp.cortereal@hotmail.com  
**ADEGA DE S. JOÃO DA PESQUEIRA**  
adegapesqueira@mail.telepac.pt  
**ADEGA DE TREVÕES**  
adegatrevoes@portugalmail.com  
**QUINTA D. DOROTEIA**  
www.quintadonoroteia.com  
**QUINTA DA FONTE NOVA**  
www.quintadafontenova.com  
**QUINTA DA MATA MACEDA**  
jblqueiroz@yahoo.com  
**QUINTA DAS TECEDEIRAS**  
www.tecedeiras.com  
**QUINTA DE S. JOSÉ**  
www.quintasjose.com  
**QUINTA DO CADÃO**  
www.cadao.pt  
**QUINTA DO PENEDO DO SALTO**  
www.quintapenedosalto.com  
**QUINTA DO PESSEGUEIRO**  
www.zannier.com  
**QUINTA DO VALE DO PEREIRO**  
www.fontesvelhas.com  
**QUEVEDO**  
info@quevedo.pt  
**QUINTA DO CACHÃO**  
www.cavesmessias.pt

**TABUAÇO**  
**ADEGA CASA DO BRASÃO**  
www.casadobrasao.com  
**ADEGA VINHOS FILÓCO**  
www.quintadofiloco.com  
**QUINTA DA PADRELA**  
www.quintadapadrela.com

**QUINTA DO PANASCAL**  
www.fonseca.pt  
**QUINTA DO PÉGO**  
www.quintadopego.com  
**QUINTA DO PÔPA**  
www.quintadopopa.com  
**ADEGA DO SEIXO**  
www.sograpevinhos.com  
**QUINTA MONTE TRAVESSO**  
www.quintadomontetravesso.com  
**QUINTA SENHORA DO CONVENTO**  
www.senhoradoconvento.com  
**VINHOS MÔA**  
vinhomoa@gmail.com  
**QUINTA DA COVADA**  
quintadacovada@sapo.pt  
**QUINTA DA CARREGOSA**  
www.quintadacarregosa.pt  
**QUINTA DO ESPINHO**  
www.quintadoespinho.com  
**QUINTA DA DESERTA**  
quinta.da.deserta@gmail.com  
**RUMO AO DOURO**  
www.rumoaodouro.com  
**QUINTA DA CÔRTE**  
www.quintadacorte.com  
**QUINTA DA AVELEIRA**  
www.quintadaaveleira.com  
**CASA CIMEIRA**  
www.casacimeira-douro.com

**TORRE DE MONCORVO**  
**MJP – QUINTA DE VILA MAIOR/**  
**CASA DA PALMEIRA**  
www.casadapalmeira.pt  
**QUINTA DA TERRINCHA**  
www.quintadaterrincha.pt  
**QUINTA DAS AVELEIRAS**  
www.quintadasaveleiras.pt  
**QUINTA DO COUQUINHO**  
quintadocouquinho@gmail.com

**ADEGA COOPERATIVA**  
**DE MONCORVO**  
moncorvo@adegamoncorvo.com  
**CARRELO & COVAS**  
ccvinhos.consultores@gmail.com

**VALE DE CAMBRA**  
**ADEGA COOPERATIVA**  
**DE VALE DE CAMBRA**  
www.adegavalecambra.com  
**QUINTA DA COMPANHIA**  
**- SOCIEDADE AGRÍCOLA**  
**DE ALGERIZ**  
www.quintadacompanhia.com  
**QUINTA DAS REGADAS**  
arv@net.vodafone.pt

**VALONGO**  
**QUINTA DAS ARCAS**  
www.quintadasarcas.com.pt

**VALPAÇOS**  
**ADEGA COOPERATIVA**  
**DE VALPAÇOS**  
www.acv.pt  
**CAMPO DE MARÇO**  
carloscordeiro@neuf.fr  
**ENCOSTAS DE SONIM**  
www.encostasdesonim.pt  
**ENCOSTAS DE VASSAL**  
http://encostasdevassal.blogspot.pt  
**PERSISTENTE**  
vinhospersistente@gmail.com  
**QUINTA DO ERMEIRO**  
www.casadapalmeira.pt  
**QUINTA DO GAGO**  
vinhosxalana@hotmail.com  
**QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA**  
http://www.pmc-wine.com/  
quinta-do-sobreiro-de-cima  
**TERRAS DO SALVANTE**  
terrasdosalvante@iol.pt

**VIANA DO CASTELO**  
**CASA DA REINA**  
www.casadareina.com  
**SOLAR DO LOUREDO**  
www.solardolouredo.pt  
**SOLAR DE MERUFE**  
www.solardemerufe.com

**VEIRA DO MINHO**  
**QUINTA DE CALVELOS**  
www.quintadecalvelos.com

**VILA FLOR**  
**PORTO CAÚNHO**  
www.facebook.com/  
PortoCaunho.1941  
**QUINTA DO COUQUINHO**  
www.quintadocouquinho.com  
**QUINTA DO GRANJAL**  
www.quintadogranjal.pt  
**QUINTA DO PALAME**  
www.quintadopalame.com  
**QUINTA RIBEIRA DE LODÕES**  
www.quintadelodoes.pt

**VILA NOVA DE CERVEIRA**  
**CASAL VIDEIRA**  
www.facebook.com/casalvideira

**VILA NOVA DE FAMILIÇÃO**  
**ADEGA CASA DA TORRE**  
www.adegacasadatorre.com  
**QUINTA DE COMPOSTELA**  
www.casadecompostela.pt  
**VINHOS CASTRO**  
www.vinhoscastro.com

**VILA NOVA DE FOZ COA**  
**CARM**  
www.carm.pt  
**DOURUM**  
www.dourum.pt

**QUINTA DA CANAMEIRA**  
www.quintadacanameira.com  
**QUINTA DA SEQUEIRA**  
www.quintadasequeira.com  
**QUINTA DA ZARALHÔA**  
www.quintadazaralhoa.com  
**QUINTA DE ERVAMOIRA**  
www.ramospinto.pt  
**QUINTA DO VALE MEÃO**  
www.quintadovalemeao.pt

**VILA NOVA DE GAIA**  
**ADRIANO RAMOS PINTO**  
www.ramospinto.pt  
**BURMESTER**  
www.sogevinus.com  
**CÁLEM**  
www.calem.pt  
**CÁLEM/BURMESTER/KOPKE**  
www.sogevinus.com  
**CHURCHILL'S PORT**  
www.churchills-port.com  
**COCKBURN'S PORT**  
www.cockburns.com  
**CROFT PORT**  
www.croftport.com  
**FERREIRA**  
www.sograpevinhos.com  
**GRAHAM'S PORT**  
www.grahams-port.com  
**OFFLEY FORRESTER**  
www.sograpevinhos.com  
**POÇAS JÚNIOR**  
www.pocas.pt  
**PORTO CRUZ**  
www.myportocruz.com  
**PORTO VASCONCELLOS**  
www.christiewines.com  
**QUINTA DA BOEIRA**  
www.quintadaboeira.pt  
**QUINTA DO NOVAL**  
www.quintadonoval.com

**REAL COMPANHIA VELHA**  
www.realcompanhiavelha.pt  
**ROZÊS**  
www.rozes.pt  
**SANDEMAN**  
www.sograpevinhos.com  
**TAYLOR'S PORT**  
www.taylor.pt  
**QUINTA DE SANTA EUFÉMIA**  
bc@qtastaeufemia.com  
**QUINTA DOS CORVOS**  
info@quintadoscovos.pt

**VILA POUCA DE AGUIAR**  
**QUINTA SERRA D'OURA**  
www.facebook.com/HeadRockWine

**VILA REAL**  
**CASA AGRÍCOLA DA LEVADA**  
www.casadalevada.com  
**FUNDAÇÃO DA CASA DE MATEUS**  
www.casademateus.com  
**QUINTA DA COSTA/**  
**QUINTA DO CONDE**  
www.casademateus.com  
**QUINTA DO BARREIRO DE CIMA**  
www.casademateus.com

**VILA VERDE**  
**QUINTA DAS FONTAINHAS**  
pecasoc@sapo.pt  
**QUINTA DO SALGUEIRO**  
quintadesalgueiro@gmail.com  
**QUINTA DO PICO DE REGALADOS**  
antonio.leal@lidador.com  
**QUINTAS DO HOMEM**  
www.quintasdohomem.com

**VIZELA**  
**CAVES DO CASALINHO**  
www.cavesdocasalinho.com



alojamento

## ALFÂNDEGA DA FÉ

**Hotel & SPA Alfândega da Fé**  
E.N. 315, Alto da Serra de Bornes  
5350 – 909 Alfândega da Fé  
GPS: 41°25.306' N 7°00.518' W  
tel.: 279 200 260 / 912 252 134  
e-mail:  
reservas@spahotelalfandega.com  
site: www.spahotelalfandega.com

## Casa Coelho

Rua do Relógio, 61  
5350-018 Alfândega da Fé  
GPS: Latitude: 41.3419794 /  
Longitude: -6.9656231  
tel./t/m. - 917 410 396  
e-mail: cathy\_lemos@hotmail.com  
/ alcasacoelho@hotmail.com  
site: booking / facebook/casa coelho

## Alojamento Local Ovimar

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro nº 62  
5350-005 Alfândega da Fé  
GPS: 41.340405, -6.962971  
tel./t/m. t/m 969 290 070  
e-mail: reservasovimar@gmail.com

## ALIJÓ

**Pousada Barão de Forrester**  
Rua Comendador José Rufino  
5070 – 011 ALIJÓ  
GPS: 41.2755254, -7.4746277  
tel. 259 959 215  
e-mail:  
reservas@pousadabaraoforrester.pt  
site: www.pousadabaraoforrester.com

## Galerias Nascente

Rua General Alves Pedrosa, 11  
5070 – 051 - ALIJÓ  
GPS: 41.27594 | -7.475824  
t/m. 934 806 944  
e-mail:  
alojamento\_galerias\_nascente@hotmail.com  
site: FB/alojamento.galeriasnascente.9

## Quinta do Sol

Rua Francisco Artur Martins, 15  
5070 – 050 ALIJÓ  
tel./t/m. 911 965 903  
e-mail: quintadosol.douro@gmail.com  
site: FB/quintadosol.douro

## Quinta de Fiães

5070 - 572 - VILAR DE MAÇADA  
GPS: 41.333423 -7.57669  
tel. 259 919 275  
e-mail: geral@quintadefiaes.pt  
site: www.quintadefiaes.pt

## Casa da Portela

Rua da Portela  
5070 PÓPULO  
GPS: 41.279741 | -7. 4626350  
tel. 259 511 893 / t/m. 939 435 444  
e-mail: rubenppereira@gmail.com  
site: www.casaportela.pt

## LBV House Hotel

Rua da Galeira  
5085 – 060 PINHÃO  
GPS: 41.194347 | -7.546059  
tel./t/m. 254 738 320  
e-mail: info@lbvhousehotel.com  
site: www.lbvhousehotel.com

## Casa da Trigueira

Rua do Cabo, nº1  
5070 – 411 SANTA EUGÉNIA  
GPS: 41.347134 | -7.41088  
tel./t/m. 259 648 226/ 917 247 055  
e-mail: geral@casadatrigueira.pt  
site: www. casadatrigueira.pt

## Casa de Campo Bardus

Mondego - Favaio  
GPS: 41.274565 | -7.51044  
tel./t/m. 938 642 117  
e-mail: bardus.douro@gmail.com  
site:  
http://casadecampobardus.blogspot.pt/

## AMARANTE

**Casa de Cello**  
Lugar de Celo  
4605-118 Mancelos - Amarante  
GPS: 41°16'20.0"N | 8°09'45.7"W  
tel./t/m. 226 095 877  
e-mail: quinta@casadecello.pt  
site: http://casadecello.pt/pt/

## Hotel Amaranto

Rua Acácio Lino, nº333, Madalena  
4600 – 045 Amarante  
tel./t/m. 255 410 840 / 913 045 036  
e-mail: reservas@hotelamaranto.com  
site: www.hotelamaranto.com

## Quinta de Travancela - AG

Rua de Felgueiras, 15  
4605-125 Mancelos, Amarante  
GPS: N41.264433, W8.168071  
tel./t/m. 255 735 549 / 969 312 226  
e-mail: agroturismo.quinta.  
travancela@gmail.com  
site: www.quintadetravancela.com

## Casa do Fontão

Rua Fernando Pessoa 149, Ataúdes,  
Madalena  
4600-079 Amarante  
GPS: N41°16'21,82" , W 8° 3'38, 62"  
tel./t/m. 914803162  
e-mail: casadofontao@gmail.com

## Hotel Casa da Calçada

Largo do Paço, nº6  
4600-017 Amarante  
tel. 255410830  
e-mail: reservas@casadacalcada.com  
site: www.casadacalcada.com

## Monverde - Wine Experience Hotel

Castanheiro Redondo, Telões  
4600-761 Amarante  
GPS: N 41° 19' 12.44" (41.320123)  
W 8° 07' 13.02" (-8.120283)  
tel. 255 143100  
e-mail: geral@monverde.pt  
site: www.monverde.pt/index.pt

## Hotel des Artes

Rua Cândido dos Reis, 53  
4600-055 Amarante  
GPS: 41.268951 , -8.080425  
tel. 255 095 951  
e-mail: geral@desarts.pt  
site: www.hosteldesarts.com

## Pousada do Marão - S. Gonçalo

Curva do Lancete  
4600-520 Ansiães  
GPS: N 41 16.542, W 7 55.909  
tel. 255 460 030 / t/m. 914 445 077  
e-mail: pousada.marao@gmail.com  
site: www.pousadamarao.com

## AMARES

### Quinta do Burgo

Rua dos Burgos, nº 475  
4720-612 Prozelos Amares  
GPS: N 41.616525 O -8.351637  
tel. 253 992 749 / t/m. 936 290 911  
e-mail: geral@quintadoburgo.com  
site: www.quintadoburgo.com

## Casa de Romão

Rua de Romão, nº14  
4720-287 Carrazedo Amares  
GPS: N 41.631506 O -8.379692  
tel. 253 993 254  
e-mail: casaderomao2011@gmail.com

## Casa Lata

Avenida de Barriomau, nº 158  
4720-282 Carrazedo Amares  
GPS: 41° 38' 10.61" N 8° 23' 15.60" W  
tel. 253 993 460  
e-mail: geral@casalata.pt  
site: www.casalata.com

## Pousada Santa Maria do Bouro

Largo do Terreiro  
4720-633 Bouro (Santa Maria)  
Amares  
GPS: 41.661.944 -8.269.44441  
tel. 253 371 970  
e-mail: rececao.bouro@pestana.com  
/rececao.stamariabouro@pousadas.pt  
site: www.pousadas.pt

## Hotel Troia

Rua 25 de Abril, nº27  
4720-393 Ferreiros Amares  
GPS: N 41.375119 O -8.213185  
tel. 253 993 240  
e-mail: geral@restaurantetroia.com  
site: www.restaurantetroia.com

## Casa Quinta do Rocha

Rua do Pinheiro, nº 402  
4720-780 Vilela Amares  
GPS: N 41.665237 O -8.318530  
tel.253 378 086 / t/m.966 426 096

## Quinta de Ataíde

Rua Rio do Homem, nº200  
4720-119 Rendufe Amares  
GPS: N 41.632845 O -8.412652  
tel. 253 324 284 / 934 732 378 /  
964 425 665  
e-mail: geral@quintadeataide.pt  
site: http://www.quintadeataide.pt

## Casa do Casal do Carvalho

Rua do Carvalho, nº 76  
4720-103 Barreiros Amares  
GPS: N 41.616775 O -8.395103  
tel. 253 908 323 / t/m. 911 891 920  
e-mail: geral@casaldocarvalho.net  
site: www.casaldocarvalho.com

## Casa da Urze

Rua do Urjal  
4720-730 Seramil Amares  
GPS: 41.679038; W -8.312691  
t/m. 919 332 522  
e-mail: info@casadaurze.com  
site: www.casadaurze.com

## ARCOS DE VALDEVEZ

### Eido do Carvalho

Lugar Carvalho – Jolda S. Paio  
4970-630 Arcos de Valdevez  
GPS: 41°47'47.8" N | 8°30'16.0" W  
t/m. 918 153 295  
e-mail:  
eidodocarvalho.casadecampo@gmail.com

## Moinho do Ázere

Caminho dos Fornos – Aldeia/ Couto  
4970 -130 Arcos de Valdevez  
t/m. 935 194 641  
e-mail: geral@moinhodoazere.pt

## Casa do Eiró

Eiró, nº 1 - Soajo  
4970-660 Arcos de Valdevez  
t/m. 963 708 986  
e-mail: saberaoborrvalho@gmail.com

## Casa João Fidalgo

Lugar da Torre - Soajo  
4970-667 Arcos de Valdevez  
tel. 258 576 662 / t/m.966 487 590  
e-mail:  
alexandrelaje1938@hotmail.com



### Quinta do Fijó

Lugar de Fijó – Vilafonche  
4970-740 Arcos de Valdevez  
tel.258 515 320 / tlm. 962 836 318  
e-mail: geral@quintadofijó.eu  
site:www.quintadofijó.eu

### ARMAMAR

#### Casa da Farmácia

Rua Miguel Bombarda nº 6  
5110 - 139 Armamar  
tel.: 254 858 320 / 963 630 803  
e-mail: casadafarmacia@gmail.com  
site: www.casadafarmacia.com  
GPS: N 41.1091091 O -7.69391507

#### Outros Tempos – Turismo de Aldeia

Largo do Marradoiro, nº12  
5110-051 Arícerca-Armamar  
tel.: 254 855 103 / 919 963 051  
e-mail: reservas@outrostempos.com  
site: www.outrostempos.com  
GPS: N 41.098283 O 7.655325

### Hotel Folgosa Douro\*\*\*

Estrada Nacional 222 – Folgosa  
5110-204 Armamar  
tel.: 254 858 222  
e-mail: info@hotelfolgosadouro.com  
site: www.hotelfolgosadouro.com  
GPS: 41.151715, -7.681617

### Quinta da Azenha

Quinta da Azenha, Folgosa  
5110-204 Armamar  
tel.: 254 855 172  
e-mail: info@quintadaazenha.net  
site: www.quintadaazenha.net  
GPS: 41.152048, -7.678462

### Quinta da Barroca

Lugar de Queimada  
5114-001 Armamar  
tel.: 254 850 850  
e-mail: info@quintadabarroca.com.pt  
site: www.quintadabarroca.com.pt  
GPS: 41.104937, -7.733112

### Quinta de Silveiras

Lugar de Lapinha, São Cosmado  
5110-587 Armamar  
tel.: 254 614 126 / 934 262 584  
e-mail: quintadesilveiras@gmail.com  
site: www.quintadesilveiras.com  
GPS: 41.058575, -7.635525

### Casa Semarkinhas

Folgosa Velha  
5110 Folgosa do Douro  
tlm.: 935 535 287  
e-mail: info@dourovillarental.com  
site: www.dourovillarental.com  
GPS: 41.146553, -7.673566

### Casa da Fonte

Largo da Fonte, nº 1, Coura  
5110-069 Armamar  
tlm.: 968 082 157  
e-mail: casadafonte.douro@gmail.com  
41.115876, -7.650668

### Casa do Lagar

Rua do Espírito Santo, Cimbres  
5110-167 Armamar  
tel.: 254 670 557  
e-mail: cdolagar@gmail.com  
site: www.casadolagar.pt  
GPS: 41.050109, -7.700620

### Quinta do Tedo

Quinta do Tedo, Vila Seca  
5110-548 Armamar  
GPS: 41°09'24.3"N 7°38'21.3"W  
tel./tlm. 254 789 165 / 933 428 398  
e-mail: sara@quintadotedo.com  
site: www.quintadotedo.com

### Gogim

R. das Fontainhas, 1, Gogim  
5110-616 Armamar  
GPS: 41°04'47.1"N 7°40'07.2"W  
tel./tlm. +351 910 517 407  
e-mail: gojmcasarural@gmail.com  
site: www.gojmcasarural.com

### Quinta BEMBOA - AG

Lugar da Silveira, Arícerca  
5110-051 Armamar  
GPS: 41°05'55.9"N 7°39'47.7"W  
tel./tlm. +351 254 858 245 +351  
967 497 259 / +351 969 696 203  
e-mail: info@quintabemboa.com  
site: www.quintabemboa.com

### Quinta dos Morangueiros - CC

Senhora da Guia, Aldeias  
5110-012 Armamar  
GPS: 41°06'25.9"N 7°42'58.4"W  
tel./tlm. +351 917 225 576  
e-mail: peter.costa@hotmail.com

### AROUCA

#### Casa do Paúl

Espionca  
4540-344 Arouca  
tel.: 938 336 017  
e-mail: casadopaul@live.com  
site: www.casapaul.wordpress.com  
GPS: N 40.991029 O -8.214737

#### Casa do Pinto

Canelas de Cima  
4540-252 Arouca  
tel.: 256 949 455/ 962 060 730  
e-mail: mail@casadopinto.com  
site: www.casadopinto.com  
GPS: N 40.932149 O -8.245099

### Quinta da Vila

Alvarenga  
4540-054 Arouca  
tel.: 918 528 478/914 597 826  
e-mail: qdavila.tur@gmail.com  
site: www.quintadavila.pt  
GPS: 40 58'08.7"N 8 09'57.5"W

### Quinta de Anterronde

Anterronde - Santa Eulália  
4540-718 Arouca  
tel.: 963 063 929  
e-mail: quintadeanterronde@japp.pt  
site: www.quintadeanterronde.pt  
GPS: N 40.935767 O -8.275483

### Casa do Lagar

Lugar da Boavista - Alvarenga  
4540-022 Arouca  
tel.: 917 855 591  
e-mail: msvmorais1974@gmail.com  
site: www.casaemalvarenga.com  
GPS: N 40.932149 O -8.245099

### Casa do Passadiço

Trancoso - Alvarenga  
4540-048 Arouca  
tel.: 915 499 171  
e-mail: filipalv33@live.com.pt  
facebook: https://www.facebook.com/casapassadico.alvarenga  
GPS: N 40.966060 O -8.156710

### Hotel Rural Quinta de Novais

Novais - Santa Eulália  
4540-540 Arouca  
tel.: 256 940 100  
e-mail: geral@quintadenovais.com  
site: www.quintadenovais.com  
GPS: 40 56' 20 N -8 16' 34W

### Quinta do Pomarinho

Lugar de Romariz - Burgo  
4540-222 Arouca  
tel.: 256 948 198/ 961 430 129  
e-mail: reservas@quintadopomarinho.com  
site: www.quintadopomarinho.com  
GPS: N 40.922576 O -8.249938

### Quinta da Mestra

Burgo  
4540-226 Arouca  
e-mail: reservas@quintadamestra.com  
site: www.quintadamestra.com  
GPS: N 40.919220 O -8.260260

### Quinta do Pomar Maior

Barreiros - Santa Eulália  
4540-516 Arouca  
tel.: 963 162 137/ 968 051 013  
e-mail: geral@quintadopomarmaior.com  
site: www.quintadopomarmaior.com  
GPS: 40° 55' 22.1" N 08° 16' 28.3" W

### Hotel São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha  
4540-105 Arouca  
tel.: 256 944 580  
e-mail: info@hotelspedro.com  
site: www.hotelspedro.com  
GPS: N 40.929775 O -8.241929

### Vila Guiomar

Alvarenga  
4540-046 Arouca  
tel.: 256 951 246 / 962 778 247  
e-mail: vilaguiomar@sapo.pt  
site: www.vilaguiomar.com  
GPS: N 40.96984 O-8.16317

### Casa de Cela

Cela - Urrô  
4540-645  
tel.: 256 944 226 / tlm.: 919 445 818  
e-mail: casadecela@gmail.com  
site: www.casadecela.com  
GPS. 40.918970, -8.198160

### Casa do Toutuço

Lourosa de Campo - Burgo  
Arouca  
tlm.: +351 927 322 542  
e-mail: fer.almfer@hotmail.com

### BAIÃO

#### Douro Royal Valley Hotel & Spa\*\*\*\*\*

Lugar Portela do Rio, Pala Ribadouro  
(4640-400 Baião  
GPS: N 41°6'5.652" W 8°5'25.79"  
tel. +351 255 070 900  
e-mail: reservas@douroroyal.com  
site: www.douroroyal.com

#### Douro Palace Hotel Resort & Spa\*\*\*\*

Lugar de Carrapatelo  
– Santa Cruz do Douro  
4640-433 Baião  
GPS: N 41°6'34" W 8°0'29"  
tel. +351 254 800 000  
e-mail: reservas@douropalace.com  
site: www.douropalace.com

#### Quinta de Marnotos

Lugar de Marnotos, EN 304-3  
4640-252 Gestaçô - Baião  
GPS: N 41° 09' 37" W -7° 56' 24"  
tlm. +351 935 525 886  
e-mail: info@marnotos.pt  
site: www.marnotos.pt

## BARCELOS

**Casas do Rio**  
Travessa de Navio  
4750-407 Cossourado BCL  
GPS: 41°38'38.94" N 8°37'57.86" O  
tel./t/m. 258 763 145 / 969 312 585  
e-mail: geral@casasdoriobarcelos.com  
site: www.casasdoriobarcelos.com

## BOTICAS

**Hotel Rio Beça**  
Estrada Nacional 311 n.º. 33  
5460 - 125 Carreira da Lebre  
GPS: N 41° 40' 54" O -7° 42' 9862"  
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299  
e-mail: riobeca@gmail.com  
site: www.albergariariobeca.com

**Boticas Hotel Art & Spa**  
Rua Gomes Monteiro, n.º. 5  
5460-304 Boticas  
GPS: N 41° 41' 12" O 7° 40' 06"  
tel./t/m: 276 414 330  
e-mail: reservas@boticashotel.com  
site: www.boticashotel.com

**Casa de São Cristóvão**  
Rua 5 de Outubro, n.º. 12  
5460-304 Boticas  
GPS: N 41,688172 W -7,665732  
tel./t/m: 276 415 486  
e-mail: info@ruralturismo.net  
site: www.ruralturismo.net

**Casa Pastoria Mourão**  
Rua Central Nº22  
5460-370 Codessoso  
GPS: N 41,660299 W -7,706397  
tel./t/m: 276 414 032  
e-mail:  
casa.pastoria.mourao@gmail.com  
site: www.casapastorimourao.com

**Casa da Eira Longa**  
Rua Central, N.º9  
5460-512 VILAR  
GPS: N 41,685459 W -7,74634  
tel./t/m: 276 415 979  
e-mail: eiralonga@eiralonga.net  
site: www.eiralonga.net

**Casa de Paula**  
Rua da Eira, n.º. 2  
5460-350, Virtelo, Cerdedo  
GPS: N 41,648486 W -7,903281  
tel./t/m: 253 659 206

**Parque de Campismo Virgílio**  
António de Miranda  
Av. Avelino Alves Miranda  
5460-304 Boticas  
GPS: N 41,692991 W-7,658618  
tel./t/m: 924 431 696  
e-mail: bombeiros.btc@sapo.pt

**Residencial Ribeiralta**  
Rua Camilo Castelo Branco, n.º. 12  
5460-305 Boticas  
GPS: N 41,686578 W -7,67178  
tel./t/m: 276 415 138

**Boticas Parque Natur Houses**  
Estrada Nacional 311, n.º2  
5460-513 Relva-Vilar, Boticas  
GPS: 41°40'51.0"N 7°42'47.4"W  
Tel./tim: 276 410 206  
e-mail: aacceltiberus@gmail.com  
site: www.boticasparque.com

## BRAGA

**Hotel do Parque**  
Bom Jesus do Monte  
4715-056 Braga  
GPS: 41° 33' 21.16" N 8° 22' 39.06" W  
tel./t/m. 253 603 470  
e-mail: parque@hoteisbomjesus.pt  
site: www.hoteisbomjesus.pt

**Hotel do Templo**  
Bom Jesus do Monte  
4715-056 Braga  
GPS: 41° 33' 21.16" N 8° 22' 39.06" W  
tel./t/m. 2530 603 610  
e-mail: templo@hoteisbomjesus.pt  
site: www.hoteisbomjesus.pt

**Hotel do Elevador**  
Bom Jesus do Monte  
4715-015 Braga  
GPS: 41° 33' 21.16" N / 8° 22' 39.06" W  
tel./t/m. 253 603 400  
e-mail: elevador@hoteisbomjesus.pt  
site: www.hoteisbomjesus.pt

**Hotel do Lago**  
Bom Jesus do Monte  
4715-056 Braga  
GPS: 41° 33' 21.16" N / 8° 22' 39.06" W  
tel./t/m. 253 603 020  
e-mail: lago@hoteisbomjesus.pt  
site: www.hoteisbomjesus.pt

**Vila Galé Collection Braga**  
Largo Carlos Amarante  
4700-308 Braga  
GPS: 41° 32' 56.139" N 8° 25' 24.336" W  
tel./t/m. 253 146 000  
e-mail: braga.reservas@vilagalé.com  
site: www.vilagalé.com

**Meliá Braga Hotel & SPA**  
Av. Gen. Carrilho da Silva Pinto, n.º 8  
4715-380 - Braga  
GPS: Lat. 41.55767 N, Long. 8.3952  
tel./t/m.: 253 144 000  
e-mail: melia.braga@meliaportugal.com  
site: www.meliabraga.com

## BRAGANÇA

**Hotel Turismo São Lázaro**  
Av. Sabor n.º 2  
5300-367 Bragança  
GPS: 41.812559 |  
6.7406559999999445  
tel./t/m. 273 310 070 / 925 272 609  
e-mail:  
reservas.hsl@hotelsaolazaro.com  
site: www.hotelsaolazaro.com

**Hotel Restaurante Tic Tac**  
Rua Emídio Navarro, n.º 85  
5300 Bragança  
GPS: 41.80712 /  
-6.7575180000000005  
tel./t/m. 273 331 373  
e-mail: reservas@hoteltictac.pt  
site: http://hoteltictac.pt/pt

**A. Montesinho**  
Rua Coronel Cepeda n.º1  
5300-553 Gimonde  
GPS: 41.80234 |  
-6.6967009999999962  
tel./t/m. 273 302 510  
e-mail: geral@amontesinho.pt  
site: www.amontesinho.pt

**Bragança Apartments**  
Rua Oróbio de Castro, 46  
5300-220 Bragança  
GPS: 41.8051401 |  
-6.7553176999999978  
tel./t/m. 273 302 510  
e-mail: geral@amontesinho.pt  
site: www.amontesinho.pt

## CAMINHA

**Casa da Torre - Casas de Campo**  
Rua das Lajinhas, 43  
4910-017 Ancora  
GPS: 41°48'2.96"N 8°51'0.13"W  
tel./t/m. 258 911 897 / 914 364 953  
e-mail: casadatorre@sapo.pt  
site: www.casadatorre.com.pt

**Casa de Leiras - TH**  
Calçada da Escola  
4910-111 Caminha  
GPS: N 41.873849 O -8.839151  
tel./t/m. 258 921 299 / 914 998 012  
e-mail:  
casadasleiras.geral@gmail.com  
site: www.casadasleiras.pt

**Hotel Meira - Restaurante Meira**  
Rua 5 de Outubro, 56  
4910-386 Caminha  
GPS: 41° 48' 51"N / 8°51' 48"W  
tel./t/m. +351 258 911 111  
e-mail: reservas@hotelmeira.com  
site: www.hotelmeira.com

**Design & Wine Hotel**  
Praça Conselheiro Silva Torres, n.º 8  
4910-122 Caminha  
GPS: N 41.875684 O -8.838377  
tel./t/m. +351 719 040  
e-mail: info@designwinehotel.com  
site: www.hotelportadosol.com

**Hotel Porta do Sol**  
Av. Marginal, lote 1  
4910-104 Caminha  
GPS: 41°51'58"N 8°50'53"W  
tel./t/m. +351 258 710 360  
e-mail: reservas@hotelportadosol.com  
site: www.hotelportadosol.com

**Casa da Eira**  
Rua do Ingusto, 274  
4910-255 Moledo  
GPS: N 41.850149 O -8.848424  
tel./t/m. +351 919 847 131  
e-mail: info@casadaeira.com  
site: www.casadaeira.com

**Apart. Turísticos Vila Praia**  
Rua Cândido dos Reis, 23  
4910-460 Vila Praia de Ancora  
GPS: N 41.813445 O -8.863283  
tel./t/m. +351 258 950 050  
e-mail:  
geral@apartamentosvilapraia.com  
site: www.apartamentosvilapraia.com

**Rinoterra Minho**  
Rua da Costa, 15  
4910-339 Seixas  
GPS: N 41.8820992 O -8.8186798  
tel./t/m. 258 724 442 / 963 373 912  
e-mail: geral@rinoterra.com  
site: www.rinoterra.com

**Quintinha d'Arga - AG**  
Rua do Altinho  
4910-188 Dem  
GPS: 41.841303, -8.775057  
tel./t/m. 258 958 397 / 966 275 591  
e-mail: geral@quintinhadarga.pt  
site: www.quintinhadarga.com

**Orbitur Caminha - Parque de Campismo e Caravanismo**  
Mata do Camarido - E.N 13, Km 90  
4910-180 Cristelo  
GPS: 41°52'00"N 8° 51'30"W  
tel./t/m. +351 258 921 295  
e-mail: infocaminha@orbitur.pt  
site: www.orbitur.pt

**Amare Country House**  
Av. Bela Vista, 19 - Lugar do Facho  
4910-342 Seixas  
GPS: N 41.899282 O - 8.812109  
tel./t/m. +351 917 337 136  
e-mail:  
amarecountryhouse@gmail.com  
site: www.amarecountryhouse.pt

## CARRAZEDA DE ANSIÃES

**Hotel Casa do Tua**  
Av. Da Estação, n.º 5, Foz-Tua  
5140 – 133 Castanheiro CRZ  
GPS: N 41.206947 O -7.419659  
tel.: +351 278 681 116/96 5427047  
e-mail: casadotua@hotmail.com  
site: www.casadotua.com

## Mallus Agro-Turismo

Misquel  
5140 – 181 Parambos CRZ  
GPS: N 41.233362 O -7.348168  
tel.: +351 278 615 013/912 218 001  
e-mail: geral@mallus.pt  
site: www.mallus.pt

## Seven Books House

Rua Capitão Francisco Amaral, n.º 123  
5140 – 062 Carrazeda de Ansiães  
GPS: 41.1437.7, -7 185.8  
tel./t/m. 278 616 173  
e-mail: info@sevenbookhouse.com  
site: www.sevenbookhouse.com

## CASTELO DE PAIVA

**Hotel Rural Casa de São Pedro**  
Quinta de São Pedro - Sobrado  
4550-261 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°2'18.62" W 8°15'31.72"  
tel./t/m. (+351) 255 689 468  
e-mail: reservas@hotel-spedro.com  
site: www.hotel-spedro.com

## Douro41 Hotel & SPA\*\*\*\*

EN 222, Km 41 – Vista Alegre - Raiva  
4550-631 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°2'16.74" W 8°21'2.96"  
tel./t/m. (+351) 255 690 160  
e-mail: reservations@douro41.com  
site: www.douro41.com

## Casa do Villas

Eiró de Nojões - Real  
4550-308 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°01'55.2" W 8°17'17.3"  
tel./t/m. 916 275 876 / 965 056 247  
e-mail: casadovillas@gmail.com  
site: www.casadovillas.com

## Quinta de Vilar e Almarde

Vilar de Nojões - Real  
4550-332 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°02'05" W 8°17'20.3"  
tel./t/m. (+351) 916 365 381  
e-mail: qvalmarde@gmail.com /  
feelmaia@gmail.com  
site: www.qvalmarde.pt

## Quinta do Gildinho

Gildinho - Real  
4550-670 Castelo de Paiva  
GPS: N 40°58'28.6" W 8°18'36.0"  
tel./t/m. 910 419 394 / 938 457 947  
e-mail: manuelgildinho@gmail.com  
site: www.quintadegildinho.com

## Rio Moment's Country House Paiva Valley

Várzea - Bairros  
4550-051 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°01'40.8" W 8°14'23.4"  
tel./t/m. 962 343 496 / 962 781 868  
e-mail: riomoments@gmail.com  
site: www.riomoments.com

## Solar & Guesthouse Olival da Vinha

Rua Emídio Navarro. 179 - Sobrado  
4550-126 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°02'21.8" W 8°16'33.0"  
tel./t/m. (+351) 255 148 618  
e-mail:  
olivalcasadeturismo@gmail.com  
site: www.olivalcasarural.pt

## Flower Residence

Rua Dr. Sá Carneiro/Amaro da  
Costa, 44  
4550-120 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°2'23.96" W 8°16'14.28"  
tel./t/m. (+351) 916 828 618  
e-mail: flowerresidence@hotmail.com

## Out of Town Hostel

Lugar de Talas - Fornos  
4550-406 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°03'09.8" W 8°15'51.1"  
tel./t/m. (+351) 934 374 846  
e-mail: outoftownhostel@gmail.com  
site: www.outoftown

## Quinta de Curvite

Rua Teresa Taveira S/N – Curvite  
Sobrado  
455-151 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°02'51.4" W 8°16'30.0"  
tel./t/m. 255 688 686 / 966 651 779  
e-mail: castelopaiva@sapo.pt  
site: FB/milhomens.quintadecurvite

## Arrabia Guest Houses

Rua da Lousa – Quinta da Eira  
4550-620 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°02'06.4" W 8°20'28.7"  
tel./t/m. (+351) 918 849 568  
e-mail: arrabiahotel@gmail.com  
site: www.arrabia-guesthouse.com

## Casa da Bichaca

Bichaca - Bairros  
4550-010 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°01'52.4" W 8°14'56.3"  
tel./t/m. (+351) 917 507 972  
e-mail: casadabichaca@gmail.com  
site: FB/CasaDaBichaca

## Quinta da Arveolinha

EN 225 - Fornos  
4550-412 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°03'25.0" W 8°14'23.8"  
tel./t/m. (+351) 965 533 955  
e-mail: ruifernandesgomes@gmail.com  
site: https://guesthouse-douro.com/

## Casa da Tia Palmira

Eiró de Nojões - Real  
4550-308 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°01'54.6" W 17°21.0"  
tel./t/m. (+351) 918 998 192  
e-mail: casadatapalmira@gmail.com  
site: FB/casadiatapalmira

## Casa dos Strecht's

Rua 5 de outubro, 46 - Sobrado  
4550-109 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°02'24.2" W 8°16'10.3"  
tel./t/m. (+351) 965 102 623  
e-mail: paulo.r.teixeira@hotmail.com  
site: FB/strecht52/

## Casa S. Antão

Sá – Santa Maria de Sardoura  
4550-764 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°2'14.754" W 8°18'29.246"  
tel./t/m. (+351) 963 602 635  
e-mail: ana.m.cardoso5@hotmail.com

## Quinta das Vessadas

Vessadas - Fornos  
4550-414 Castelo de Paiva  
GPS: N 41°03'27.6" W 8°15'19.6"  
tel./t/m. 255 688 548 / 963 330 232  
e-mail: info@quintadasvessadas.com  
site: www.quintadasvessadas.com

## Canastro Country House

Gilde - Real  
4550-669 Castelo de Paiva  
GPS: N 40°58'44.011" W 8°17'28.594"  
tel./t/m. 255 695 088 / 936 136 622  
e-mail: lfcvalente@gmail.com

## CELORICO DE BASTO

**Camélias de Basto  
Casa do Pioledo**  
Ribas  
4890 Celorico de Basto  
GPS: 41°26'37.6"N 8°02'50.9"W  
tel./t/m. 914 880 608  
e-mail: info@cameliasdebasto.com  
site: www.cameliasdebasto.com

## Camélias de Basto Casa de Barreiros

Ribas  
4890 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W  
tel./t/m. 914 880 608  
e-mail: info@cameliasdebasto.com  
site: www.cameliasdebasto.com

## Camélias de Basto Casa da Boavista\*

Gêmeos  
4890 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W  
tel./t/m. 914 880 608  
e-mail: info@cameliasdebasto.com  
site: www.cameliasdebasto.com

## Camélias de Basto Casa das Vinhas\*

Codeçoso  
4890 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W  
tel./t/m. 914 880 608  
e-mail: info@cameliasdebasto.com  
site: www.cameliasdebasto.com

## Camélias de Basto Casa do Tanque

Codeçoso  
4890 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W  
tel./t/m. 914 880 608  
e-mail: info@cameliasdebasto.com  
site: www.cameliasdebasto.com

## Camélias de Basto Casa da Caneleira

Codeçoso  
4890 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W  
tel./t/m. 914 880 608  
e-mail: info@cameliasdebasto.com  
site: www.cameliasdebasto.com

## Casa do Bentinho

Rua da Igreja n.º 24  
4890-370 Uf Britelo  
Gêmeos e Ourilho  
GPS: 41°23'45.6"N 8°00'34.0"W  
tel./t/m. 915 693 293  
e-mail:  
ana.montez.moura@hotmail.com  
site: FB/casaBentinho

## Casa do Eido

Rua da Fonte Coberta n.º 472  
4890-417 Uf Veade , Gagos e Molares  
GPS: 41°24'53.1"N 7°59'41.6"W  
tel./t/m. 966 178 514  
e-mail: casadoeido@gmail.com  
site: FB/Casas-do-eido

## Flor do Campo

Travessa do Eido, n.º41  
4890-141 Uf Canedo e Corgo  
GPS: 41°26'37.2"N 7°57'55.1"W  
tel./t/m. 965 484 904  
e-mail:  
monica\_carvalho\_96@hotmail.com  
site: FB/casafordocampo

## Quinta da Bouça

Rua Sampaio n.º170  
4890-182 Uf Canedo e Corgo  
GPS: 41°26'36.8"N 7°59'35.6"W  
tel./t/m. 962 352 931  
e-mail: junqueiraajose@gmail.com  
site: sites.google.com/site/  
quintadaboucafrutabio/

### Quinta dos Mouras

Ribeira de Cima - Infesta  
4890-396 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'39.3"N 8°02'47.9"W  
tel./t/m. 255 364 193 / 963 159 455  
e-mail: info@quintadosmouras.com  
site: www.quintadosmouras.com

### 📍 Celorico Palace Hotel & Spa

Rua dos Combatentes de Ultramar, 100  
Celorico de Basto  
GPS: 41°23'33.1"N 8°00'14.6"W  
tel./t/m. 255 320 030  
e-mail: reservas@celoricopalace.com  
site: www.celoricipalace.com

### 📍 Quinta das Escomeiras\*

Lugar de Lourido  
4890-055 Arnoia  
GPS: 41.344285, -8.000001  
tel./t/m. 255 322 785 / 935 322 786  
e-mail: geral@quintadasescomeiras.com  
site: www.quintadasescomeiras.com

### 📍 Quinta do Nascimento

Rua Geraldo da Cunha 522  
4890-231  
GPS: 41°23'05.5"N 8°00'19.6"W  
tel./t/m. 967 874 848  
e-mail: carlospeixoto1958@gmail.com  
site: www.quintadonascimento.com/

### Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira nº 91  
4890-275 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'48.7"N 8°00'06.0"W  
tel./t/m. 938 568 193  
e-mail: amotamiranda@sapo.pt  
site: FB/casa-do-outeiro-da-Ribeira-  
Alojamento-Local

### 📍 Quinta da Chouza

**Agroturismo e Enturismo**  
Travessa do Tornadouro, nº146  
Fermil de Basto  
4890-413 Celorico de Basto  
GPS: 41.419067,-7.984310  
tel./t/m. 914 002 657  
e-mail: franciscopaulooliveiraghn@gmail.com

### Casa do Campo

Molares  
4890-414 Celorico de Basto  
GPS: 41°24'48.4"N 7°59'22.6"W  
tel./t/m. 967 079 075  
e-mail: infogeral@casadocampo.pt  
site: casadocampo.pt/index2.htm

### Pousada de Celorico de Basto

Rua Dr. Ernesto Faria Castro Leal, 64  
4890-218 Celorico de Basto  
GPS: 41°23'4,97"N | 8°0'0,49"W  
tel./t/m.255 321 237 / 967 277 275  
e-mail: pousadadejuventude@cm-celorico Basto.pt

### 📍 Parque de Campismo e Caravanismo de Celorico de Basto

Rua Joaquim Narciso Bahia, 159  
4890-293 Celorico de Basto  
GPS: 41.39062 -8.00607  
tel./t/m. 255 323 340 / 967 277 297 / 965 662 334  
e-mail: campismo@cm-celorico Basto.pt  
site: www.campingceloricobasto.pt

### 📍 Retiro de Basto

Aldeamento da Bela Vista  
Soutelo-Ribas  
4890-506 Celorico de Basto  
GPS: 41.446274, -8.042604  
tel./t/m. 919 123 646 / 913 982 884  
e-mail: geral@retirodebasto.pt  
site: www.retirodebasto.pt

### Casa do Engenho

Rua Dr. Álvaro Gonçalves Coutinho  
Gêmeos  
4890-371 Celorico de Basto  
GPS: 41.386843, -8.014010  
tel./t/m. 933 180 120  
e-mail: licitamg@gmail.com

### Quinta da Raiz

Rua da mó nº181, Sta. Luzia  
Canedo de Basto  
4890-141 Celorico de Basto  
GPS: 41.446440,-7.962720  
tel./t/m. 964 531 926  
e-mail: chapinta@gmail.com

### 📍 Casa de Canedo

Rua Abelheiro de Baixo,110  
4890-148 Canedo de Basto  
GPS: 41.444515,-7.962262  
tel./t/m. 255 361 293  
e-mail: casadecanedo@meo.pt

### 📍 Casa Rural Terra de Basto

Trav. da Cruz das Almas 108, Veade  
4890-565 Celorico de Basto  
GPS: 41.411666, -7.977150  
tel./t/m. 922 026 249  
e-mail: josemachado78@yahoo.com

\*Reservas Superiores a 2 noites

### CHAVES

### 📍 Hotel Casino de Chaves - Solverde

Lugar do Extremo, Valdanta  
5400-001 Chaves  
GPS: 41.453795 N / 7.291870 W  
tel./t/m. 276 309 600 / 937 625 117  
e-mail: hotecasinochaves@solverde.pt  
site: www.solverde.pt/hotel-casino-chaves

### 📍 Forte de S. Francisco Hotel\*\*\*\*

Alto da Pedisqueira  
Rua do Terreiro da Cavalaria  
5400- 435 Chaves  
GPS: N 41° 44' 33.48" (41.742635°) /  
W 7° 28' 11.94" (7.469984°)  
tel./t/m. 276 333 700 / 936 543 100  
e-mail: reservas@fortesaofrancisco.com  
site: www.fortesaofrancisco.com

### 📍 Hotel Premium Chaves Aque Flavie

Praça Brasil s/n  
5400-123 Chaves  
GPS: N 41° 44' 16.72" / W 7° 28' 28.7"  
tel./t/m.+351 276 309 000  
e-mail: reservas.chaves@hoteispremium.com  
site: www.premiumchaves.com/

### Hotel 4 Estações

Av. Eng. Duarte Pacheco, nº 102  
5400 – 223 Chaves  
tel./t/m. + 351 276333986  
e-mail: info@hotel4estacoes.net  
site: www.hotel4estacoes.net

### 📍 Solar de Oura

Rua do Olmo, 37  
5425-206 Oura - Vidago  
GPS: 41.617899, -7.563890  
tel./t/m. 276 999 070 / 924 127 970  
e-mail: info@solardeoura.pt  
site: www.solardeoura.pt

### Quinta de Santa Isabel

Santo Estêvão  
5400-750 Chaves  
GPS: 007 25' 10" O / 041 45' 31"N  
tel./t/m. +351 937517407  
e-mail: geral@quintasantaisabel.pt  
site: www.quintasantaisabel.pt

### Casas de Selhariz

Rua Eng. Veiga Sarmento 74  
Selhariz  
5425-272 Vidago  
GPS: 41° 38' 08,3" N / 7° 32' 07,5" W  
tel./t/m. +351 917 611 981  
e-mail: isabel.sarmento@me.com

### 📍 Casa do Meio do Povo - TH

Rua Central, nº 13  
Redondelo - Chaves  
5400-729  
GPS: 'N 41° 42'14.83" / W 7° 34'16.11"  
tel./t/m. +351 938 360 091  
e-mail: info@casadomeiodopovo.com  
site: www.casadomeiodopovo.com

### 📍 Casa Grande do Seixo - TR

Seixo  
5425-102 LOIVOS  
GPS: 41.652883; -7.503749  
tel./t/m. 276 341 106 / 939 858 482  
e-mail: geral@casagrandedoseixo.com /  
j.mlbotelho@hotmail.com  
site: www.casagrandedoseixo.pt

### 📍 Quinta do Olival

RUA da Fonte, nº 4A  
5425-502 Vilas Boas - Vidago  
GPS: Lat 41.65191446 Long -7.52406836  
tel./t/m. 276 999 237 / 914 655 136  
e-mail: geralquintadoolival@gmail.com  
site: www.quintadoolival.net

### CINFÃES

### 📍 Quinta da Ventozela

Lugar do Casal  
4690 – 019 CNF  
GPS: 41.092486,-8.093396  
tel. 255 561 236 / t/m. 913 561 088  
e-mail: info@quintadaventozela.com  
site: www.quintadaventozela.com

### 📍 Casa da Calçada

Oliveira do Douro  
4690 – 420 CNF  
GPS: 41.087642,-8.040895  
tel. 255 563 210  
t/m. 932 476 339 / 936 411 101  
e-mail: geral@casacalcada.com  
site: www.casacalcada.com

### Cerrado dos Outeirinhos

Rua Major Monteiro Leite, 62  
4690-031 CNF  
GPS: 41.072143,-8.091054  
tel. 255 561 574  
t/m. 966 896 987 / 969 401 392  
e-mail: geral@cerradodosouteirinhos.pt  
site: www.cerradodosouteirinhos.pt

### 📍 Casas de Montanha da Gralheira

Rua Costa dos Moinhos  
4690-300  
GPS: 41.003513,-7.970494  
tel. 255 571 159  
t/m. 967 074 765 / 963 060 731  
e-mail: casasmontanhagralheira@gmail.com  
site: http://casasmontanhagralheira.webnode.pt/

### ESPOSENDE

### 📍 Hotel Suave Mar

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira  
4740-204 Esposende  
Tel: 253 969 400  
e-mail: info@suavemar.com  
GPS: N 41.5344288 W 8.7840709

### 📍 Apúlia Praia Hotel

Avenida da Praia, 45  
4740-033 Apúlia  
Tel: 253 989 290  
Email: reservas@apuliapraia-hotel.com  
GPS: N 41.4850695 W -8.7728605

### Hotel Zende

Av. Dr. Henrique Barros Lima  
4740-203 Esposende  
Tel: 253 969 090  
e-mail: geral@estalagemzende.com  
GPS: N 41.5365572 W 8.781696

### Hotel Mira Rio

Rua Ponte D. Luís Filipe,113  
4740-209 Gandra- Esposende  
Tel: 253 964430  
e-mail: geral@hotel-mirario.com  
Site: www.hotel-mirario.com  
GPS:41 31' 28" N5 46'33" W

### FAFE

#### Hotel Comfort Inn Fafe

Avenida do Brasil  
4820-121 Fafe  
GPS: 41°26'45.5"N / 8°10'32.9"O  
tel. +351 253 000 700  
e-mail:  
comfort.fafe@grupo-continental.com  
site: www.choicehotels.com

#### Aldeia Turística do Pontido

Rua do Pontido, Queimadela  
4820-560 Fafe  
GPS: 41°30'26.68"N / 8°9'24.77"O  
tel. 253 508 108 / tlm. 937 670 199  
e-mail: geral@aldeiadopontido.com  
site: www.aldeiadopontido.com

### Casa Cimo de Vila

Rua de São Pedro, n.º132  
4820-224 Fafe  
GPS: 41°27'16.9" N / 8°9'15.7" O  
tel. 253 038 060 / tlm. 962 326 675  
e-mail: cimodevila.fafe@gmail.com  
site: www.casacimodevila.com

### Casa das Paredes

Avenida da Liberdade, n.º139 Medelo  
4820-510 Fafe  
GPS: 41°27'56.66"N / 8°09'35.66"O  
tlm. +351 962 425 693  
e-mail: info@casadasparedes.com  
site: www.casadasparedes.com

#### Casa de Docim

Rua da Sangiva, n.º2 Docim - Quinchães  
4820-577 Fafe  
GPS: 41°26'35"N / 8°08'50"O  
tlm. +351 960 173 388  
e-mail: reservas@casadedocim.com  
site: www.casadedocim.com

### Casa de Fora

Rua do Ribeiro, n.º 13 Aboim  
4820-001 Fafe  
GPS: 41° 33'07.74"N / 8°06'11.85"O  
tel. +351 253 495 100  
tlm. 912 972 043 / 935 090 636  
/ 962 024 260  
e-mail: info@casadefora.com  
site: www.casadefora.com

### Casa de Mós

Rua do Ribeiro, Aboim  
4820-001 Fafe  
GPS: 41°33'10.2"N / 8°06'14.7"O  
tlm. +351 938 248 332  
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.com  
site: www.casasnoparaisoalc.com

#### Casa do Gândiões

Rua do Penedo, n.º7 Arões S. Romão  
4820-764 Fafe  
GPS: 41°27'16.1" N / 8°13'6.7" O  
tlm. 933 785 589  
e-mail: vania4ever@gmail.com  
site: www.casadogandiao.pt

### Casas do Ermo

Rua do Ermo, n.º335 Estorãos  
4820-063 Fafe  
GPS: N 40°28'36.4" / N 8.08'57.5" O  
tlm. 962 449 135  
e-mail: turismo@casasdoermo.com  
site: www.casasdoermo.com

### Le Jardin

Travessa de Ferreiros II, n.º275  
Arões S. Romão  
4820- 738 Fafe  
GPS: 41°27'43.871"N / 8°13'3.443"O  
tlm. 967 615 459 / 936 366 967  
e-mail: lejardinafafe@gmail.com  
site:  
http://lejardinafafe.wix.com/lejardin

### Quinta do Minhoto

Rua de Paçô, n.º107 Fornelos  
4820-421 Fafe  
GPS: 41°28'6.8" N / 8°10'56.8" O  
tlm. 965 242 514 / 961 858 189  
e-mail: geral@quintadominhoto.com  
site: www.quintadominhoto.com

### Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, n.º150 Arões S. Romão  
4820-764 Fafe  
GPS: 41°26'54.11" N / 8°12'53.31" O  
tel. +351 253 591 431  
tlm. 936 178 221 / 933 333 266  
e-mail: quintalamadecima@gmail.com  
site: www.quintalamadecima.pt

#### Parque de Campismo da Barragem de Queimadela

Rua da Barragem, Revelhe  
4820-630 Fafe  
GPS: 41° 30' 12.42" N 8° 09' 43.33" O  
tel. 253 700 400 / 253 504 049  
e-mail: geral@cm-fafe.pt  
site: www.cm-fafe.pt

### FELGUEIRAS

#### 4615 HOTEL\*\*\*\*

Praça Dr. Eduardo Freiras, nº 54  
4615-515 Lixa  
GPS: 41.321244, -8.145297  
tel.: 917 024 931  
e-mail: dgeral@4615hotel.pt;  
reservas@4615hotel.pt  
site: www.4615hotel.pt

### Hotel Albano\*\*

Rua 25 de abril, nº 38, Margaride  
4610-125 Felgueiras  
GPS: 41.36553, -8.19997  
tel.: 255 922 012 / telm.: 917 206 329  
e-mail: reservas@hotelalbano.pt  
site: www.hotelalbano.pt

#### Casa do Arcebispo - CC

Rua do Arcebispo  
4650-529 Sousa  
GPS: 41.347068559476, -8.2519742846489  
tlm.: 933 472 919  
e-mail: gvasconcelosp@gmail.com  
site: FB/casadoarcebispo/

### Casa Zen

Rua das Fontelas, nº 669  
4610-515 Penacova  
GPS: 41.370990N -8.244359W  
telm.: 966 707 056  
e-mail: josefariamarinho@sapo.pt

### Paço de Pombeiro - TH

Rua do Burgo, n.º 590  
4610-619 Pombeiro  
GPS: 41.38908, -8.22842  
tel.: 255 926 523 / telm.: 917 244 435  
e-mail: info@pacodepombeiro.pt  
site: www.pacodepombeiro.pt

### Quinta da Costa

Rua da Costa, S/N  
4615-511 Lixa  
GPS: 41.320998, -8.163693  
telm.: 919 100 404  
e-mail: a.costa74@hotmail.com  
site: FB/beiraisquintadacosta/  
casaribeiro@solaresdeportugal.pt

### Village Minhoure

Rua de Minhoure, 396  
4650-725 VARZIELA  
GPS: 41.342555, -8.216735  
Telefone: +351 967 413 777  
e-mail: villageminhoure.iol.pt

### FREIXO DE ESPADA À CINTA

#### Quinta da Ferradosa

Estrada Nacional 221, km 84  
5180-000 Freixo de Espada à Cinta  
GPS: 41° 07' 40" N 6° 50' 5,4" W  
tel./tlm. 279 653 293 / 937 653 293  
e-mail: ferradosa@quintadaferradosa.pt  
site: www.quintadaferradosa.pt

### GUIMARÃES

#### Casa de Sezim

Nespereira - Apartado 2210  
4811-909 Guimarães  
GPS: N 41.442557 O -8.302907  
tel./tlm.: 253 523 000 / 963 258 082  
e-mail: geral@sezim.pt

#### Casa dos Pombais

Avenida de Londres  
4835-066 Guimarães  
GPS: N 41.442557 O -8.302907  
tel./tlm.: 253 412 917 / 914 852 483  
e-mail: casadospombais@hotmail.com

### Casa do Ribeiro

Rua do Campinho  
S. Cristovão de Selho  
4810-316 Guimarães  
GPS: N 41.417397 O -8.346916  
tel./tlm.: (+351) 913 370 224  
e-mail:  
casaribeiro@solaresdeportugal.pt

#### Hotel da Oliveira

Rua de Santa Maria, Largo da Oliveira  
4800-443 Guimarães  
GPS: 41°26'36.33"N | 8°17'32.46"W  
tel./tlm.: (+351) 253 514 157  
e-mail: reservas@hoteldaooliveira.com  
site: www.hoteldaooliveira.com

#### Hotel de Guimarães

Rua Eduardo Manuel de Almeida, 202  
4810-006 Guimarães  
GPS: 41°26'9"N, 8°17'52"W  
tel./tlm. 253 424800  
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com  
site: www.hotel-guimaraes.com

#### Hotel Toural

Largo. A. L. de Carvalho  
4800-153 Guimarães  
GPS: N 41.441942 O -8.294681  
tel./tlm. 253 517 184  
e-mail: reservas@hoteltoural.com  
site: www.hoteltoural.com

#### Quinta Pedras de Baixo - AG

Rua de Santa Marta, nº 3262  
4805-209 Longos - Guimarães  
GPS: N 41,520592 N O -8,368011W  
tel./tlm.:253 578 447 / 919 375 011  
e-mail: geral@pedrasdebaixo.pt  
site: www.pedrasdebaixo.pt

### **Santa Luzia ArtHotel**

Rua Francisco Agra, 100  
4800-157 Guimarães  
GPS: N 41.446204 O -8.296617  
tel./t/m.: (+351) 253 071 800  
e-mail: geral@santaluziaarthotel.pt  
site: www.santaluziaarthotel.pt

### **LOUSADA**

#### **Casa de Juste**

Avenida do Rio, 14  
4620-786 Torno - LSD  
GPS: N 41°17'27.443" W 8°13'19.712"  
tel. 255 821 626  
e-mail: info@casadejuste.com  
site: www.casadejuste.com

#### **Casa de Marlães**

Rua de Marlães, 64  
4620-400 Nespereira - LSD  
GPS: N 41°15'06.56" W 8°18'17.46"  
tel. 255 815 171  
e-mail: geral@casademarlaes.com  
site: www.casademarlaes.com

#### **Quinta de Lourosa**

Estrada Santa Maria de Sousela, 1913  
4620-469 Sousela - LSD  
GPS: N 41°17'38.381" W 8°18'12.357"  
tel. 255 810 480  
e-mail: info@quintadelourosa.com  
site: www.quintadelourosa.com

#### **Lousada Country Hotel**

Variante de Vila Meã, 531  
4620-426 Lousada - LSD  
GPS: N 41°17'12.030" W 8°16'58.354"  
tel. 255 8122 40/3  
e-mail: geral@lousadacountryhotel.com  
site: www.lousadacountryhotel.com

### **MACEDO DE CAVALEIROS**

#### **Convento de Balsamão**

Chacim  
5340 - 091 Chacim  
tel.: +351 278 468 010  
e-mail: conventodebalsamao@gmail.com  
site: www.conventodebalsamao.com

#### **D. Antónia**

Rua Pereira Charula  
5340 - 278 Macedo de Cavaleiros  
tel.: +351 278 421 731  
e-mail: mail@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

#### **Quinta da Moagem do João do Padre**

Podence  
5340 - 392 Podence  
tel.: +351 278 431002  
e-mail: moagem.joao@clix.pt

#### **Panorama**

Pontão de Lamas  
5340 - 291 Macedo de Cavaleiros  
tel.: +351 278 421 444  
e-mail: in@oamoracontece.com

#### **Hotel Alendouro \*\***

Av. Nuno Alvares Pereira  
5340-202 Macedo de Cavaleiros  
tel./t/m. 278 421 236  
e-mail: geral@hotelalendouro.com  
site: www.hotelalendouro.com

### **MAIA**

#### **Hotel Premium Aeroporto**

Rua Simão Bolívar, 375  
4470-214 Cidade da Maia  
GPS: 41°14'07.1"N 8°37'32.0"W  
tel. 229 435 650  
e-mail: reservas.maia@hoteispremium.com  
site: www.premiumaeroporto.com

#### **Hotel Central Parque**

Av. Visconde de Barreiros, 83  
4470-151 Cidade da Maia  
GPS: 41°13'57.4"N 8°37'27.0"W  
tel. 229 475 563 | 229475565  
e-mail: reservas@hotelcentralparque.com  
site: www.hotelcentralparque.com/pt

### **MARCO DE CANAVEZES**

#### **Casa das Vendas**

Rua Coronel Monterroso, 313  
4635-498 Tabuado MCN  
GPS: 41.18920000 / -8.11650068  
tel./t/m. 916 719 681  
e-mail: tourism@casadasvendas.net  
site: www.casadasvendas.net/pt

#### **Casa Senhora da Silva**

Rua Senhora da Silva, 89  
4575-048 Alpendorada, Várzea e Torrão  
GPS: 41.082646 / -8.237582  
tel./t/m. 925 003 843  
e-mail: geral@casasenhoradasilva.pt  
site: www.casasenhoradasilva.pt

#### **Casa de Quintã**

Rua de Quintã, 830  
4630-726 Soalhães MCN  
GPS: 41.15901898 / -8.12305332  
tel./t/m. 255 391 838  
e-mail: casadequinta@houtlook.com  
site: FB/casadequinta

### **Hostel Albufeira**

Rua Rainha D. Mafalda,  
4630-432 Marco de Canaveses  
GPS: 41.19424943 / -8.15696044  
tel./t/m. 255 536 174  
e-mail: albufeirahostel@gmail.com  
site: FB/Hostel-Albufeira

### **Casas de Canavezes**

Rua do Grangeeiro  
4630-266 Marco de Canaveses  
GPS: 41.185513 / -8.168011  
tel./t/m. 917 327 890 / 916 172 468  
e-mail: casasdecanevezes@gmail.com

### **Santa Maria**

Rua Eng. Carneiro Gerales, 164 - 1.º  
4630-206 Marco de Canaveses  
GPS: 41.187320 / -8.147084  
tel./t/m. 917 327 890 / 916 172 468  
e-mail: casasdecanevezes@gmail.com

### **MATOSINHOS**

#### **Urban Hotel Amadeos**

Rua Conde Alto Mearim, nº 1229  
4450-036 Matosinhos  
Tel.: +351 229 399 700  
e-mail: amadeos@pateosdafoz.pt  
site: www.urbanhotels.pt  
GPS: - 41°10'53.2" / N 8°40'54.0"W

#### **Hotel Holiday Inn Express Porto Exponor**

Av. Dr. António Macedo, nº 163  
4450-617 Leça da Palmeira  
Tel.: +351 229 995 400  
e-mail: hieportoexponor@newpalm.pt  
site: www.hieportoexponor.pt  
GPS: 41.1951104 | -8.6892544  
PromoCode: FDS Gastronómicos

### **Hotel Porto Mar**

Rua Brito Capelo nº 167/169  
4450-073 Matosinhos  
Tel.: +351 229 382 104  
e-mail: hotelportomar@gmail.com  
site: www.hotelportomar.net  
GPS. 41°11'8"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: 41.19219º / -8.697132

#### **Sea Porto Hotel**

Avenida D. Afonso Henriques, 354  
4450-009 Matosinhos  
Tel.: +351 220 973 151  
e-mail: hotel@seaportohotel.com  
Site: www.seaportohotel.com  
GPS: 41.185759 / -8.684982

#### **Axis Porto Business & SPA Hotel**

Rua Maria Feliciano nº 100  
4465-283 São Mamede Infesta Matosinhos  
Tel.: 229 052 000  
e-mail: reservas@axisporto.com  
site: www.axisshoteis.com  
GPS. 41º 11' 16" N/ 8º 35' 51" W

#### **Hotel Tryp Porto Expo**

Restaurante Mercado Rotunda da Exponor  
4450-801 Leça da Palmeira  
Tel.: + 351 229 990 000  
Email: tpe@meliaportugal.com  
Site: www.trypportoexpo.com  
GPS: 41.157319 N / -8.602069W

### **MELGAÇO**

#### **Casa da Alagoa - CC**

Lugar da Alagoa-Castro Laboreiro  
4960 - 035 Melgaço  
GPS: 41.994103 -8.171029  
t/m.: 965 541 994 / 965 853 030  
e-mail: castroalagoa43@sapo.pt  
site: www.casa-alagoa-melgaco-pt.  
book.direct/pt-br/

#### **Casa da Bica - CC**

Branda da Avelira- Gave  
4960 - 160 Melgaço  
GPS.41.993249 -8.279142  
t/m.: 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com  
site: www.brandadaaveira.com  
GPS.41.992148 -8.278842

#### **Casa da Cevidade - AG**

Lugar da Cividade-Paderne  
4960 - 223 Melgaço  
GPS: 42.101147 -8.277661  
t/m.: 962 903 470  
e-mail: info@casadacevidade.com  
site: www.casadacevidade.com

#### **Casa da Costa - CC**

Lugar de Cima-Cubalhão  
4960 - 140 Melgaço  
GPS.42.056067-8.242611  
t/m.: 913 338 459  
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

#### **Casa da Fonte do Carvalhinho - CC**

Branda da Avelira- Gave  
4960 - 160 Melgaço  
GPS.41.992148 -8.278842  
t/m.: 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com  
site: www.brandadaaveira.com

### Casa da Macheta - CC

Portelinha-Castro Laboreiro  
4960 – 081 Melgaço  
GPS:42.053569 -8.171481  
tlm.: 931 691 272  
e-mail: casadamacheta@gmail.com

### Casa das Pesqueiras - CC

Granjas-Paços  
4960 – 180 Melgaço  
GPS:42.131534 -8.222213  
tlm.: 934 800 124  
e-mail: info@casadaspesqueiras.com  
site: www.casadaspesqueiras.com

### Casa de Cabreiros - CC

Cabreiros- Roussas  
4960 – 345 Melgaço  
GPS: 42.114053 -8.240548  
tlm.: 962 851 205  
e-mail: quintacabana@gmail.com

### Casa de S. Marcos - CC

Lugar da Barqueira- Alvaredo  
4960 – 010 Melgaço  
GPS:42.101108 -8.298153  
tlm.: 966 320 872  
e-mail:  
carlos.cortesgomes@hotmail.com

### Casa do Faval - CC

Lugar do Faval - Fiães  
4960 – 150 Melgaço  
GPS: 42.094411 -8.187948  
tlm.: 919 965 477  
e-mail: casadofaval@gmail.com

### Casa do Xisto - CC

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
GPS:41.992148 -8.278842  
tlm.: 933 894 259  
e-mail: alves1.1@hotmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

### Casa dos Barreiros - CC

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
GPS: 41.993444 -8.280742  
tlm.: 935 399 512  
e-mail: vilela\_676@hotmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

### Casa Fonte do Laboreiro - CC

Vila - Castro Laboreiro  
4960 – 061 Melgaço  
GPS:42.029546 -8.159031  
tel.: 251 465 133 / tlm.: 966 404 311  
e-mail: geral@casafontedolaboreiro.pt  
site: www.casafontedolaboreiro.pt

### Hotel Boavista

Peso - Paderne  
4960 – 235 Melgaço  
GPS: 42.082474 -8.286835  
Tel: 251 416 350  
e-mail: reservas@hotelboavista.com  
site: www.hotelboavistamelgaco.com

### Hotel Monte Prado & Spa

Monte de Prado-Prado  
4960 – 320 Melgaço  
GPS: 42.120599 -8.274410  
Tel:+351 251 460 010  
e-mail: geral@hotelmiracastro.com  
site: www.hotelmiracastro.com

### Melgaço Alvarinho Houses - AG

Lugar de Pinheiro- Paderne  
4960 – 254 Melgaço  
GPS: 42.086380 - 8.278209  
tlm.: 918 685 595  
e-mail:  
geral@melgacoalvarinhohouses.com  
site:  
www.melgacoalvarinhohouses.com

### Quinta de Remoães - AG

Cimo da Vila- Remoães  
4960-330 Melgaço  
GPS:42.10962 -8.281286  
4960 – 330 Melgaço  
tlm.: 933 077 142 / 960 291 662  
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com  
site: www.quintaderemoaes.net

### Quinta do Reguengo - HR

Peso- Paderne  
4960 – 267 Melgaço  
GPS:42.029546 -8.159031  
tel.: 251 410 150 / tlm.: 938 044 051  
e-mail: geral@reguengodemelgaco.pt  
site: www.reguengodemelgaco.pt

### Casa do Castanheiro - CC

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
GPS: 41.993441- 8.280871  
tlm.: 936 837 923  
e-mail: patriciasolha@gmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

### Solar do Castelo - TH

Rua de Baixo nº11- Vila  
4960 – 524 Melgaço  
GPS: 42.113550 -8.260000  
tel.:251 418 191  
e-mail: geral@osolardocastelo.com  
site: www.osolardocastelo.com

### Hotel Miracastro

Vila - Castro Laboreiro  
4960 – 095 Melgaço  
GPS: 42.027613 -8.160799  
Tel:+351 251 400130  
e-mail: reservas@hotelmonteprado.pt  
site: www.hotelmonteprado.pt

### Casa do Piorno - CC

Branda da Aveleira- Gave  
4960 – 160 Melgaço  
GPS: 41.993444 -8.280742  
tlm.: 936 837 923  
e-mail: patriciasolha@gmail.com  
site: www.brandadaaveleira.com

### Bungalows Camping das Termas do Peso - PCC

Peso- Paderne  
4960 – 207 Melgaço  
GPS: 42.105533 -8.281794  
tel.: 251418218 / tlm.: 967045763  
e-mail: geral@campingmelgaco.com  
site: www.campingmelgaco.com

### Bungalows Campismo de Lamas de Mouro - PCC

Porto Ribeiro- Lamas de Mouro  
4060 – 170 Melgaço  
GPS: 42.035812 -8.196102  
tel.: 251 466 041 / tlm: 936 890 791  
e-mail: geral@camping-lamas.com  
site: www.camping-lamas.com

### MIRANDA DO DOURO

#### Puial de L Douro

Rua da Igreja, Aldeia Nova  
5210-170 Miranda do Douro  
GPS:41 32'26"N 6 14'05"W  
tel. +351 273 432 820  
tln. 966 353 865 / 969 181 013  
e-mail: info@turismodourorural.com  
site: http://turismodourorural.com/

#### Hotel Parador Santa Catarina

Estrada da Barragem  
5210 -183 Miranda do Douro  
GPS:41 32'48"N 6 16'17"W  
tel. 273 431 005  
e-mail:  
info@hotelparadorsantacatarina.pt  
site:  
www.hotelparadorsantacatarina.pt

### MIRANDELA

#### Hotel D. Dinis\*\*\*

Rua do Nordeste Transmontano  
Urbanização D. Dinis  
5370-210 Mirandela  
GPS: Latitude: 41° 29' 07.03"N  
Longitude: 7° 11' 12.30"W  
tel./tln. 969 773 924  
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt  
site: http://hoteldomdinis.pt/

#### Refúgio Casa de Campo dos Távoras

Rua da Igreja, 1  
5370-081 Carvalhais  
GPS: Latitude: 41° 30' 53.08"N / 7° 09' 47.86"W  
Tlm.: 962 002 617  
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

### Casas do Fantal

Av. São Sebastião  
5370-660 Vale de Salgueiro  
GPS: Latitude 41° 35' 22.52"N  
Longitude7° 14' 07.94"W  
Telm.: 926 121 109  
site: www.casadofantal.com

### Dona Fina Guest House

Rua da República, 120  
5370 - 347 Mirandela  
GPS 41° 29' 15.20"N / 7° 10' 47.08"W  
Tlm.: 912 397 118 / 278 249 392  
e-mail:  
donafinaguesthouse@gmail.com  
site: FB/donafinaguesthouse

### MOGADOURO

#### Casa das Arribas

Naturisnor - Turismo de Natureza do Nordeste - Cardal do Douro  
5200-079 Bemposta  
GPS: 41°18'20.26"N / 6°28'36.14"W  
tln.: 963 425 680 / 917 648 156  
e-mail: contacto@naturisnor.com  
site: www.naturisnor.com

### Casa das Quintas

Quintas das Quebradas  
5200-150 Mogadouro  
N41°14.652' // W6°46.564'  
tel.: 279 599 435 / 966 776 015  
e-mail: info@casadasquintas.com  
site: www.casadasquintas.com

### Casa da Cancela

Rua da Cancela, n.º 25  
5300-300 Paradela  
GPS: N41°-20'288//W6°-46'537  
tel.: 279 343 132 / 967 093 381  
e-mail: casadacancela@hotmail.com  
site: www.casadacancela.com.pt

### Hotel Trindade Coelho

Largo Trindade Coelho, n.º 27  
5200-213 Mogadouro  
GPS: 41°20'27.00"N // 6°42'59.91"W  
tel.: 279 340 010  
e-mail: htrindadecoelho@gmail.com  
site: FB/HotelTrindadeCoelho/

### MOIMENTA DA BEIRA

#### Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, 6  
3620-504 Sever  
Moimenta da Beira  
GPS: 41.001342 -7.706223  
tln. 968 628 069  
e-mail: casadomonge@gmail.com  
site: www.casadomonge.com

### Casa de Paradussa

Rua Firmino Ribeiro, 6  
3620-200 Paradaça  
Moimenta da Beira  
GPS: 40.990642, -7.677778  
tln. 914 820 423  
e-mail: casa.de.paradussa@gmail.com

### 📍 Casa da Legião

Rua do Curcial  
3620-408 Sarzedo  
Moimenta da Beira  
GPS: 41.011507 -7.658506  
t/m. 919 439 663  
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt  
site: www.solardoscorreiaalves.pt/

### 📍 Moinhos da Tia Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais  
3620-198 Leomil  
Moimenta da Beira  
GPS: 40.967976 -7.633113  
tel. 254 588 095 / t/m. 967 616 495  
e-mail:  
info@moinhostiaantoninha.com  
site: www.moinhostiaantoninha.com

### 📍 Quinta Sul América

Estrada de Castelo – Lugar de S. Miguel  
3620-317 Castelo  
Moimenta da Beira  
GPS: 41.006090, -7.618055  
t/m. 966 125 887  
e-mail:  
anselmo\_mmoreira@hotmail.com

### 📍 Quinta da Regada do Moinho

Av. Álvaro Almeida,3  
3620-490 Segões  
Moimenta da Beira  
GPS: 40.859839, -7.682090  
t/m. 968 700 924  
e-mail:  
geral@quintadaregadadomoinho.com

### 📍 Solar dos Correia Alves

Terreiro das Freiras  
3620-356  
Moimenta da Beira  
GPS: 40.981435, -7.610715  
t/m. 919 439 663  
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt  
site: www.solardoscorreiaalves.pt

### 📍 Hotel Verdeal

Quinta do Verdeal  
3620 Moimenta da Beira  
GPS: 40.966476, -7.599071  
tel. 254 584 061/2 / t/m. 934 501 320  
e-mail: hotelverdeal@gmail.com  
site: www.hotel-verdeal.com

### MONÇÃO

### 📍 Convento dos Capuchos HR \*\*\*\*

Quinta do Convento dos Capuchos  
4950-527 Monção  
GPS: Lat: 42° 04' 37,91" N,  
Long: 8° 28' 40,02" W (DMS)  
tel. 251 640 090 / t/m. 962 166 046  
e-mail:  
gerencia@conventodoscapuchos.com  
site: www.conventodoscapuchos.com

### 📍 A Galiza Mail'O Minho \*\*\*\*

Endereço: Hotel Bienestar Termas  
de Monção / Avenida das Caldas  
Código postal: 4950-442 Monção  
GPS: 42.078394° / -8.475153°  
tel. 251 656 491  
e-mail:  
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com  
site:  
www.hotelbinestartermasdemoncao.pt

### 📍 Hotel Fonte da Vila \*\*\*

Avenida Porta de São Bento  
4950-483 Monção  
GPS: 42.077103° / -8.479956°  
tel. 251 640 050  
e-mail: hfontedavila@gmail.com  
site:www.hotelfontedavila.com

### 📍 Hotel Dom Afonso \*\*

Avenida Porta de São Bento  
4950-483 Monção  
GPS: 42.077494° / -8.472731°  
tel. 251 656 187  
e-mail: info@hoteldomafonso.pt  
site: www.hoteldomafonso.pt

### Solar de Serrade

Apt. 85 - Mazedo  
4950-280 Monção  
GPS: 42.057908° / -8.479281°  
t/m. 927 653 328  
e-mail: casa.sra.do.campo@gmail.com  
site:  
www.altominho.wix.com/casa-sra-campo

### 📍 Casa Sra. do Campo

Rua Veiga do Outeiro, nº 805,  
Lugar do Quinteiro  
4950-279 Monção  
GPS: 42.057889° / -8.492494°  
t/m. 927 653 328  
e-mail: casa.sra.do.campo@gmail.com  
site:  
www.altominho.wix.com/casa-sra-campo

### Casa do Real

Lugar de Cristelo  
4950-643 Monção  
GPS: 42.016028° / -8.504439°  
t/m. 965 513 380  
e-mail: reservas@casadoreal.com  
site: www.casadoreal.com

### MONDIM DE BASTO

### 📍 Água Hotels Mondim de Basto

Rua de Paradela – nº 963  
4880-162 Mondim de Basto  
GPS: 41°23'46.55" N 17°58'13.26" O  
tel. 255 389 040  
e-mail: reservas@aguahotels.pt  
site: www.aguahotels.pt

### Casa de Bromela

Bromela – Atei  
4880 Mondim de Basto  
GPS: 41°28'41.87" N 17°54'41.57" O  
tel. 939 085 769  
e-mail: matgpereira@gmail.com

### 📍 Quinta da Baldieira

Lugar da Baldieira - Vilar de Ferreiros  
4880-302 - Mondim de Basto  
GPS: 41,40813° N | 7,91106° O  
tel. 926 914 757  
e-mail: geral@quintadabaldieira.com  
site: www.http://quintadabaldieira.com

### MONTALEGRE

### 📍 Casa da Avó Chiquinha

Rua da Corujeira, nº 634  
5470-219 Montalegre  
GPS: 41°49'27.78"N - 7°47'34.84"W  
tel. 276 512 274 / t/m. 962 722 334  
e-mail: geral@avochiquinha.pt  
site: www.avochiquinha.pt

### 📍 Casa de Sudres

Rua do Avelar, nº 981  
5470-235 Montalegre  
GPS: 41°48'53.69"N - 7°47'37.13"W  
t/m. 919 562 720  
e-mail: abrigodamontanha@gmail.com  
site: www.abrigodamontanha.com

### 📍 Casa Fontes da Mijareta

Rua da Mijareta, nº 865  
5470-226 Montalegre  
GPS: 41°49'19.09"N - 7°46'59.36"W  
tel. 276 512 258 / t/m. 936 428 015  
e-mail: casafontesmijareta@gmail.com  
site: www.casafontesmijareta.com

### 📍 Casa Santa Catarina

Rua da Mijareta, nº 844  
5470-226 Montalegre  
GPS: 41°49'21.57"N - 7°46'59.51"W  
tel. 276 512 477 / t/m. 966 855 603

### 📍 Casa Zé Maria

Rua Dr. Vítor Branco, nº 10  
5470-245 Montalegre  
GPS: 41°49'26.47"N - 7°47'27.03"W  
tel. 276 512 457  
t/m. 962 938 562 / 935 437 143  
e-mail: casazemaria@gmail.com  
site:www.casazemaria.com

### 📍 O Castelo - CC

Terreiro do Açougue  
5470-245 Montalegre  
GPS: 41°49'31.84"N - 7°47'29.18"W  
tel. 276 511 237 / t/m. 935 663 060  
e-mail: geral@naturbarroso.net  
site: www.termontalegre.net

### 📍 Hotel Rural S.ra dos Remédios

Rua da Portela, nº 5  
5470-311 Mourilhe  
GPS: 41°50'13.14"N - 7°50'37.56"W  
tel. 276 510 260  
e-mail: hotel\_mourilhe@iol.pt  
site: www.padrefontes.com

### 📍 Parque de Campismo de Penedones

Penedones  
5470-040 Penedones  
GPS: N 41.75717917518466,  
O-7.80928373336792  
t/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, nº3  
5470-013  
tel. 253 750 069 / t/m.930 419 419  
e-mail:  
c.sebastiãoadabarca@gmail.com  
site: www.casasebastiãoadabarca.com

### 📍 Gerês Green Park - Camping

EN 308  
5470-013  
GPS: 41°42'30.13"N - 8° 2'26.65"W  
tel. 253 659 860 / t/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, n.º 45  
5470-370 Pitões das Júnias  
GPS: 41°50'31.55"N - 7°57'2.40"W  
tel. 276 512 367 / tlm. 934 085 648  
e-mail: pitoescasafeirera@gmail.com

**Casa do Forno**  
Rua de S. Gonçalo, n.º 45  
5470-370 Pitões das Júnias  
GPS: 41°50'31.55"N - 7°57'2.40"W  
tel. 276 512 367 / tlm. 934 085 648  
e-mail: pitoescasafeirera@gmail.com

**Casa do Preto**  
Largo Salgueiro, n.º 3  
5470-370 Pitões das Júnias  
tel. 276 566 158  
e-mail: info@casadopreto.com  
site: www.casadopreto.com

#### OLIVEIRA DE AZEMÉIS

**Hotel Dighton**  
Rua Dr. Albino dos Reis  
3720-241 Oliveira de Azeméis  
GPS: 40°50'18,88"N 8°28'41,79" W  
tel. 256 682 191  
e-mail: info@hotel-dighton.com  
site: www.hotel-dighton.com

**Quinta da Dinha**  
Rua da Covada, 429  
3720-372 São Roque,  
Oliveira de Azeméis  
GPS: 40° 87'25.3"N 8°46' 58.48W  
tel. 256 281 502 / tlm. 925 004 986  
e-mail: quintadadinha@hotmail.com  
site: www.quintadadinha.pt

**Casa da Trapa**  
Rua Pio Verde, 137  
3720-004 Ossela, Oliveira de Azeméis  
GPS: 40°51'07.4"N | 8°26'02.2"W  
tlm. 918 503 523  
e-mail: info@casadatrapa.pt  
site: www.casadatrapa.com

**PAÇOS DE FERREIRA**  
**Paços Ferrara Hotel**  
Avenida 1.º de Dezembro n.º 137,  
4590-505 Paços de Ferreira  
tel. 255 962 548 / 255 865 725  
e-mail: geral@pacosferrarahotel.com  
site: www.pacosferrarahotel.com  
GPS: N 41.2762723 W -8.3740442

**Hotel de Charme Q.ta do Pinheiro**  
Rua do Miraldo n.º 262, 4590-390  
Freamunde – Paços de Ferreira  
tel. 255 870 097 / 934 755 075  
e-mail:  
reservas@hotelquintadopinheiro.com  
site: www.hotelquintadopinheiro.com  
GPS: N 41.2978224 W -8.3408696

#### PARÉDES

**Casa da Estrebuela**  
Av. da República, n.º 95  
4580-193 Paredes  
GPS: 41°12'22.6"N 8°19'43.6"W /  
41.206275, -8.328789  
tel. 255 777 543 / tlm. 962 360 466  
e-mail: estrebuela@gmail.com

**Casa de Louredo - CC**  
Lugar da Herdade, 8  
4580-582 Paredes, Portugal  
GPS: 41°14'10.3"N 8°20'45.0"W /  
41.236197, -8.345822  
tel. 255 780 900  
e-mail: geral@casadelouredo.pt  
site: http://www.cozinhadaterra.pt/  
casadelouredo/apresentacao

**Casa da Torre**  
Rua da Torre, 208-268  
4580-752 Sobrosa  
GPS: 41.015'03.6"N 8.021'26.7"W  
tel. +351 255 963 538  
tlm. +351 931 736 357  
e-mail: casadatorre@assp.pt  
site: www.assp.pt

**PARÉDES DE COURA**  
**Casa da Cal**  
Arestim, Linhares  
4940-371 Paredes de Coura  
GPS: N 41.919719 O -8.615750  
tlm.: +351 966 669 676  
e-mail: mjrbrendao@gmail.com  
site: www.casadacal.pt

**Casa da Oliveirinha**  
Rua de Trulhe de Cima, 216,  
Aqualonga  
4940-041 Paredes de Coura  
GPS: N 41.888793 O -8.615332  
tel.: 251 941 281 / 917 600 160  
e-mail: casadaoliveirinha@gmail.com  
site: www.casadaoliveirinha.com

#### Casa do Corno de Bico

Lameira, Bico  
4940-065 Paredes de Coura  
GPS: N 41.89167 O -8.519055  
tlm.: +351 939 531 372

**Casa do Outeirinho**  
Penedo, Ferreira  
4940-257 Paredes de Coura  
GPS: N 41.934366 O -8.586687  
tel.: +351 251 783 715  
tlm.: 962 149 622 / 917 342 811  
e-mail: 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.: +351 : 251 788 041  
tlm.: 935 698 687  
e-mail: contacto@sonhodaseara.com  
site: http://sonhodaseara.com/

**Casa de Eiró\***  
Eiró, Linhares  
4940-372 Paredes de Coura  
GPS: N 41.9213356 O -8.6198339  
tlm.: +351 968 870 301  
e-mail: sergio@distinctiveportugal.com  
site: www.casadeiro.com  
\*Não servem refeições.

**Casinha de Mozelos\***  
Caminho do Rito, 124, Mouselos  
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: mjrbrendao@gmail.com

**Quinta da Gandra**  
Gandra, Aqualonga  
4940-025 Paredes de Coura  
GPS: N 41.88371 O -8.62861  
tlm.: +351 938 310 855  
e-mail: quinta\_gandra@sapo.pt  
site: www.quintadagandra.pt

**Quinta das Águias**  
Caminho da Moreira, 664 - Rubiães  
4940-692 Paredes de Coura  
GPS: N 41.89416 O -8.6171  
tel.: +351 251 948 018  
e-mail: quintadasaguias@gmail.com  
site: www.quintadasaguias.org

**Quinta de Casais**  
Rua da Cidade, Romarigães  
4940-655 Paredes de Coura  
GPS: N 41.867323 O -8.633022  
tel.: 251 948 055 / tlm.: 967 622 507  
e-mail: quintadecasais@outlook.pt;  
mariana.iacorreia@gmail.com  
site: http://quintadecasais.pt/vc

**Quinta de São Roque de Rubiães**  
São Roque, Rubiães  
4940-691 Paredes de Coura  
GPS: N 41.89126 O -8.62376  
tlm.: +351 968 870 301  
e-mail: info@quintasaoroque.com;  
info@distinctiveportugal.com  
site: http://www.quintasaoroque.com

#### PENAFIEL

**Valxisto**  
Rua Padres da Agostinha, 233  
4560-195 Penafiel  
tel.: 936 473 986  
e-mail: geral.valxisto@gmail.com  
site: www.valxisto.pt  
GPS: 41º 8. 128'N 8º 17.675' W

**PONTE DA BARCA**  
**Tempus Hotel & SPA**  
Lugar de Quintão - Oleiros  
4980-521 Ponte da Barca  
GPS: N 41.474231 O -8.26156  
tel.: +351 258 009 250  
e-mail: geral@hoteltempus.com  
site: www.hoteltempus.com

**PONDE DE LIMA**  
**Quinta de Luou**  
Rua da Tanquinha, 50  
4990-640 Gandra  
962 749 457  
reservas@luou.pt  
41º 47'08,40" N - 8º 29' 43,00" W"

**Quinta do Magalhães**  
Rua da Portela, 89 Correlhá  
4990-307 Ponte de Lima  
91 9820016 / +351 917017723  
geral@quintadomagalhaes.com

**ARC MY OTEL**  
Largo da Alegria 9/24  
4990-154 Ponte de Lima  
258 900 150 / 966 506 744  
info@arc-otel.pt  
41.734631, -8.650111"

**Quinta de Cartemil**  
Rua da Portelinha, n.º 29 - Gemieira  
4990 - 645 Ponte de Lima  
918 301 010 / 91 9 199 496  
geral@quintadecartemil.com  
41.77472, -8.513548

**Pousada de Juventude de Ponte de Lima**  
Rua Papa João Paulo II, 815  
4990-184 Ponte de Lima  
258 751 321 / 963 344 304  
pontelima@movijovem.pt  
41º45'39,60"N 8º35'24,42"W"

**Casa da Gaiba**  
Rua Capela de Santo Amaro, 601  
Estorãos  
4990-590 Ponte de Lima  
969 595 585  
casasdomoinho@hotmail.com  
41º47'04,60"N 8º38'33,70"W"

### Casa do Tamanqueiro

Rua Capela de Santo Amaro, 503  
Estorões  
4990-590 Ponte de Lima  
962 908 059  
casasdomoinho@hotmail.com  
41°47'03,10"N 8°38'30,90"W

### Residencial S. João

Largo de S. João  
4990-049 Ponte de Lima  
258 941 288  
alojamento\_s.joao@sapo.pt

### Old Village Hostel

Via do Foral Velho de D. Teresa, 1415  
4990-012 Ponte de Lima  
961 574 929  
info@oldvillagehostel.pt  
41°76'05,41"N 8°58'02,52"W

### Guest House Solar das Arcadas

Largo do Barco, 62  
4990-801 Ponte de Lima  
964 968 892  
solardasarcadas@gmail.com  
41°44'02,00"N 8°39'11,50"W

### Quinta de Albergaria

Caminho de S. Tiago, 3217 Facha  
4990-604 Ponte de Lima  
966 492 309  
eugenioquintela@gmail.com  
41°42'12,50"N 8°37'23,60"W

### PÓVOA DE LANHOSO

#### Casa de Alfena

Rua de Aldeia de Baixo, 291  
4830-771 Travassos  
GPS: N 41.572815 O -8.2013684  
tel.: +351 253 943 791  
e-mail: casadealfena@casadealfena.pt

### Casa da Capela do Rebelo

Caminho de Carreira, nº 45  
4830-714 Sobradelo da Goma  
tel.: 253 941 782 / 965 474 237

### Hotel Rural Maria da Fonte

Quinta do Fundão - Apartado 95  
4830-065 Póvoa de Lanhoso  
GPS: 41°35'37,40"N 8°15'49,87"W  
tel.: 253 639 600 / 969 840 758  
e-mail: info@mariafonte.com

### Casa das Eiras de Carreira

Aldeia de Carreira - Sobradelo da Goma  
tlm.: +351 96 50 60 233

### Casa Moinho da Porta

Taíde - Póvoa de Lanhoso  
tel.: 253 576 842 / 937 082 822  
e-mail: info@casamoinhodaporta.com  
site: www.casamoinhodaporta.com

### Casa Oceane

Largo da Poça do Brito, 142  
4830-725 Sobradelo da Goma  
tel.: +3253 275 368  
tlm.: 968 881 402 / 936 711 575  
e-mail: casa\_oceane@hotmail.com  
site: www.casaoceane.com

### Casa do Outeiro

Estrada do Outeiro, 531  
4830-720 Sobradelo da Goma  
tel.: +351 253 275 368  
tlm.: 968 881 402 / 936 711 575  
e-mail: casa-do-outeiro@hotmail.com  
site: www.casadoouteirofarmstay.com

### Casa de Requeixo

Rua Central, 350  
4830-216 Frades  
tel.: 253 636 591 / 968 021 478  
e-mail: casaderequeixo@sapo.pt  
site: www.casaderequeixo.com

### Casa de S. Vicente

Caminho de S. Vicente, 337  
4830 - 313 Geraz do Minho  
GPS: 41°35'49,89"N 8°18'24,53"W  
tel.: 253 632 466 / 964 689 970  
e-mail: info@quintasavicente.com  
site: www.quintasavicente.com

### Hotel Rural Vila Joaquina

Caminho do Barreiro, 78 - Aldeia  
4830-191 Póvoa de Lanhoso  
tel.: +351 253 639 090  
e-mail: vilajoaquina@vilajoaquina.com  
site: www.vilajoaquina.com

### Quinta da Lagarta

Lugar da Amareira - Calvos  
tel.: +351 253 637 192  
tlm.: 964 064 956 / 964 556 547  
e-mail: mplago@quintadalagarta.pt  
site: www.quintadalagarta.pt

### Quinta de Caldeses

Rua de Caldeses  
4830-435 Moure  
GPS: 41°36'9"N 8°19'35"W  
tel.: 253 992 134 / 917 323 262  
e-mail: 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.: 926 725 708 / 969 475 325  
e-mail: info@quinta-do-rego.com  
/ reservas@quinta-do-rego.com  
site: www.quinta-do-rego.com

### Quinta do Riacho

Rua de Requeixo 303, Frades  
4830-215 Póvoa de Lanhoso  
GPS: N 41.604246 O -8.248369  
tel.: +351 253 738 162 / 965 749 983  
e-mail: qriacho@gmail.com  
site: http://qriacho.wixsite.com/qriacho

### RESENDE

#### Douro Park Hotel

Caldas de Aregos  
4660-013 Moimães  
GPS: 41.100391 | -8.010406  
tel. 254 870 700  
e-mail: geral@douroparkhotel.com  
site: www.douroparkhotel.com

#### Vald' Aregos

Senhora da Piedade  
4660-406 S. Romão de Aregos  
GPS: 41.091946 | -7.989888  
tel. 254 874 176 / tlm. 969 655 489  
e-mail: reservas@valdaregos.pt  
site: www.valdaregos.pt

#### Hotel Comércio

Av. Dr. Correia Pinto  
Caldas de Aregos  
4660-013 Anreade  
GPS: 41.101701 | -8.010074  
tel. 254 874 105 / tlm. 925 454 069  
e-mail: geral@hotelcomercio.pt  
site: www.hotelcomercio.pt

#### Quinta de Casal Mato

Rua de Casal Mato, 212  
Cimo de Resende  
4660-202 Resende  
GPS: 41.106869 | -7.945021  
tel. 254 871 693 7 tlm. 967 374 928  
e-mail: cjmatureira@hotmail.com

### Quinta das Lamas e Salgueirinhos

Rua das Lamas, 2022  
4660-308 S. Cipriano  
GPS: 41.061096 | -8.0004870  
tel. 254 010 209 / tlm. 926 619 730  
e-mail: quintalmmas@gmail.com

### RIBEIRA DE PENA

#### Casa da Mota - TER

Lugar de Alvite - Cerva  
4870-033 Ribeira de Pena  
GPS: N 41.467773 W -7.825523  
tel.: +351 259 470 98 / 938 403 721

#### Hotel de Cerva

Feira da Lomba, Ribeira de Pena  
4870-045 Cerva- Vila Real  
tel.: +351 259 470 125/962 841 541  
e-mail: hotelcerva@gmail.com  
site: www.hoteldecerva.com  
GPS: N 41.46951 W -7.85801

#### Pena Park Hotel

Rua do Complexo Turístico  
de Lamelas, 1  
Portela de Santa Eulália  
4870-129 Ribeira De Pena  
tel.: +351 259 100 880  
e-mail: info@penaparkhotel.pt  
site: www.penaparkhotel.pt  
GPS: N 41.504113 W -7.801851

### SABROSA

#### Quinta Manhãs D'Ouro

Rua do Valado, s/n  
5060 Provesende  
GPS: N 41.217722 O -7.566895  
tel./tlm. 254 731 041 / 939 100 406  
e-mail: geral@manhasdouro.pt  
site: www.manhasdouro.pt

### SANTA MARIA DA FEIRA

#### Nova Cruz Hotel

R. S. Paulo da Cruz,  
4520-249 Santa Maria da Feira  
tel.: +351 256 371 400  
e-mail: novacruz@oninet.pt  
site: www.novacruzhotel.com  
GPS: N 40°55'31,46"W 8°33'37,84"

#### Hotel Feira Pedra Bela\*\*\*\*

(Rua da Malaposta, 510  
4520-506 Santa Maria da Feira  
GPS:40°57'01.60 N -8-30'48.73 W  
tel./tlm. + 351 256 920 350  
e-mail: info@hotelpedrabela.com  
site: www.hotelpedrabela.com

#### Hotel dos Lóios

R. Dr. António Ferreira Soares, 2  
4520-214 Santa Maria da Feira  
tel.: +351 256 379 570  
tlm.: 962 042 398/915 283 824  
e-mail: geral@hoteldosloios.com  
site: www.hoteldosloios.com  
GPS: N 40°55'34,31" W 8°32'41,15"

### SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

#### Hotel Oásis

Rua dos Combatentes  
5030-477 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41.1239188 W 7.4712355  
tel. +351 254 821 532  
e-mail: ajprior@gmail.com

#### Casa Grande do Serrado

Rua do casal, 16  
Sanhoane  
5030-358 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41.203266 W -7.798861  
tel. + 351 254 822 253  
tlm. 918 291 012 / 968 327 627  
e-mail:  
casagrandedoserrado@gmail.com  
site: www.casagrandedoserrado.com

### Quinta Sr<sup>o</sup> da Graça

São João de Lobrigos  
5030-429 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41.6833 W -7.3833  
tel. +351 254 811 609  
t/m. 916 651 639 / 916 651 640  
e-mail:  
quintassenhoradagraça@live.com.pt

### Casal Agrícola do Cever

Quinta do Pinheiro - Sarnadelo  
5030-569 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41.226811 W 7.781853  
tel. 254 811 274 / t/m. 936 884 644  
e-mail:  
geral@casalagri8coladecever.com  
site: www.casalagricoladecever.com  
Nota: Só efetua 20% de desconto na reserva das 2 noites.

### Quinta da Cumieira

Lugar da Capela nº 926  
Cumieira  
5030-079 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41.54375 W -8.019133  
t/m. 939 615 934 / 936 407 807  
e-mail: lluispeixoto@sapo.pt  
site: www.quintadacumieira.com

### Quinta das Chaquedas

Laurentim  
5030-458 Santa Marta de Penaguião  
GPS: N 41.2098015 W 7.7841376  
Tel. 254 828 069 / T/m. 968 362 832  
e-mail: paulafilipecastro@hotmail.com

### SANTO TIRSO

#### Hotel Cidnay

Rua Dr. João Gonçalves  
Apartado 232  
4784-909 SANTO TIRSO  
GPS: 41.340731,-8.472234  
tel./t/m. 252 859 300  
e-mail: reservas@hotel-cidnay.pt  
site: www.hotel-cidnay.pt

#### Hotel Santo Thyrsó

Praça Conde S. Bento, 29 A  
4780-538 SANTO TIRSO  
GPS: 41.340452,-8.476400  
tel./t/m. 252 830 420  
e-mail: geral@santothyrsóhotel.com  
site: www.santothyrsóhotel.com

#### Zé da Rampa Hotel

Avenida de Poldrães, 272  
4795-006 Vila das Aves  
GPS: 41.363310,-8.397900  
tel./t/m. 252 941 517 / 919 669 759  
e-mail: zedarampa@hotmail.com  
FB / zedarampa.hotel

#### Casa de Vilela - TH

Travessa de Vilela, 37  
4795-758 S. Tomé de Negrelos  
SANTO TIRSO  
GPS: 41.348319,-8.410437  
tel./t/m. 252 941 336 / 938 189 810  
e-mail: ccoutinhom@gmail.com  
site: www.casadevilela.com

#### Quinta da Picaria - TR

Rua da Picaria, 194  
4825-195 Guimarães  
GPS: 41.303931,-8.490815  
tel./t/m. 252 891 297 / 913 465 096  
e-mail:  
quintadapicaria@mail.telepac.pt  
site: www.solaresdeportugal.pt

#### Quinta das Leiras - TR

Rua N. Senhora da Assunção, 264  
4780-700 Couto (S. Miguel)  
GPS: 41.326331,-8.450594  
tel./t/m. 918 737 585  
e-mail: quintadasleiras@gmail.com

### SÃO JOÃO DA MADEIRA

#### Hotel As

Praça Luis Ribeiro, 7  
3700 São João da Madeira  
GPS: N 40.899152 O -8.492569  
tel.: +351 256 836 100  
e-mail: info@hotel-as-sjmadeira.com  
site:  
www.hotel-as-sjmadeira.com/pt/ashoteis

#### Central Suites

Rua António José de Oliveira Júnior,  
nº 54 - 3º Andar  
3700-206 S. João da Madeira  
GPS: 40.89974, -8.49282  
tel. 936 206 777  
e-mail: central@centralsuites.pt  
site: www.centralsuites.pt

### TABUAÇO

#### Hotel Casa Cimeira

Rua Cimo do Povo  
5120-503 Valença do Douro  
GPS: 41°09'26.18"N 7°33'10.67"W  
tel./t/m. 254 732 320 / 914 550 477  
e-mail: geral@casacimeira-douro.com  
site: www.casacimeira-douro.com

#### Casa da Bivó Mafalda

Av. António da Silva Barradas, nº2  
5120-284 Pinheiros, Tabuaço  
GPS: 41°06'09.14"N / 7°36'42.20"W  
tel./t/m. 933 530 715  
e-mail:  
casadabivomafalda@gmail.com  
site: www.casadabivomafalda.com

#### Casa da Tia

Rua Eduardo Osório nº31  
5120-393 Tabuaço  
GPS: 41°07'03.59"N / 7°33'54.82"W  
tel./t/m. 919 688 408  
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

#### Hotel Casa do Braço

Rua Macedo Pinto  
5120-418 Tabuaço  
GPS: 41° 7' 0.94" N / 7° 33' 58.47" W  
tel./t/m. 254 780 040 / 927 966 182  
e-mail: casadobrasao@gmail.com  
site: www.casadobrasao.pt

#### Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, nº 32  
5120-398 Tabuaço  
GPS: 41° 07' 1.2" N / 7° 34' 2.9" W  
tel./t/m. 914 758 244 / 969 625 911  
e-mail: geral@casadosruis.com  
site: www.casadosruis.com

#### Hotel Douro INN

Avenida Marechal Carmona  
5120-385 Tabuaço  
GPS: 41°07'0" N, 7°34'9" W  
tel./t/m. 254 782 392 / 936 729 073  
e-mail:  
reservations@hoteldouroinn.com  
site: www.hoteldouroinn.com

#### Hotel Plácido Douro

Quinta de S. Plácido  
5120 Tabuaço  
GPS: 41°07'09.74" N / 7°36'23.62" W  
tel./t/m. 254 780 140/8  
e-mail: geral@hoteldourotabuaco.com  
site: www.hoteldourotabuaco.com

#### Quinta da Aveleira

Quinta da Aveleira  
5120-443 Távora, Tabuaço  
GPS: 41° 05' 27" N / 7° 31' 25.2" W  
tel./t/m. 968 251 265 / 963 682 154  
e-mail: info@quintadaaveleira.com  
site: www.quintadaaveleira.com

#### Quinta da Côrte

Quinta da Côrte  
5120-491 Valença do Douro, Tabuaço  
GPS: 41° 09' 43.00"N / 7° 32' 46.82"W  
tel./t/m. 254 732 328 / 964 536 200  
e-mail:  
enoturismo.reservas@quintadacorte.com  
site: www.quintadacorte.com

#### Quinta da Padrela

Quinta da Padrela, Barcos  
5120-082 Barcos, Tabuaço  
GPS: +41° 07' 42.21" | -7° 35' 00.35"  
tel./t/m. 969 625 911 / 914 758 244  
/ 916 087 133  
e-mail: geral@quintadapadrela.com  
site: www.quintadapadrela.com

#### Quinta de Santo António

Quinta de Santo António  
5120-011 Adorigo, Tabuaço  
GPS: 41° 9' 9" N / 7° 35' 1.8" W  
tel./t/m. 962 993 227  
e-mail: info@quintasantoantonio.pt  
site: www.quintasantoantonio.com

#### Quinta do Pégo

Estrada Nacional 222  
5120-493 Valença do Douro, Tabuaço  
GPS: N 41.161680 / W -7.571034  
tel./t/m. 254 730 070 / 919 190 174  
e-mail: info@quintadopego.com  
site: www.quintadopego.com

#### Refúgio d' Anita

Rua do Pelourinho, nº5  
5120-070 Barcos, Tabuaço  
GPS: 41° 07' 19.74"N / 7° 36' 03.81"W  
tel./t/m. 966 131 622  
e-mail: j.oliva1977@gmail.com

### TERRAS DE BOURO

#### Hotel Adelaide

Rua de Arnaçó, 45, Gerês  
4845-063 Gerês  
GPS: N 41,72601, O -8,16467  
Tel: 253 390 020 / 963 088 560  
e-mail: geral@adelaidehotel.pt  
site: www.adelaidehotel.pt

#### Hotel Águas do Gerês

Av. Manuel Francisco da Costa, 136  
4845-067 Gerês  
GPS: N 41,434368, O -8,094331  
Tel: 253 390 190 / 962 376 600  
e-mail: hotel@aguasdogeres.pt  
site: www.aguasdogeres.pt

#### Hotel Baltazar

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, nº 6  
4845-067 Gerês  
Tel: 253 391 131 / Telm: 968 078 060  
e-mail: geral@baltazarhotel.com  
site: www.baltazarhotel.com  
GPS: N 41.73042, O -8.16179

#### Hotel EcoSalvador

Alqueirão, 620, Vilar da Veiga  
4845-062 Vilar da Veiga  
GPS: N 41°40'45.2, O -8°10'29.0  
Tel: 253 391 507  
e-mail: geral@hotelecosalvador.pt  
site: www.hotelecosalvador.pt

#### Hotel S. Bento

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993  
Seara  
4845-026 Rio Caldo  
GPS: N 41,41232, O -8,12142  
Tel: 253 141 580/ Telm: 965 544 482  
e-mail: hotel@sbento.pt  
site: www.sbento.pt

### **Hotel Universal / Hotel das Termas**

Apartamentos Gerês Ribeiro  
Avenida Manuel Francisco Costa  
4845-067 Gerês  
GPS: N 41,72803, O -8,16217  
Tel: 253 390 220 / 917 890 361  
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt  
site: www.ehgeres.pt

### **Casa de Covide**

Lugar de Fujaco, 52, Covide  
4840-080 Covide  
GPS: 41°44'18.5"N 8°12'59.9"W  
Telm: 967 816 875  
e-mail: casadecovide@gmail.com  
site: www.casadecovide.com

### **Casa do Postigo**

Rua da Igreja, 398, Covide  
4840-080 Covide  
GPS: N 41.44230, O -8.125075  
Tel: 253 353 122 / Telm: 912 421 517  
e-mail: casadopostigo@hotmail.com  
site: www.casadopostigo.webnode.pt

### **Casinhãs do Gerês**

Rua Miguel Torga cci 102  
4845-063 Gerês  
GPS: N 41°42'48.5", 8°10'01.6" W  
Tel: 253 391 336 / Telm: 961 761 201  
e-mail: geral@casinhasdogeres.com  
site: www.casinhasdogeres.com/pt/  
adega-do-ramalho

### **Casa Grande Carlota**

Casal de Cima, 182, Ribeira  
4840-120 Ribeira  
GPS: N 41° 41'51 50", W 8° 20'05 95"  
Telm: 919 500 149  
e-mail: arnaudbaldaia@hotmail.com  
site: www.homeaway.pt/  
arrendamento-ferias/p1175527

### **Quinta do Bárrio**

Bárrio, 77, Chorense  
4840-060 Chorense  
GPS: N 41.710898, O -8.308385  
Tel: 253 107 660/ Telm: 924 072 307  
e-mail: ricardo\_alves33@hotmail.com  
site: www.quintadobarrio.pt

### **Villas do Agrinho**

Assento, Rua 1, CCI 101, Valdosende  
4845-040 Valdosende  
GPS: N 41,391661, O -8,124524  
Telm: 960 149 812  
e-mail: info@villasdoagrinho.com  
site: www.villasdoagrinho.com

### **Parque de Campismo Cerdeira**

Rua de Cerdeira, 400  
4840-030 Campo do Gerês  
GPS: N 41,45479, O -8,11251  
Tel: 253 351 005 / 961 717 310  
e-mail: info@parquecerdeira.com  
site: www.parquecerdeira.com

### **TORRE DE MONCORVO**

#### **Casa Dona Maria Luiza**

Rua Vasco Da Gama N.43  
5160-297 Torre De Moncorvo  
GPS: 41.1739398 / -7.0506873  
tel. 279 254 086 / tlm. 932 490 986  
e-mail:  
reservas@casadonamaria luiza.com  
site: www.casadonamaria luiza.com

#### **Residencial Artur**

Lugar do Rebutão, nº 5  
5160-909 Carviçais, Torre de Moncorvo  
GPS: 41.18502-6.876116  
tel. 279 039 184 / 279 098 000  
tlm. 926 819 563  
e-mail: arturgordete@ventagreste.pt

### **Quinta da Terrincha**

Estrada Nacional 102  
5160-002 Adeganha  
GPS: 41.236472-7.085266  
tel./tlm. 914889730  
e-mail: geral@quintadatterincha.pt  
site: www.quintadatterincha.pt

### **Casa D'Avó**

Rua Manuel Seixas, nº 12  
5160-290 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.1738905 / -7.0519805  
tel. 279 253 087 / 925509124  
e-mail: info@casaavo.com  
site: www.casaavo.com

### **Residencial Popular**

Rua Tomás Ribeiro, 66  
5160-294 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.17593-7.05312  
tel. 279 252 337  
e-mail: arturgordete@ventagreste.pt

### **Casa do Ti Latoeiro**

Rua da Igreja  
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo  
GPS: 41.13878 / -7.04085  
tlm. 938 618 623  
e-mail: info@casadotilatoeiro.pt  
site: www.casadotilatoeiro.pt

### **Quinta dos Baldo**

Quinta dos Baldo, Martim Tirado,  
Carviçais  
5160-063 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.99071 / -6.50110  
tlm. 962 557 275  
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com  
site: www.quintadosbaldo@gmail.com

### **Quinta do Valbom**

Quinta do Valbom  
5160-290 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.16132 / -7.07053  
tel. 279 252 596 / tlm. 936 424 961  
e-mail: quintavalbom@hotmail.com  
site: www.quintavalbom.no.sapo.pt

### **Casa do Padre Coxo**

Rua do Cabo dos Tapados  
5160-068 Carviçais  
GPS: 41.185469 / -6.879306  
tlm. 918 971 359 / 916 225 945  
e-mail: info@casadopadrecoxo.com  
site: www.casadopadrecoxo.com

### **Desafios da Horta**

Rua da Igreja, n.9  
5160-171 Souto da Velha  
GPS: 41.20864787 lat;  
-6.93509955 long  
tel . 279 258 300 / tlm. 966 496 668  
e-mail: info@desafiosdahorta.com  
site: www.desafiosdahorta.com

### **Olhares do Douro**

Rua Nossa Senhora da Guia Nº 137  
5160-000 Foz do Sabor  
GPS: 41.180030 / -7.113774  
tlm. 938 385 231  
e-mail: olharesdodouro@gmail.com  
site: www.olharesdodouro.com

### **Casa do Retiro**

Rua Bairro dos Barreiros nº27  
5160-078 Felgar, Torre De Moncorvo  
GPS: 41.208699/ - 6.957684  
tel. 279 252 671 / tlm. 932 897 817  
e-mail: retiro.felgar@gmail.com

### **Residencial Caçula**

Rua Das Amoreiras Nº4  
5160-290 Torre de Moncorvo  
GPS: 41.1744 / -7.05308  
tel. 279 253 079

### **Casa de Santa Cruz**

Rua Cimo do Lugar, nº 1  
5160-072 Felgar, Torre de Moncorvo  
GPS: 41.21047 / -6.95764  
tel. 279 928 060/1 / tlm. 919 191 545  
e-mail: mail@casadesantacruz.com  
site: www.casadesantacruz.com

### **VALENÇA**

#### **Hotel Valença do Minho**

Av. Miguel Dantas  
4930-678 Valença  
tlf. 251 824 392 / 251 824 211  
Email:  
geral@hotelvalencadominho.com  
Site: www.hotelvalencadominho.com

#### **Pousada de São Teotónio**

Rua da Gaviarra  
Baluarte do Socorro  
4930-735 Valença  
tlf. 251 800 260  
Email: recepcao@pousadavalenca.pt  
Site: www.pousadavalenca.pt

#### **Hotel Padre Cruz**

Estrada Nacional 13, nº. 1253  
São Pedro da Torre  
4930-515 Valença  
tlf. 251 830 040  
Email: hotelpadrecruz@sapo.pt  
Site: http://hotelpadrecruz.com/

#### **Casa da Eira – CC**

Lugar de Laços, 6  
Gondomil  
4930 Valença  
tlf. 251 921 905  
Email: mail@casaeira.net  
Site: http://www.casaeira.com/pt-br/

#### **Hotel Val Flores**

Av. dos Bombeiros - Edifício Val Flores  
4930-593 Valença  
tlf. 251 824 106  
email: hotelvalflores@gmail.com

### **VALONGO**

#### **Hotel Portas de Santa Rita**

Av. Eng.º Duarte Pacheco, 2185  
4445-416 Ermesinde  
GPS: 41.207407, -8.532152  
tel./tlm. 229 774 800  
e-mail:  
geral@hotelportasdesantarita.pt  
site: http://hotelportasdesantarita.pt

### **VALPAÇOS**

#### **Casa Agrícola d'Alagoa**

Santa Maria de Émeres  
5445-052 Carrizado de Montenegro  
tlm.: 967 373 016 / 967 251 573  
e-mail: reservas@alagoa.net  
site: www.alagoa.net

#### **Quinta do Ermeiro**

Santa Maria de Émeres  
5445-052 Carrizado de Montenegro  
tel.: 278 783 226 / 963 032 235  
e-mail:  
fernandobatista@quinta-ermeiro.com  
site: www.quinta-ermeiro.com

#### **Quinta Rota d'Oliveira**

Rua Formosa, 13 - Rendufe  
5445-051 Santa Maria de Émeres  
tel.: 278 789 382 / 960 001 635  
e-mail: info@quintarotadoliveira.com  
site: www.quintarotadoliveira.com

#### **Hotel Cândido**

Rua do Tramagal, 2  
5430-466 Valpaços  
GPS: N 41.60422424071618 O  
-7.310459911823273  
tel.: 278 729 232 / tlm.: 915 108 065  
e-mail: hotelcandido@hotmail.com  
site: http://www.hotelcandido.pt/

### 📍 Parque de Campismo do Rabaçal

Ponte de Vale Telhas  
Lugar do Taxo 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

#### 📍 Pousada de Viana do Castelo

Monte de Santa Luzia  
4901-909 Viana do Castelo  
GPS: 41.703645, -8.835674  
tel. 258 800 370  
e-mail: rececao.mluzia@pestanacom  
site: www.pousadas.pt

#### 📍 Hotel Flôr de Sal

Avenida de Cabo Verde, nº 100  
4900-568 Viana do Castelo  
GPS: 41.692283, -8.848128  
tel. 258 800 100 / tlm. 937 476 855  
e-mail: reservas@hotelflordesal.com  
site: www.hotelflordesal.com

#### 📍 Axis Viana Business & Spa Hotel

Av. Capitão Gaspar de Castro  
4900-462 Viana do Castelo  
GPS: 41.7025, -8.819444  
tel. 258 802 000 / tlm. 924 185 012  
e-mail: reservas@axisviana.com  
site: www.axisshoteis.com

#### 📍 Hotel Feelviana

Rua Brás de Abreu Soares, nº 222,  
Praia do Cabedelo  
4935-159 Viana do Castelo  
GPS: 41°40'52.2"N, 8°49'47.9"W  
tel. 258 330 330 / tlm. 967 013 660  
e-mail: info@hotelfeelviana.com  
site: www.hotelfeelviana.com

### 📍 Hotel Rali Viana

Av. Afonso III, 180  
4900-477 Viana do Castelo  
GPS: 41.697213 -8.826238  
tel. 258 829 770 / tlm. 967 384 685  
e-mail: reservas@hotelraliviana.com  
site: www.hotelraliviana.com

### 📍 Hotel Jardim Viana

Alameda 5 de Outubro  
4900-550 Viana do Castelo  
GPS: 41.691597, -8.827480  
tel. 258 828 915  
e-mail: hjardimviana@gmail.com  
site: www.hoteljardimviana.pt

### 📍 Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190  
4900-318 Viana do Castelo  
GPS: 41.691832, -8.831991  
tel. 258 407 336 / tlm. 919 836 577  
e-mail: info@casamanuelespregueiraoliveira.com  
site: www.casamanuelespregueiraoliveira.com

### 📍 Casa da Raina

Caminho do Pardinheiro, nº 122  
Chafé  
4935-592 Viana do Castelo  
GPS: 41.652516, -8.787090  
tel. 258 351 882 / tlm. 925 001 161  
e-mail: geral@casadareina.com  
site: www.casadareina.com

### 📍 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  
4850-242 Vieira do Minho  
tlm.: 253 658 117 / 968 466 363  
e-mail: casadedentro@gmail.com  
site: www.casadedentro.com

### 📍 Casa dos Gaios

Rio Longo – Mosteiro  
4850-242 Vieira do Minho  
tlm.: 964 434 475  
e-mail: cardocely@gmail.com

### 📍 Casa da Choqueira

Choqueira, cp. 232  
4850-213 – Vieira do Minho  
tlm.: 968 678 173  
e-mail: casadachoqueira@gmail.com  
site: www.casadachoqueira.com

### 📍 Casa de Campo do Ermal

Rio Longo – Mosteiro  
4850-242 Vieira do Minho  
tlm.: 914 089 690 / 936 759 423  
e-mail: geral@casacampoermal.pt  
site: www.casacampoermal.com

### 📍 Casa de Cima de Vila

Sanguinhedo – Mosteiro  
4850 Vieira do Minho  
tel.: 253 647 369  
e-mail: mariajosecardoso1962@gmail.com

### 📍 Casa de São Paio

São Paio – Eira Vedra  
4850 Vieira do Minho  
tel.: 253 647 431 / tlm.: 919 062 203

### 📍 Casa do Barreira

Travessa do Barreira, nº 4  
4850-271 Vieira do Minho  
tel.: 253 646 185 / tlm.: 919 824 264  
e-mail: casabarreira@hotmail.com  
site: www.casadobarreira.com

### 📍 Casa do Calado

Rua da Costa n. 299  
4850-042 Vieira do Minho  
tlm.: 961 918 413  
e-mail: casadocalado@gmail.com  
site: www.casadocalado.com

### 📍 Casa do Cruzeiro do Ave

Rua de Agra, 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 Vieira do Minho  
tel.: 253 647 430 / tlm.: 919 773 755  
e-mail: geral@quintatravessa.com  
site: www.quintatravessa.com

### 📍 Quinta de Calvelos

Avenida de Calvelos, 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 Vieira do Minho  
tlm.: 962 675 863  
e-mail: geral@quinta-barbedo.com  
site: www.quinta-barbedo.com

### Quinta do Negral

Rua da Ponte, nº 701  
4850-451 Vieira do Minho  
tlm.: 917 630 088  
e-mail: reservas@quintadonegral.com.pt  
site: www.quintadonegral.com.pt

### Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, nº 120  
4850-281 Vieira do Minho  
tel.: 253 656 331  
tlm.: 934 484 585, 934 384 744  
e-mail: geral@quintadosmartinhos.com  
site: www.quintadosmartinhos.com

### Quinta do Grilo

Rua de Bouças, nº 391  
4850-451 Ventosa  
tlm.: 253 640 363, 961 477 390  
e-mail: geral@quintadogrilo.pt  
site: www.lindoverde.pt

### Lindo Verde

Rua de Bouças, nº 391  
4850-451 Ventosa  
tlm.: 253 640 363, 961 477 390  
e-mail: geral@quintadogrilo.pt  
site: www.lindoverde.pt

### Quinta dos Vieira

Outeiro - Tabuaças  
4850 - 425 Vieira do Minho  
tel.: 253 647 327 / tlm.: 964 202 330  
e-mail: geral@quintadosvieiras.com  
site: www.quintadosvieiras.com

### VILA DO CONDE

#### Hotel Santana Hotel & SPA

Monte Santana  
4480-188 Azurara  
GPS: N 41.350322 O -8.736415  
tel.: +351 252 640 460  
e-mail: rececao@santanahotel.pt  
site: www.santanahotel.pt

#### Hotel Brazão

Av. Dr. João Canavarro  
4480-688 Vila do Conde  
GPS: N 41.3523123 O -8.7456939  
tel.: +351 252 642 016  
e-mail: geral@hotelbrazao.pt  
site: www.hotelbrazao.pt

#### Villa C Boutique Hotel \*\*\*\*

Av. Mouzinho de Albuquerque  
4480-151 Azurara  
GPS: 41.34644; -8.73798  
tel. 252 240 420  
e-mail: geral@villacboutiquehotel.com  
site: www.villacboutiquehotel.com

### VILA NOVA DE CERVEIRA

#### Hotel Turismo do Minho

Estrada Nacional 13 - Vila Meã  
4920-140 Vila Nova de Cerveira  
GPS: N 41.583127 O -8.410177  
tel.: +351 251 700 245  
e-mail: geral@hotelminho.com  
site: http://hotelminho.com/pt

### Boega Hotel

Quinta do Outeiral - Gondarém  
4920-061 Vila Nova de Cerveira  
tel.: +351 251 700 500  
e-mail: reservas@boegahotel.com  
site: www.boegahotel.com

#### Hotel Minho Belo

Lourido - Lovelhe  
4920-081 Vila Nova de Cerveira  
GPS: N 41.565114 O -8.442430  
tel.: +351 251 794 690  
e-mail: minhobelo@gmail.com  
site: www.minhobelo.com

#### Quinta de S. Roque (TH)

4920-219 Vila Nova de Cerveira  
GPS: N 41.561214 O -8.443666  
tel.: +351 251 795 227 / 919 155 717  
e-mail: s\_roque1@hotmail.com  
site: www.quintas-roque.com

#### Inatel Cerveira Hotel

Estrada Nacional 13- Vila Meã  
4920-140 Vila Nova de Cerveira  
GPS: N 41.975333 O -8.683753  
tel.: +351 251 002 080  
e-mail: geral@hotelminho.com  
site: www.hotelminho.com

### VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

#### Vila's House

Praça 9 Abril, 208  
4760-109 V.N.Famalição  
GPS: 41°24'28.3"N 8°31'16.6"W  
tel./tlm. 914 607 828  
e-mail: vilashouse@gmail.com  
site: www.vilas-house.com/pt/

#### Villa Prime

Rua Barão da Trovisqueira, 338  
4760-126 Vila Nova de Famalição  
GPS: 41°24'22.0"N 8°31'32.1"W  
tel./tlm. 252 104 603  
e-mail: info@villaprimehotel.com  
site: www.villaprimehotel.com/pt

### Casa do Laranjal

Rua Sobrado, 205  
4770-719 Telhado, V. N. Famalição  
GPS: 41°27'15.1"N 8°26'51.0"W  
tel./tlm. 962 470 421  
e-mail: s\_fonseca@outlook.pt  
site: https://www.airbnb.pt/rooms/4013518

### Vitoria's House

Rua Duque Loulé, 531  
4760-333 Telhado, V. N. Famalição  
GPS: 41°22'58.8"N 8°32'28.9"W  
e-mail: vitoriashouse.vnf@gmail.com  
site: www.booking.com/hotel/pt/vitoria-39-s-house-vila-nova-de-famaliacao-pt-pt.html

### VILA NOVA DE GAIA

#### Hotel Solverde SPA & Wellness Center \*\*\*\*

Avenida da Liberdade, 212  
São Félix da Marinha  
4410-154 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 338 030  
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt  
Site: www.solverde.pt  
GPS: N 41 0 1' 21,93" | W 8 38' 32,01"

#### Golden Tulip Porto Gaia Hotel & Spa \*\*\*\*

Rua da Bélgica, 96 - Canidelo  
4400-044 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 727 418  
E-mail: sales@goldentulipportogaia.com  
Site: www.goldentulipportogaia.com  
GPS: N 41 0 7' 51,13" | W 8 40' 5,28"

#### Hotel Black Tulip \*\*\*\*

Av. da República, 2038 - Mafamude  
4430-195 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 223 748 020  
E-mail: geral@hotelblacktulip.pt  
Site: www.hotelblacktulip.pt  
GPS: N 41 0 7' 24,97" | W 8 36' 21,66"

#### Hotel Holiday Inn Porto Gaia \*\*\*\*

R. Diogo de Macedo, 220 - Mafamude  
4400-107 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 223 747 500  
E-mail: info@hiportogaia.com  
Site: www.hiportogaia.com  
GPS: N 41 0 7' 25,88" | W 8 36' 53,43"

#### Novotel Porto Gaia \*\*\*\*

Rua Mártir São Sebastião - Afurada  
4400-499 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 728 700  
E-mail: h1050@accor.com  
Site: www.novotel.com  
GPS: N 41° 8' 38,47" | W 8° 38' 27,59"

#### Hotel Íbis Porto Gaia \*\*

Rua Mártires de S. Sebastião, 247  
Afurada  
4400-499 Vila Nova de Gaia  
Tel.: (+351) 227 728 201  
E-mail: h1274-am@accor.com  
Site: www.ibis.com  
GPS: N 41° 8' 9,21" | W 8° 37' 59,48"

### VILA REAL

#### Hotel Miracorgo

Avenida 1º de Maio, 76/78  
5000-651 Vila Real  
GPS: 41°17'43.764"N 7°44'38.706"W  
tel.: +351 259 325 001  
e-mail: miracorgo@mail.telepac.pt  
site: www.hotelmiracorgo.com

#### Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 Arroios  
5000-051 Vila Real  
GPS: 41°17'33"N 7°42'26"W  
tel.: 259 340 790 / 935 525 038  
e-mail: hotel@quintadopaco.pt  
site: www.quintapaco.com

### Hotel Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro  
5000-669 Vila Real  
GPS: N 41.299162 O -7.74685  
tel.: 259 323 153 / 966 797 202  
e-mail: hotelmiraneve@live.com.pt  
site: www.hotelmiraneve.com

### Quinta São Martinho

Rua Padre Fernando Miranda  
Quinta São Martinho - Mateus  
5000-270 Vila Real  
GPS: N 41.300196 O -7.720914  
tel.: 259 323 986 / 933 202 326  
e-mail: geral@quintasaomartinho.com  
site: www.quintasaomartinho.com

### VILA VERDE

#### Casa na Ramalha "Quintinha D'avó"

Rua 1 da Ramalha, 28-30  
4730-475 Vila de Prado  
GPS: 41.613771 | -8.457552  
tel./tlm. 253 927 111 / 966 906 369  
e-mail: quintinhadavo.minho@gmail.com  
cristina.2011.ferreira@gmail.com  
20% desconto

#### Casa da Torre

Rua de Sepedelos, 139  
4730-030 U. de Freguesias do Vade  
GPS: 41.716428 | 8.410082  
tel./tlm. 961 620 860 / 961 620 870  
e-mail: casadorre.ataes@gmail.com  
site: www.casadorreataes.com  
15% desconto

#### Casa de Férias Parque da Peneda Gerês

Avª de Cabaninhas  
4730-610 Valdreu  
GPS: 41.745839 | -8.316558  
tel./tlm. +351 965 856 415  
e-mail: aldanelas@netcabo.pt  
15% desconto

### Hotel Bom Sucesso

Largo Antunes Lima, 5  
4730-450 Vila de Prado  
GPS: -41.597609 | -8.465315  
tel./t/m. +351 253 929 070  
e-mail: geral@bomsucesso.com  
site: www.bomsucesso.com  
15% desconto

### Quinta dom José

Rua de S. Miguel n.º44  
4730-246 Lage  
GPS: 41.620635 | 8.488438  
tel./t/m. 253 925 220 / 931 193 388  
e-mail: quintadomjos@gmail.com  
site: www.quintadomjose.com  
15% desconto

### Torre de Gomariz Wine & Spa - HR

Av. Sobral Castelo n.º76  
4730-102 Cervães  
GPS: 41. 351945 | -8.320966  
tel./t/m. +351 253 929 160  
e-mail: reservas@torredegomariz.com  
site: www.torredegomariz.com  
15% desconto

### Casa de Fundevila

Rua Fundevila n.º1  
4730-579 Soutelo  
tel./t/m. 253 321 480 / 917 765 212  
e-mail: geral@casafundevila.com  
site: www.casafundevila.com  
15% desconto

### VIMIOSO

#### Hotel Rural Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219  
5230-000 Vimioso  
GPS: 41.568512, -6.533179  
tel. 273 518 000 / 933 190 047  
e-mail: info@hotelruralvimioso.com  
site: www.hotelruralvimioso.com

### Hotel A Vileira

Avenida de Alcanices, 1  
5230-380 Vimioso  
GPS: GPS: 41.583476, -6.532168  
tel./t/m. Tel: 273 511 133

### VINHAIIS

#### Casa da Floresta - CC

Travanca  
5320-180 Travanca VNH  
GPS: N 41.889064, O -7.010677  
tel./t/m. 273 326 002 / 273 324 413  
e-mail: ogeadas@hotmail.com

#### Casa da Fonte - CC

Travanca  
5320-180 Travanca VNH  
GPS: N 41.892246, O -6.998430  
tel./t/m. 273 695 014 / 933 289 612  
e-mail: geral@casadafonte.com  
site: www.casadafonte.com

#### Casas de Casares - CC

Casares  
5320-082 Montouto VNH  
GPS: N 41.942175, O -7.033181  
e-mail: casasdecasares@gmail.com  
site: www.casas-de-casares.pt

#### Casa do Pedro - CC

Sobreiró de Baixo  
5320-163 Sobreiró de Baixo VNH  
GPS: N 41.831372, O -7.055058  
tel./t/m. 938 459 072 / 938 460 201  
e-mail: lobo\_santos@msn.com

#### Quinta dos Castanheiros - CC

Rua da fonte nº 1  
5320-023 Negreda  
GPS: Lat. 41.720488, Long. -6.958130  
tel./t/m. 273 989 014 / 962 044 060  
e-mail:  
info@quinta-dos-castanheiros.com  
site: www.quintadoscastanheiros.com

### Casa de Brito - AG

Brito de Lomba  
5320- 031 Edral  
GPS: Lat. 41.855082, Long. -7.169441  
tel./t/m. 939 096 512 / 933 578 410  
e-mail: geral@casadebrito.com  
site: www.casadebrito.com

#### Casa dos Valdarmeiros - AG

Bairro do Campo  
5320-306 Vinhais  
GPS: N 41.827462, O -7.006915  
tel./t/m. 273 772 589 / 934 892 115

#### Varandas da Capela - AG

Tuizelo  
5320-198 Tuizelo  
GPS: N 41.893315, O -7.057005  
tel./t/m. 273 695 150 / 934 272 001  
e-mail:  
varandasdacapela@gmail.com

#### Casa do Tear

Gestosa  
5320-261 Vilar Seco de Lomba  
GPS: N 41.883213, O -7.150167  
tel./t/m. 919 449 526  
e-mail: info.casadotear@gmail.com

#### Casa do Regadio

Gestosa  
5320-261 Vilar Seco de Lomba  
GPS: N 41.883213, O -7.150167  
tel./t/m. 919 449 526  
e-mail: info.casadoregadio@gmail.com

#### Refúgio Sublime

Avenida Brasil nº 17  
5335-102 Rebordelo  
GPS: N 41.734525, O -7.160141  
tel./t/m. 278 369 382 / 962 368 481



# informação turística

**Posto de Turismo de Alfândega da Fé**

Largo de S. Sebastião, s/n  
5350 – 013 Alfândega da Fé  
279 462 739  
turismo.alfandegafe@gmail.com  
www.cm-alfandegadafe.pt

**Posto de Turismo de Alijó**

Avenida 25 de Abril  
5070 – 011 Alijó  
259 950 095  
turismo@cm-alijo.pt  
http://turismo.cm-alijo.pt/

**Loja Interativa de Turismo de Amarante**

Largo Conselheiro António Cândido  
4600 – 552 Amarante  
255 420 246  
turismo@cm-amarante.pt  
www.cm-amarante.pt/turismo/

**Loja Interativa de Turismo de Amares**

Av. Afonso Manuel Pereira  
de Azevedo, 211  
4720 – 249 Amares  
253 368 540  
geral@municipioamares.pt  
www.cm-amares.pt

**Posto de Turismo de Arcos de Valdevez**

Junta de Freguesia – Lugar do Eiró  
4970 – 660 Arcos de Valdevez  
258 576 747  
jf-soajo@freguesiasdeportugal.com  
www.cmav.pt

**Loja Interativa de Turismo de Arcos de Valdevez**

R. Prof. Dr. Mário Júlio Almeida Costa  
4970 – 606 Arcos de Valdevez  
258 520 530  
pit.arcosvaldevez@portoente.pt  
www.cmav.pt

**Loja Interativa de Turismo de Armamar**

Av. Dr. António Oliveira Salazar  
5110 – 122 Armamar  
254 850 807  
turismo@cm-armamar.pt  
www.cm-armamar.pt

**Loja Interativa de Turismo de Arouca - Geopark**

Rua Abel Botelho, 4  
4540 – 114 Arouca  
256 940 258  
turismo@aroucageopark.pt  
www.cm-arouca.pt

**Loja Interativa de Turismo de Baião**

Jardim Dr. José Teixeira da Silva  
4640 – 158 Baião  
255 540 562  
turismo@cm-baiao.pt  
www.cm-baiao.pt

**Posto de Turismo de Barcelos**

Largo Dr. José Novais, 27  
4750 – 310 Barcelos  
253 811 882  
turismo@cm-barcelos.pt  
www.cm-barcelos.pt

**Loja Interativa de Turismo de Boticas**

Rua Gomes Monteiro, 3  
5460 – 304 Boticas  
276 410 200  
turismo@cm-boticas.pt  
www.cm-boticas.pt

**Loja Interativa de Turismo de Braga**

Av. da Liberdade, 1  
4710 – 305 Braga  
253 262 550  
turismo@cm-braga.pt  
www.cm-braga.pt

**Posto de Turismo de Bragança**

Av. Cidade de Zamora  
5300 – 111 Bragança  
273 381 273  
turismo@cm-braganca.pt  
www.cm-braganca.pt

**Loja Interativa de Turismo de Bragança**

Rua Abílio Beça, 104  
5300 – 011 Bragança  
Tel. 273 240 020  
turismo@cm-braganca.pt  
www.cm-braganca.pt

**Posto de Turismo de Cabeceiras de Basto**

Praça da República, 203  
4860 – 355 Cabeceiras de Basto  
253 669 100 / 253 669 070  
pturismo@cabeceirasdebasto.pt  
http://cabeceirasdebasto.pt

**Loja Interativa de Turismo de Caminha**

Praça Conselheiro Silva Torres  
4910 – 122 Caminha  
258 921 952  
turismo@cm-caminha.pt  
www.caminhaturismo.pt

**Loja Interativa de Turismo de Carrazeda de Ansiães**

Praça do CITICA  
5140 – 085 Carrazeda de Ansiães  
278 098 507  
lit@cmca.pt  
www.cmca.pt

**Loja Interativa de Turismo de Castelo de Paiva**

Largo do Conde  
4550 – 102 Castelo de Paiva  
255 689 500  
turismo@cm-castelo-paiva.pt  
www.cm-castelo-paiva.pt

**Loja Interativa de Turismo de Celorico de Basto**

Praça Cardeal D. António Ribeiro  
4890 – 220 Celorico de Basto  
255 323 100  
lojaturismo@cm-celoricodebasto.pt  
www.mun-celoricodebasto.pt

**Posto de Turismo de Chaves**

Praça de Camões  
5400-150 Chaves  
276 340 500 / Ext. 416  
municipio@chaves.pt  
www.chaves.pt

**Posto de Turismo de Vidago**

Estrada Nacional 2, nº 23-25  
5425 – 038 Vidago  
info@vidagustermas.com  
www.chaves.pt

**Loja Interativa de Turismo de Cinfães**

Capitão Salgueiro Maia – Q.ta do Aido  
4690 – 038 Cinfães  
255 561 051  
turismo@cm-cinfaes.pt  
www.cm-cinfaes.pt  
www.redescobrircinfaes.pt

**Loja Interativa de Turismo de Espinho**

Alameda 8  
Centro Comercial Solverde II  
4500 – 901 Espinho  
224 901 316  
turismo@cm-espinho.pt  
www.cm-espinho.pt

**Loja Interativa de Turismo de Esposende**

Av. Eduardo Arantes de Oliveira, 62  
4740 – 204 Esposende  
253 961 354  
cit.esposende@cm-esposende.pt  
www.visitesposende.com/pt

**Loja Interativa de Turismo de Fafe**

Praça 25 de abril  
4820 – 142 Fafe  
253 504 294 / 962 118 946  
geral@cm-fafe.pt  
www.cm-fafe.pt

**Loja Interativa de Turismo de Felgueiras**

Casa das Torres  
- Av. Dr. Magalhães Lemos, 23  
4610 – 106 Felgueiras  
255 925 468  
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt  
www.cm-felgueiras.pt

**Posto de Turismo de Freixo de Espada à Cinta**

Praça Jorge Álvares  
- Edifício Biblioteca Municipal  
5180 – 125 Freixo de Espada à Cinta  
279 653 480  
turismo@cm-fec.pt  
www.cm-freioxespadacinta.pt

**Loja Interativa de Turismo de Gondomar**

Trav. da Convenção de Gramido, 41  
4420 – 416 Gondomar  
224 664 310  
turismo@cm-gondomar.pt  
www.cm-gondomar.pt

**Loja Interativa de Turismo de Guimarães**

Praça de S. Tiago  
4810 – 300 Guimarães  
253 421 221  
info@guimaraesturismo.com  
www.guimaraesturismo.com

**Loja Interativa de Turismo de Lamego**

Rua Regimento de Infantaria, 9  
5100 – 147 Lamego  
254 609 600  
lojaturismo@cm-lamego.pt  
www.cm-lamego.pt

**Loja Interativa de Turismo de Lousada**

Praça D. António Meireles, 18  
4620 – 130 Lousada  
255 820 580  
turismo@cm-lousada.pt  
www.cm-lousada.pt

**Posto de Turismo de Macedo de Cavaleiros**

Casa Falcão  
Largo Manuel Pinto de Azevedo  
5340 – 218 Macedo de Cavaleiros  
278 426 193  
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt  
www.cm-macedodecavaleiros.pt

**Maia Welcome Centre Loja Interativa de Turismo**

Parque Central da Maia  
1º Piso - Loja 19 - Rua Simão Bolívar  
4470 – 214 Maia  
229 444 732  
turismo@cm-maia.pt  
www.visitmaia.pt



**Loja Interativa de Turismo de Marco de Canaveses**

Alameda Dr. Miranda da Rocha  
4630 – 219 Marco de Canaveses  
255 538 800  
loja.turismo@cm-marco-canaveses.pt  
www.marcodecanaveses.pt

**Loja Interativa de Turismo de Matosinhos**

Av. General Norton de Matos  
4450 – 208 Matosinhos  
229 392 412  
turismo@cm-matosinhos.pt  
www.cm-matosinhos.pt

**Posto de Turismo de Leça da Palmeira**

Rua Hintze Ribeiro, 13  
4450 – 690 Leça da Palmeira  
229 392 413  
turismo@cm-matosinhos.pt  
www.cm-matosinhos.pt

**Loja Interativa de Turismo de Melgaço**

Praça da República, 133  
4960 – 567 Melgaço  
251 402 440  
turismo@cm-melgaco.pt  
www.cm-melgaco.pt

**Posto de Turismo de Mesão Frio**

Av. Cons. José Maria Alpoim, 432  
5040 – 310 Mesão Frio  
933 911 043  
turismo@cm-mesaofrio.pt  
www.cm-mesaofrio.pt

**Posto de Turismo de Miranda Douro**

Lgo do Menino Jesus da Cartolinha  
5210 – 191 Miranda do Douro  
273 431 132  
turismo@cm-mdouro.pt  
www.cm-mdouro.pt

**Posto de Turismo de Mirandela**

Rua D. Afonso III  
(junto ao edifício da Estação da CP)  
5370 – 408 Mirandela  
278 203 143  
postodeturismo@cm-mirandela.pt  
www.cm-mirandela.pt

**Loja Interativa de Turismo de Mogadouro**

Avenida dos Comandos  
5200 – 206 Mogadouro  
279 340 501  
turismo@mogadouro.pt  
www.cm-mogadouro.pt

**Loja Interativa de Turismo de Moimenta da Beira**

Terreiro das Freiras  
3620 – 304 Moimenta da Beira  
254 520 103  
posto-turismo@cm-moimenta.pt  
www.cm-moimenta.pt

**Loja Interativa de Turismo de Monção**

Praça Deu-la-Deu Martins  
4950 – 452 Monção  
251 649 013  
turismo@cm-moncao.pt  
www.cm-moncao.pt

**Loja Interativa de Turismo de Mondim de Basto**

Praça do Município  
4880 – 236 Mondim de Basto  
255 389 370  
turismo@cm-mondimdebasto.pt  
www.municipio.mondimdebasto.pt

**Loja Interativa de Turismo de Montalegre**

Ecomuseu de Barroso  
– Espaço Padre Fontes  
Terreiro do Açougue, 11  
5470 – 250 Montalegre  
276 510 205  
turismo@cm-montalegre.pt  
www.cm-montalegre.pt

**Posto de Turismo de Murça**

Alameda 8 de Maio  
5090 – 142 Murça  
259 510 120  
geral@cm-murca.pt  
www.cm-murca.pt

**Loja Interativa de Turismo de Oliveira de Azeméis**

Rua. Dr. Ernesto Soares dos Reis, 156  
3720 – 256 Oliveira de Azeméis  
256 674 463  
turismo@cm-oaz.pt  
www.cm-oaz.pt

**Posto de Turismo de Paços de Ferreira**

Praça Dr. Luís  
4590 – 527 Paços de Ferreira  
300 400 014  
cit@cm-pacosdeferreira.pt  
www.cm-pacosdeferreira.pt

**Loja Interativa de Turismo de Paredes**

Largo da Estação, 227  
4580 – 196 Paredes  
255 788 952  
turismo@cm-paredes.pt  
www.cm-paredes.pt

**Loja Interativa de Turismo de Paredes de Coura**

Largo Visconde de Moselos - Ap. 6  
4940 – 909 Paredes de Coura  
251 780 100  
contacto@cm-paredes-coura.pt  
www.cm-paredes-coura.pt

**Loja Interativa de Turismo de Penafiel**

Largo Padre Américo  
4560 – 002 Penafiel  
255 710 702  
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt  
www.cm-penafiel.pt

**Loja Interativa de Turismo de Penedono**

Praça 25 de Abril  
3630 – 246 Penedono  
254 508 174 / 925 200 170  
turismo@cm-penedono.pt  
www.cm-penedono.pt

**Loja Interativa de Turismo de Peso da Régua**

Avenida Douro  
5050 – 061 Peso da Régua  
254 320 230  
cmregua@cmrpr.pt  
www.cm-pesoregua.pt

**Loja Interativa de Turismo de Ponte da Barca**

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, 9  
4980 – 626 Ponte da Barca  
258 455 246  
pit.pontedabarca@portoenoorte.pt  
www.cmpb.pt

**Loja Interativa de Turismo de Ponte de Lima**

Torre da Cadeia Velha,  
Passeio 25 de Abril, 29  
4990 – 058 Ponte de Lima  
258 240 208  
lojaturismo@cm-pontedelima.pt  
www.cm-pontedelima.pt

**Posto de Turismo do Porto (Centro)**

Rua Clube dos Fenianos, 25  
4000 – 172 Porto  
223 393 472  
visitporto@cm-porto.pt  
www.visitporto.travel

**Posto de Turismo do Porto (Sé - Casa da Câmara)**

Rua Clube dos Fenianos, 25  
4000-407 Porto  
300 501 920  
visitporto@cm-porto.pt  
www.visitporto.travel

**Porto Welcome Centre**

Praça Almeida Garrett, 27  
4000 – 069 Porto  
258 820 270  
loja.pwc@portoenoorte.pt  
www.portoenoorte.pt

**Aeroporto Sá Carneiro Loja Interativa de Turismo**

Aeroporto do Porto  
Pedras Rubras  
4470 – 558 Maia  
229 420 496  
loja.aeroporto@portoenoorte.pt  
www.portoenoorte.pt

**Posto de Turismo da Póvoa de Lanhoso**

Largo Barbosa e Castro  
4830 – 517 Póvoa de Lanhoso  
253 639 708  
turismo@mun-planhoso.pt  
www.mun-planhoso.pt

**Loja Interativa de Turismo de Póvoa de Varzim**

Largo do Passeio Alegre  
4490 – 428 Póvoa de Varzim  
252 090 190  
pturismo@cm-pvarzim.pt  
www.cm-pvarzim.pt

**Loja Interativa de Turismo de Resende**

Rua José Pereira Monteiro  
4660 – 228 Resende  
254 871 031  
geral@cm-resende.pt  
www.cm-resende.pt

**Posto de Turismo de Ribeira de Pena**

Praça do Município  
4870 – 152 Ribeira de Pena  
259 490 500  
geral@cm-rpena.pt  
www.cm-rpena.pt

**Loja Interativa de Turismo de Sabrosa**

Rua do Loreto  
5060 – 328 Sabrosa  
259 937 130  
turismo@cm-sabrosa.pt  
www.sabrosa.pt

**Loja Interativa de Turismo de Santa Maria da Feira**

Rua Dr. Roberto Alves, 52  
4524 – 909 Santa Maria da Feira  
256 370 802  
gab.turismo@cm-feira.pt  
www.cm-feira.pt

**Loja Interativa de Turismo de Santa Marta de Penaguião**

Rua dos Combatentes  
5030 – 477 S. Marta de Penaguião  
254 810 130  
geral@cm-smpenaguiao.pt  
www.cm-smpenaguiao.pt

**Loja Interativa de Turismo de Santo Tirso**

Lgo Coronel Batista Coelho, 54  
4780 – 373 Santo Tirso  
252 830 411  
turismo@cm-stirso.pt  
www.cm-stirso.pt

**Loja Interativa de Turismo de São João da Madeira**

Torre da Oliva, R. Oliveira Júnior, 591  
3700 – 204 São João da Madeira  
256 200 204  
turismoindustrial@cm-sjm.pt  
www.turismoindustrial.cm-sjm.pt

**Loja Interativa de Turismo de São João da Pesqueira**

Avenida Marques de Soveral, 79  
5130 – 321 São João da Pesqueira  
300 400 996  
turismo@sjpesqueira.pt  
www.sjpesqueira.pt

**Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe**

Av. Doutor Oliveira Serrão, 6  
3640 – 240 Sernancelhe  
254 598 300  
sasc@cm-sernancelhe.pt  
www.cm-sernancelhe.pt

**Loja Interativa de Turismo de Tabuaço**

Rua Conde Ferreira  
5120 – 400 Tabuaço  
254 789 049  
pturismotabuaco@iol.pt  
www.cm-tabuaco.pt

**Loja Interativa de Turismo de Tarouca**

Av. Prof. Leite Vasconcelos  
3610 – 022 Tarouca  
254 781 461  
turismo@cm-tarouca.pt  
www.tarouca.pt

**Posto de Turismo de Terras de Bouro**

Av. Dr. Paulo Marcelino, 33  
4840 – 100 Terras de Bouro  
253 351 404  
turismo@cm-terrasdebouro.pt  
www.cm-terrasdebouro.pt

**Loja Interativa de Turismo de Torre de Moncorvo**

Rua dos Sapateiros, 15  
5160 – 278 Torre de Moncorvo  
279 252 289  
turismo@torredemoncorvo.pt  
www.torredemoncorvo.pt

**Loja Interativa de Turismo de Trofa**

Rua Padre Joaquim Augusto da  
Fonseca Pedrosa, Fórum Trofa XXI, 92  
Parque N. Sra. das Dores  
e Dr. Lima Carneiro  
4785 – 419 Trofa  
252 409 869  
turismo@mun-trofa.pt  
www.mun-trofa.pt

**Loja Interativa de Turismo de Tarouca Vale de Cambra**

Av. Camilo Tavares de Matos, 458  
3730 – 901 Vale de Cambra  
256 420 510  
geral@cm-valedecambra.pt  
www.cm-valedecambra.pt

**Posto de Turismo de Valença do Minho**

Paiol do Campo de Marte,  
Coroadá – Praça Forte de Valença  
4930 – 702 Porta do Sol  
251 823 329 / 251 823 374  
turismo@visitvalenca.com  
www.visitvalenca.com

**Loja Interativa de Turismo de Valongo**

Rua de S. Mamede, s/n  
4440 – 597 Valongo  
222 426 490  
turismo@cm-valongo.pt  
www.cm-valongo.pt

**Loja Interativa de Turismo de Valpaços**

Av. Engº Luís de Castro Saraiva  
5430 – 472 Valpaços  
278 710 130  
turismo@valpacos.pt  
www.valpacos.pt

**Viana Welcome Center**

**Posto de Turismo de Viana do Castelo**  
Praça do Eixo Atlântico  
4900 – 040 Viana do Castelo  
258 098 415  
vvc@vivexperiencia.pt  
www.facebook.com/vivexperiencia.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vieira do Minho**

Praça do Bombeiro Voluntario  
4850 – 526 Vieira do Minho  
253 649 240  
postodeturismo@cm-vminho.pt  
www.cm-vminho.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vila do Conde**

Rua Cais das Lavandeiras  
4480 – 789 Vila do Conde  
252 248 445  
turismo@cm-viladoconde.pt  
www.cm-viladoconde.pt

**Posto de Turismo de Vila do Conde**

Rua 25 de Abril, 103  
252 248 473  
turismo@cm-viladoconde.pt  
www.cm-viladoconde.pt

**Posto de Turismo de Vila Flor**

Largo Doutor Alexandre de Matos  
5360 – 325 Vila Flor  
278 512 373  
geral@vilafior.pt  
www.cm-vilafior.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Cerveira**

Praça do Município,  
Edifício da Casa do Turismo  
4920 – 284 Vila Nova de Cerveira  
251 708 023  
turismo@cm-vncerveira.pt  
www.cm-vncerveira.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Famalicão**

Praça D. Maria II  
4760 – 114 Vila Nova de Famalicão  
252 320 900  
camaramunicipal@vilanovadefamalicao.org  
www.vilanovadefamalicao.org

**Centro de Informação Turística de Vila Nova de Foz Côa**

Av. Gago Coutinho  
e Sacadura Cabral, 9/13  
5150 – 610 Vila Nova de Foz Côa  
279 760 329  
turismo@cm-fozcoa.pt  
www.cm-fozcoa.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Gaia**

Av. Diogo Leite, 135  
4400 – 111 Vila Nova de Gaia  
223 758 288  
turismo@cm-gaia.pt  
www.cm-gaia.pt

**Loja Interativa de Turismo de Pedras Salgadas - Vila Pouca de Aguiar**

Av. Lopes Oliveira – Pedras Salgadas  
5450 – 140 Bornes de Aguiar  
259 439 000 / 961 537 588  
turismo@cm-vpaguiar.pt  
www.cm-vpaguiar.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vila Real**

Av. Carvalho Araujo, 94  
5000 – 657 Vila Real  
259 308 170  
geral@cm-vilareal.pt  
www.cm-vilareal.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vila Verde**

Praça da República, 133  
4730 – 732 Vila Verde e Barbudo  
253 310 500 / 961 317 896  
posto.turismo@cm-vilaverde.pt  
www.cm-vilaverde.pt

**Posto de Turismo de Vimioso**

Largo Mendo Rufino  
5230 – 314 Vimioso  
273 518 120  
gi.cmv@cm-vimioso.pt  
www.cm-vimioso.pt

**Posto de Turismo de Vinhais**

Praça do Município  
5320 – 326 Vinhais  
273 770 309  
turismo@cm-vinhais.pt  
www.cm-vinhais.pt

**Loja Interativa de Turismo de Vizela**

Rua Dr. Alfredo Pinto, 42 - Caldas  
4815 – 397 Vizela  
253 489 644  
turismo@cm-vizela.pt  
www.vizela.pt

**Loja Interativa de Turismo de Santiago de Compostela**

Rua do Vilar, 30-32 - Baixo D  
15705 Santiago de Compostela  
0034 981 565 590  
loja.santiago@portoenorhte.pt  
www.portoenorte.pt



## Ficha Técnica

### coordenação geral

Isabel Castro

### coordenação técnica

Paula Reis

### equipa técnica

Agostinho Peixoto

### textos e fotografias

Municípios representados

CVRVV

IVDP

CVRTM

CVRTV

QUALIFICA / oriGIn Portugal

José Alberto Pereira

Nuno Rodrigues

Olívia da Silva, ESMAE/IPP  
in "Photo Challenges"

### design

Cristina Lamego

### paginação

Pedro Botelho

### impressão

Gráfica Maiadouro

### edição

tpnp©2018



Turismo do Porto  
e Norte de Portugal, E.R.  
Castelo Santiago da Barra  
4900-360 Viana do Castelo



[www.portoenorte.pt](http://www.portoenorte.pt)  
[turismo@portoenorte.pt](mailto:turismo@portoenorte.pt)  
tel.: +351 258 820 270



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

**porto**enorte<sup>TEM</sup>

