

FINIS DE SEMANA

7 NOVEMBRO '14 A
31 MAIO '15

VII EDIÇÃO

GASTRONÓMICOS

PORTO E NORTE DE
PORTUGAL

WWW.PORTOENORTE.PT



FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2014/2015

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



Com a certeza de que efetuou a melhor opção, é com enorme satisfação que o felicitamos pelo facto de ter escolhido o **Destino Porto e Norte de Portugal** para aqui recolher genuínas e saborosas “experiências”, convidando-o a percorrer o território acompanhado deste “guia” que preparamos propositadamente para si, contendo o conjunto das apelativas propostas que dão corpo à programação dos **28 Fins-de-Semana Gastronómicos**, a realizar entre **7 de Novembro de 2014 e 31 de Maio de 2015**, com a participação de **951 restaurantes** distribuídos por **74 Municípios**, e ainda, a colaboração

de **244 empreendimentos turísticos de alojamento**, oferecendo descontos que variam entre os 10% e os 15%. E porque sabemos que é um apaixonado pelas coisas boas da vida, aceite o convite e siga as nossas sugestões, permitindo-lhe viajar ao longo dos “Fins-de-Semana Gastronómicos”, prolongar a sua estadia num dos muitos locais à escolha a preços convidativos e usufruir de uma oferta multifacetada que lhe proporcionará experiências únicas no Porto e Norte de Portugal - **um destino de férias cada vez mais acessível e ligado em rede, que tem sempre muito mais para descobrir!...**

- | | | | | | | | |
|----|-------------------------------|----|--------------------------------|----|------------------------------|----|----------------------------|
| 12 | 7, 8, 9 NOV. | 28 | Peso da Régua | 50 | 30, 31 JAN. 1 FEV. | 72 | Valença |
| 12 | Alfândega da Fé | | Tripas | 50 | Chaves | | Bacalhau à S. Teotónio |
| | Bife com Queijo Terrincho e | | Leite-creme | | Arroz de Fumeiro | | Borrachinhos de Valença |
| | Doce de Cereja | 30 | Póvoa de Varzim | 52 | Macedo de Cavaleiros | 76 | 27, 28 FEV. 01 MAR. |
| | Requeijão de Amêndoa com | | Peixe à Proa | | Javali no Pote | 76 | Caminha |
| | Doce de Cereja | | Rabanada Poveira | | Pudim de Castanha | | Robalo Escalado do Mar da |
| 14 | Valpaços | 32 | Vale Cambra | 54 | 6, 7, 8 FEV. | | Ínsua |
| | Lombo de Porco com | | Carne de Vitela Arouquesa DOP | 54 | Amares | 80 | Esposende |
| | castanhas e arroz de passas | | Sopa seca | | Papas de Sarrabulho | | Lampreia |
| | Bolo de Castanha | 34 | 12, 13, 14 DEZ. | | Pudim de Laranja | | Clarinhas de Fão |
| 16 | Vila Pouca de Aguiar | 34 | Paços de Ferreira | 56 | Ponte de Lima | 84 | Lamego |
| | Cabrito à serrana assado no | | Capão à Freamunde | | Arroz de Sarrabulho | | Arroz de Pato |
| | forno com castanhas | | Sopa seca | | Leite-creme | | Leite-creme |
| | Pudim de castanhas | 38 | 2, 3, 4 JAN. | 60 | 13, 14, 15 FEV. | 86 | Mirandela |
| 18 | 14, 15, 16 NOV. | 38 | Montalegre | 60 | Cabeceiras de Basto | | Alheira de Mirandela |
| 18 | Espinho | | Cozido Barrosão | | Cozido de Carnaval | | Pudim de Azeite |
| | Caldeirada de Espinho | | Rabanada de Mel | 62 | Castelo de Paiva | 88 | Monção |
| | Leite-creme | 42 | 9, 10, 11 JAN. | | Cozido à Portuguesa | | Arroz de Lampreia |
| 20 | 21, 22, 23 NOV. | 42 | Tabuaço | 62 | Rabanadas à moda de Paiva | | Barrigas de Freira |
| 20 | Celorico de Basto | | Bife de Lombo com molho de | 64 | Melgaço | 92 | Vimioso |
| | Cabrito assado no forno | | Vinho do Porto | | Cabrito Assado no forno | | Botelo com Cascas |
| | Pão-de-Ló com doce de camélia | | Arroz Doce | | Bucho Doce | | Pudim de Grão-de-bico |
| 22 | 28, 29, 30 NOV. | 44 | 16, 17, 18 JAN. | 66 | 20, 21, 22 FEV. | 94 | 6, 7, 8 MAR. |
| 22 | Vila Verde | 44 | Marco de Canaveses | 66 | Bragança | 94 | Barcelos |
| | Pica no chão | | Anho Assado com Arroz de Forno | | Butelo com casulas | | Galo assado à moda de |
| | Pudim Abade de Priscos | | Doces do Freixo | | Pudim de Castanhas | | Barcelos |
| 26 | 5, 6, 7 DEZ. | 46 | 23, 24, 25 JAN. | 70 | Paredes | 98 | Ribeira de Pena |
| 26 | Baião | 46 | Vizela | | Rojões e papas de sarrabulho | | Milhos |
| | Arroz de favas com frango | | Rojões | | Sopa seca | | Chila no Forno |
| | alourado | | Bolinhol | | | | |
| | Creme queimado | | | | | | |

100	São João da Pesqueira Cabrito Assado no Forno com Batata Assada Arroz Doce	122	Santa Marta de Penaguião Cabrito Assado Bolo de Bolacha	146	Vila do Conde Petinga à Moda das Caxinas Pão Doce Tradicional	170	Mogadouro Posta à Mogadourense Queijo de cabra ou ovelha com compotas variadas
102	Torre de Moncorvo Borrego Terrincho Bolo de Amêndoa	124	Terras de Bouro Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro Aletria	150	03, 04, 05 ABR. Guimarães Bacalhau com Broa Toucinho-do-céu	172	Santo Tirso Cabrito Assado no Forno Jesuítas e Licor de Singeverga
104	Vieira do Minho Cozido à Portuguesa Leite-creme	126	Vila Real Reca d'Aleu Pito de Santa Luzia com Doce de Calondro	154	Matosinhos Peixe Grelhado e Marisco Leite-creme	176	Valongo Bacalhau com Broa Rabanadas e Biscoitos de Milho
106	13, 14, 15 MAR.	128	27, 28, 29 MAR.	156	Miranda do Douro Posta à Mirandesa Bola Doce Mirandesa	178	Vila Nova de Cerveira Galo de Cabidela Biscoitos de Milho
106	Arcos de Valdevez Carne Cachena com Arroz de Feijão Tarrestre Charutos de Ovos	128	Braga Bacalhau à moda de Braga Pudim Abade de Priscos	158	10, 11, 12 ABR.	180	08, 09, 10 MAI.
110	Lousada Cozido à Portuguesa Leite-creme queimado	132	Felgueiras Cabrito Assado no Forno Pão de Ló de Margaride	158	Boticas Posta de Vitela Barrosã Rabanada com Mel	180	Amarante Cabrito Assado (serrano) Doces Conventuais
112	Oliveira de Azeméis Vitela Assada Tradicional com batatas e arroz no forno Creme Queimado	136	Moimenta da Beira Trutas de escabeche do Rio Paiva Bolo de maçã	160	17, 18, 19 ABR.	182	Paredes de Coura Cozido à moda de Coura Formigos de coura/rabanadas
114	Penafiel Lampreia Bolinhos de Amor	138	Mondim de Basto Posta Maronesa Pão-de-ló Húmido	160	Cinfães Posto de vitela Arouquesa Bolos de manteiga	184	15, 16, 17 MAI.
116	Póvoa de Lanhoso Cabrito à S. José Rochas do Pilar	140	Santa Maria da Feira Ensopado de Eirós Tigelada de Fogaça com Mirtilos	162	Ponte da Barca Posta Barrosã Rabanadas de mel	184	Fafe Vitela à moda de Fafe Doces de Gema
118	20, 21, 22 MAR.	142	Viana do Castelo Bacalhau à Viana Torta de Viana	164	24, 25, 26 ABR.	186	Maia Bacalhau à Lidador Lidadores
118	Gondomar Lampreia Coração de Gondomar			164	Resende Anho assado em forno de lenha Cavacas de Resende	188	São João Madeira Coelho à caçador com cebolinhas e batatinhas cozidas Delícia de Cenoura

- 190 Vinhais**
Cozido à moda de Vinhais com
Fumeiro de Vinhais e carnes
fumadas de Porco Bísaro
Pudim de Castanha
- 192 22, 23, 24 MAI.**
192 Trofa
Cabrito Assado
Rabanadas
- 194 29, 30, 31 MAI.**
194 Armamar
Cabritinho de Armamar
Queijo de Cabra com compota de
maça
- 196 Sabrosa**
Favas Guisadas com Enchidos
Bolo Borrachão
- 198 Vila Nova de Gaia**
Caldeirada de Peixe à Pescador
Leite-creme
- 202 Alojamento**



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 15% nas noites de 6ª-feira e Sábado. Os descontos de 10% na restauração, a efetuar no Jantar de 6ª feira, poderão ser substituídos pela oferta da sobremesa. Informe-se de todas as condições para usufruir em pleno de todas as ofertas.

- legenda**
-  prato
 -  sobremesa
 -  animação
 -  restaurantes

novembro

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

provérbio popular



www.cm-alfandegadafe.pt

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

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



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

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

 **Requeijão de Amêndoa com Doce de Cereja**

ALFÂNDEGA DA FÉ
7, 8, 9 NOV.



O Garfo 2
Av. Eng. Camilo Lemos de Mendonça
279462147

Arreguiça
Av. Dr. Francisco Sá Carneiro
914771968

Nordeste/Varandas
(Hotel&SPA Alfândega da Fé)
Alto de Bornes E. N. 315
279200260

S. Sebastião
Largo S. Sebastião
279462118

S. João
Rua do Lageado
279463147



www.valpacos.pt

A gastronomia reflete a identidade de um povo. Em Valpaços está muito relacionada com os produtos regionais, repletos de características próprias do mundo rural. A gastronomia Valpacense merece destaque especial porque reúne a riqueza, diversidade e a qualidade da terra fria e da terra quente transmontana. O melhor azeite do mundo que aqui é produzido é um ingrediente de eleição, que compõe a base da gastronomia local. O afamado Folar de Valpaços também dispensa apresentações, bem como os milhos, o fumeiro, as diferentes formas de confeccionar bacalhau, a posta, entre muitos outros que quem prova não esquece.

 **Lombo de Porco com castanhas e arroz de passas**
Num tabuleiro tempere o lombo com a cebola, o sal, os alhos, o tomate, 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 tigel, 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 delicioso. Normalmente leva uma cobertura de chocolate.

 **Animação**
A Feira da Castanha de Carrizado de Montenegro - CASTMONTE - realiza-se este ano pela 18.ª vez. São três dias de festa para mais de 40 mil visitantes, onde estará em destaque o que de melhor o concelho tem para oferecer nesta altura do ano, em dezenas de stands e tasquinhas regionais. O programa compreende provas desportivas, com o passeio de BTT - Tour CASTMONTE - e o Passeio TT Turístico - Pista de Trial. Serão ainda frequentes os magustos, a animação musical, com bombos e concertinas, 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. Não pode deixar ainda de visitar a Casa do Vinho e Loja Interativa de Turismo.

 **Boa Cêpa**
R. Jorge Malheiro Lage, n.º4
278714166
41.6103765, -7.3105086

Brasa Viva
Av. Dom Dinis - Carrizado de Montenegro
278783579
41.564193, -7.4276762

Central
R. Dr. Franc. Sá Carneiro, n.º34 - Carrizado de Montenegro
278783173
41.5645927, -7.4300408

Cidade Nova
Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, n.º4
934030529
restaurantecidadenova@gmail.com
41.6063193, -7.3130326

Horta da Fonte
R. Júlio do Carvalhal, n.º19
963744737
41.6105289, -7.3098971

La Galleria, Restaurante & Bistro
Praceta Vila Jardim, lote 2, loja 6
278717306
41.6085811, -7.3076994

Moderna
R. Santa Bárbara, 58º - Carrizado de Montenegro
278105148
41.561889, -7.426961

VALPAÇOS
7, 8, 9 NOV.

Montenegro
Av. Dom Dinis, BL 2.Lj. 1 - Carrizado de Montenegro
278789188
41.564193, -7.4276762

O Jardim
Av. D. Maria do Carmo Carmona, n.º 40
962515903
41.6107097, -7.3122811

O Sobreiro
Av. D. Maria do Carmo Carmona, n.º121
939032337
41.6149728, -7.3099614

S. Jorge
Av. Bomb. Voluntários - Carrizado de Montenegro
278105148
41.5681408, -7.4248052

Tasquinha do Pinheiro
Lg da Feira
967734717
41.6075843, -7.308692

Terra Quente
R. das Camélias, n.º9
278993382
41.6081458, -7.3078337



www.cm-vpaguiar.pt

Os frutos da terra, as águas das fontes, as aves de criação, o porco caseiro, o cabrito do rebanho, a caça do monte eram, e são ainda, as principais matérias-primas confeccionadas segundo o saber antigo da cozinheira. Destaca-se o cabrito assado com castanhas e cogumelos silvestres, o arroz de feijocas, os enchidos (salpicão e chouriço), o presunto, as alheiras e as mouras pretas servidas com grelos. Nas sobremesas, os doces à base de castanha (bolo, pudim, torta) ocupam lugar de destaque, bem como o mel de urze e as compotas caseiras (de abóbora, pêra ou figo, muitas vezes com frutos secos).

 **Cabrito à serrana assado no forno com castanhas**
Ingredientes: 500 ml de vinho branco, 20 dentes de alho, 1 folha de louro, Colorau, Pimenta, Salsa, Sal, 1 cabrito, 500g de castanhas. Preparação: Limpar a carne do cabrito e escaldar com água à ferver. Fazer uma mistura com alho picado, o sal, o colorau e a pimenta e temperar o cabrito por dentro e por fora com este preparado. Regar tudo com o vinho branco e deixar a marinar para o dia seguinte. No dia seguinte levar a assar em forno de lenha, numa tabuleiro de barro. Regar, de vez em quando, com vinho branco. Faça um golpe em cada uma das castanhas, de modo a cortar a

casca e a película que as envolve. Coza as castanhas em água temperada de sal. Descasque as castanhas. Quando o cabrito estiver quase assado, junte-lhe as castanhas e acompanhar com batatas miúdas assadas.

Pudim de castanhas

Ingredientes: 1 kg castanhas, Sal, Erva-doce, 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de manteiga, 2 chávenas de açúcar, 1 colher de chá de canela em pó, 2 colheres de sopa de vinho fino branco, 8 ovos.

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

Animação

Mostra Gastronómica e Feira de Produtos de Outono no Mercado Municipal.

Museu Municipal Padre José Rafael Rodrigues (de terça a sexta das 14h00 às 17h30, sábado e domingo 15h00 às 17h30).



Costa do Sol

R. Imperador Teodósio, 22
259417624
geral@hotelaguiardapena.com
41.499443, -7,641829

Escalhão

R. Duque D'Ávila e Bolama, 61
259402114
sandraescalhao@hotmail.com
41.500237, -7,644304

Ferreirinho

R. Padre Manuel do Couto, Lugar do Ferreirinho - Telões
259469225
restaurante.ferreirinho@gmail.com
41.26978, -7,40141

Nascente do Corgo

Rua António José D'Ávila
259417294
jmguedesp@gmail.com
41.501134, -7,643733

O Conde

Rua Ernesto Paralelo, 5 - Pedras Salgadas
259433000
41.543412, -7,602907

Recta

Lugar do Ferreirinho – Telões
259468134
reta1@sapo.pt
41.450482, -7,669692

Rogério

Lugar da Brangada
259416018
41.495595, -7,644518

VILA POUCA DE AGUIAR
7, 8, 9 NOV.

Tasca do Tó

Rua Duque D'Ávila e Bolama
259402482
41.500345, -7,644224

Tijolo

Largo Camilo Castelo Branco, 6
259417424
anaescocio2@gmail.com
41.500994, -7,642657

Três Velhotes

Largo Sousa Teixeira, 28
935022869
41.500964, -7,645432



www.cm-espinho.pt

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

Caldeirada de Espinho

Ingredientes: Peixes que saem na rede de Espinho: Sardinha, Carapau, Cavala, Robalo, Lulas, Dourada, Raia, Cação, Ruivo, Batata, Cebola, Alho, Tomate, Pimento, Sal, Azeite, Piri-piri, Vinho Branco, Salsa, Água.

Preparação: Amanha-se o peixe e corta-se em postas não muito grandes.

Coloca-se num tacho largo, a cebola, o tomate, o pimento e as batatas dispostas em camadas, sendo que no topo ficam os peixes. Vai-se alternando os temperos, regando com vinho branco e azeite, juntando também a salsa.

Se for necessário adiciona-se um pouco de água conforme a preparação e vai largando. Cozedura lenta.

Leite Creme

Misturar num tacho: leite, açúcar, maisena, canela, casca de limão e vinho do Porto e levar ao lume. Mexer sempre para não ganhar grumos.

À parte separar as gemas das claras e reservar.

Quando o leite começa a ferver começa também a engrossar, sempre a mexer acrescentar as gemas lentamente (fio).

Mexer mais um pouco para ficar com a cor amarelada mais uniforme e para as gemas cozerem.

Na hora de servir vai a queimar.

Animação

Já que está em Espinho, aproveite e vá até ao Centro Multimeios.

Na sexta observe o céu noturno no telescópio instalado no cimo do edifício. Se gosta de adrenalina, experimente uma volta de kart no Indoor karting e beneficie de preços especiais durante todo o fim-de-semana ou então opte por um programa cultural no Museu Municipal. No final deste percurso gastronómico, troque os comprovativos de despesa, por vouchers, para a Piscina Municipal ou Balneário Marinho.

Aquário

Rua 4, nº 540
227321000
aquariomarisqueiradeespinho@gmail.com
41.003152, -8.384382

Baía Sol

Rua 2, nº 811 227328297
baiasol@live.com.pt
41.002252, -8.38448

Barco Boador

Rua 2, nº 731
227322320
41.00253, -8.38449

Cabana

Avenida 8
227341966
restaurantecabanaespinho@gmail.com
41.005116, -8.383874

Canastra

Rua 16, nº 42 227340347
restcanastra@iol.pt
41.00488°N – 8.383054

Casa Pescador

Rua 41, nº 141
939333279
fabionetosantos@gmail.com
41.000168°N – 8.384331

Casa S. Pedro

Avenida 8, nº 1441
966783272
marcoigoncalves@gmail.com
41.00042°N – 8.38404

Casarão do Emigrante

Rua da Praia
227344001
casaraoemigrante@iol.pt
40.583944°N – 8.385273

Concha do Mar

Avenida 24, nº 827
227341630
restauranteconchadomar@gmail.com
41.002182°N – 8.381623

Espinho 10

Rua 2, nº 1127
224032412
bruno_rocka10@hotmail.com
41.001226, -8.384533

Espinho Mar

Rua 2, nº 799
227344243
jrffreitas24@gmail.com
41.00228, -8.384489

Infante

Rua 20, nº 295
227341294
julio_adrego@hotmail.com
41.004002, -8.382314

Marreta

Rua 2, nº 1355
227325241
manel.fernando.santos@gmail.com
41.00053, -8.38°4564

ESPINHO

14, 15, 16 NOV.

Melinhos

Rua 2, nº 1269
220193486
osmelinhos@gmail.com
41.00008, -8.384534

Monge da Cruzada

Rua 27, nº 81 911845673
monge.restaurante@gmail.com
41.006026, -8.644889

Onda Mar

Rua 2, nº 1255
227310002
gorgoletafcporto@hotmail.com
41.000846, -8.384588

Pátio D'Avó

Rua 20, nº 214
227327112
41.004115, -8.382363

Sardinha

Rua 43, nº 288
227327038
mapsespinho.simoese@gmail.com
40.595881, -8.383372

Terra e Mar

Avenida 8, nº 1140
227321204
monicagomespino@gmail.com
41.001207, -8.384103

Zagalo

Rua 2, nº 1379
227341615
zagalo64@hotmail.com
41.000478, -8.38456



www.mun-celoricodebasto.pt

Celorico de Basto é um concelho com património natural e cultural que encanta quem o visita. Em 2013 foi inaugurada a ecopista do Tâmega que passa por percursos de extrema beleza, um local ideal para caminhadas e passeios de bicicleta. Com características muito particulares, insere-se na Rota dos Vinhos Verdes, que valoriza este néctar, e na Rota do Românico, que valoriza o património arquitetónico do estilo Românico. Mas Celorico de Basto tem muito para descobrir, sempre guarnecidos com a melhor gastronomia. Aqui, saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes. Come-se bem e bebe-se melhor.

As couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são um prato rústico com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango “pica no chão” continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto “encorpado”. O bacalhau, fiel amigo, tem presença assegurada em todas as mesas e preparado das mais diversas maneiras. Salienta-se o famoso “bacalhau à Freixeiro”, preparado com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos mas que faz as delícias de muitos. O cabrito assado com arroz de forno, a vitela

assada, o cozido à portuguesa, a feijoada com chispe e uma carne da ilhada assada na brasa com batatas a “murro” (que se come para os lados da Lameira), são as preferências dos apreciadores de carne. Os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, servem-se a qualquer hora. Com um “copito” de branco ou tinto - para o caso tanto faz - no intervalo das refeições ou no início das mesmas, acompanha nas conversas e faz as honras das visitas. A delicadeza vem com a doçaria: pão-de-ló, cavacas, rosquilhos, galhofas... pudim caseiro, compotas (muitas e variadas). E para tornar Celorico de Basto perfeito na Gastronomia sugerimos o acompanhamento ideal, o vinho verde, que é nosso e da melhor qualidade.



Cabrito assado no forno

Ingredientes: Cabrito; vinho branco q.b; Cebolas; Azeite q.b; 1 folha de louro; Pimenta q.b; Alho; Colorau q.b; Batatas e arroz. 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 rodelas, depois o cabrito e rega-se com a marinada. Tapa-se a Assadeira e leva-se ao forno médio a assar

durante cerca de duas horas. Meia hora antes de servir, retira-se a prata e deixa-se alourar, aumentando o calor do forno.



Pão-de-ló com doce de Camélia

Uma receita tipicamente celoricense. Ingredientes: 13 gemas; 7 ovos inteiros; 430g de açúcar; 140g de farinha; doce de camélia produzida em Celorico. 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.



Animação

Celorico de Basto vive, por esses dias, a Feira Anual de Sta. Catarina. Esta feira arrasta milhares de pessoas oriundas de vários pontos do país. Para além da atratividade da feira, o município irá proporcionar momentos musicais nos diferentes restaurantes aderentes.



A Forca

Rua do Castelo - Arnoia
255321729
41.363304, -8.054823

Adelina

Rua Serpa Pinto
255321364
41.387068, -8.000792

CELORICO DE BASTO 21, 22, 23 NOV.

Aldeia Nova

Lugar Novo - Ribas
253655121
paulamagalhaesalves@hotmail.com
N41.460866° - W8.023131°

Burra Velha

Ed. Antiga Escola Primária de S. Clemente
927749111
burravelha.restaurante@gmail.com
41.471509, -8.044844

Nova Vila

Rua Capitão Sousa e Castro - Gémeos
255322494
41.392052, -8.003679

O Grilo

Barreirós - Britelo
255322085
41.393193, -7.996915

Quinta da Fontinha

Barrega - Borba da Montanha
255481422
quintadafontinha@sapo.pt
41.393134, -8.079828

Quinta do Forno

Venda Nova - Britelo
255322255
41.398964, -7.999285

S. Tiago

Rua Serpa Pinto - Edifício S. Tiago R/C
255322494
41.386813, -8.000933

Sabores da Quinta

Quinta do Campo - Molares
963928369
41.415831, -7.985933



www.cm-vilaverde.pt

O concelho de Vila Verde está localizado no distrito de Braga, coração do Minho, região delimitada pela Galiza, montanhas da Serra do Gêres e Costa Marítima. No que toca à gastronomia, este território impera pela oferta de um cardápio gastronómico de excelência, rico e diversificado, constituindo-se como uma verdadeira montra do potencial turístico do concelho. Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 28 a 30 de Novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho. O frango pica no chão confeccionado

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

Mais informações: [narotadascolgeitas.blogspot.com/](https://www.narotadascolgeitas.blogspot.com/) [facebook:narotadascolgeitas](https://www.facebook.com/narotadascolgeitas)



Pica no chão

Promoção do 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 de Priscos

Ingredientes: 650 gr. De açúcar, 50gr. De toucinho gordo; 1 cálice de vinho do porto; 1 casca de limão; 1 pau de canela; 1/2 litro de água; 24 gemas. Misture 500 gr. De açúcar e água, na qual introduziu o toucinho, a casca de limão e a canela. Leve ao forno e quando estiver no ponto, passe a calda por um passador de rede, vazando-a numa tigela, na qual já se deitaram as gemas e o vinho do porto, misturando ligeiramente. Com o restante açúcar faça uma calda em ponto de caramelo. Unte a forma com esta calda e leve ao forno para cozinhar em banho-maria.



Animação

Programa de animação tradicional e popular a decorrer nos restaurantes aderentes. Museu do Linho, em Marrancos, Vila Verde (41°39'58"N 8°31'11"W). Horário: sáb. 9h00 / 12h00 e das 14h00 / 19h00; dom. 9h00 / 12h00 (marcação através 253381218 / 919625131); Museu de Arte Sacra-Pico de Regalados, Vila Verde, Horário: dom. 10h00 / 12h00, restantes dias através de marcação 918022390 / 960290850 email: jloupinto@gmail.com



A Toca do Lobo

L. da Igreja - Aboim da Nóbrega
253341326
41.748140, -8.392707

Alívio

L. da Gândara - Soutelo
253322106
41.626746, -84.329563

Gêmeas

L. de Vila Nova - Prado S. Miguel
253341179
41.694490, -84.258887

Manjar do Mar

R. Dr. Fran. Ant. Gonçalves, 18 - Prado
253924800
41.598441, -84.654821

Martinho

L. da Gândara - Soutelo
253322770
41.624154, -84.335544

VILA VERDE

28, 29, 30 NOV.

Torres

L. da Bouça - Ponte de S. Vicente
253361619
41.682345, -83.891746

Varandas do Lima II

L. do Alívio - Soutelo
253322794
41.6256282, -84.335517

Vila Luena

Pr. da República, 67
253311432
41.650618, -84.358705

Visconde

R. 25 de Abril, nº 53
253311776
41.649893, -8.436700

dezembro

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

provérbio popular



www.cm-baiiao.pt

Verifique o desconto de 10% no jantar de 6ª-feira ou a Oferta da sobremesa nos restaurantes aderentes

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 Cidade e as Serras”, referindo o magnífico arroz de favas. Obrigatório em dias de festa, casamentos, batizados e aniversários é o Anho assado com arroz do forno. O fumeiro tradicional com características únicas, e a posta de vitela arouquesa, raça autóctone, constituem especialidades a não esquecer pelos apreciadores. E o que dizer do mais famoso doce, sempre presente em todas as romarias do norte de Portugal!

O Biscoito da Teixeira, genuíno. Por fim, de que valeriam todas estas 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 de casta Avesso, que diversos produtores cultivam como uma verdadeira arte, numa região onde já começam a dar provas de excelência os espumantes naturais.



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 queimado

Ferva 1 litro de água com a casca de limão e um pau de canela. À parte coloque 12 gemas com 500 gr. de açúcar e mexa até obter um creme homogéneo. Adicione a restante água (0.5l) e incorpore 250 gr. de farinha. Depois de bem envolvido adicione este preparado à água fervida com canela e limão e leve novamente ao lume até estar cozido. Polvilhe com açúcar e queime com um ferro em brasa.



Animação

Dia 6 - 10h30
Visita orientada ao Mosteiro de Sto. André de Ancede, incluindo as Alas, Celeiros, Adega, Lagares e Capela do Bom Despacho.
15h30 - Visita à Fundação Eça de Queiroz.
18h30 - Showcooking no restaurante Almocreve / Prova de

vinhos no Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho do Mosteiro de Sto. André de Ancede. Museus: Fundação Eça de Queiroz; Núcleo de Arqueologia do M.M. de Baião; Mosteiro de Sto. André de Ancede;

BAIÃO
5, 6, 7 DEZ.



Assador da Vila

Rua de Camões
255541305
41.171490, -7.9630000

Casa da Lavandeira

Penalva de Baixo-Ancede
255551728
info@casadalavandeira.com
41.108031, -8.063697

Douro Palace Hotel

Lugar de Carrapatelo – Sta.Cruz Douro
254880000
reservas@douropalace.com
41.06363, -8.00370

Flor de Baião

Rua de Camões
255542424
41.122713, -8.013787

Fonte Nova

Rua de Camões - Bairro da Fonte Nova
255541257
fontenovarest@hotmail.com
41.129979, -8.014285

O Almocreve

Rua do Fontanario, Portela do Góve
255551226
geral@almocreve.net
41.123335, -8.042127

O Alpendre

Lugar de Quintela – Góve
918987894
41.75639, -8.3243

O Famoso

Rua Associação, nº50 – Ancede
255552776
jdmonteiro77@gmail.com
41.6752, -8.34405

Pensão Borges

Rua de Camões
255541322
reservas@residencialborges.com
41.94405, -8.2549

Primavera

Rua Abel Ribeiro, 8
255542895
restauranteprimaverabaiiao@hotmail.com
41.101299, -8.14410

Tormes

C. Jacinto, 3110 – Qta. de Tormes
933184546
restaurantetormes@gmail.com
41.72900, -8.01675



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 demolido com uma cebola aos gomos. Faça um refogado com banha e jnte 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.



Creme queimado

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.



A Companhia

Rua Marquês de Pombal
254331272
41° 9'41.82"N, 7°47'23.87"W

Cacho D'Oiro

Rua Branca Martinho
254321455
41° 9'54.46"N, 7°47'36.61"W

Castas e Pratos

Rua José Vasques Osório
254323290
41° 9'28.26"N, 7°47'0.05"W

Don Peppo

Rua Marquês de Pombal
254401276
41° 9'42.09"N, 7°47'26.18"W

Douro In

Avenida João Franco
963455440
41° 9'39.21"N, 7°47'23.51"W

PESO DA RÉGUA
5, 6, 7 DEZ.



www.cm-pvarzim.pt

Na herança cultural da Póvoa de Varzim, a gastronomia reflete a combinação da pesca e da agricultura, donde se destacam os produtos dos campos masseira. O «Peixe à Proa» junta três tesouros do nosso mar – pescada, robalo e polvo – e legumes do concelho, inspirando-se num prato de referência local, a «Pescada à Poveira». À sobremesa, a escolhida recai sobre a afamada «Rabanada à Poveira». Visite-nos!



Peixe à Proa

Cozer as batatas com casca, pelar e cortar em cubos. Fazer uma cebolada e adicionar. Temperar com sal, pimenta e salsa. Cozer os ovos 2h a 60º. Retirar a gema. Cortar a cenoura em palitos e a penca em pedaços. Cozer e saltear em azeite e alho. Temperar a pescada e o robalo com sal e limão. Grelhar. Cozer o polvo. Cortar as pernas e passar por farinha, ovo batido e broa ralada. Fritar. Misturar a tapenade de azeitona com a maionese. Fazer o molho da «Pescada à Poveira» e está pronto a servir.



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

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



3 Rapazes

R. Toca do Silva, nº 67 - Rates
252951456
ferreira3rapazs@gmail.com
41,41245, -865967

31 de Janeiro

R. 31 de Janeiro, nº 161
252614116
rest.31dejaneiro@gmail.com
41,37373, -8,76073

Albatroz

R. Dr. Artur Aires, Ed. Rio Lj2
252613515
41,38707, -8,76991

Casa Cecília

Lg. António Nobre, nº 113
252653512
41,37456, -876127



PÓVOA DE VARZIM

5, 6, 7 DEZ.

Di António

R. D. Manuel I, nº 132
916278366
41,39377, -8,76511

Firmino

R. Dr. Caetano de Oliveira, nº100
252684695
41,38074, -8,76791

Ibérica

R. Gomes Amorim, nº 103
252683240
41,38545, -876507

Leonardo

R. Tenente Valadim, nº75
252622349
leonardo2010@netcabo.pt
41,37904, -8,76528

Manjar dos Leitões

R. Gomes Amorim, Ed. Santana 1
252619966
info@manjardosteitoes.com
41,40772, -8,76678

O Pátio

Av. Vasco da Gama
252684325
pauloliveirapatio@gmail.com
41,38725, -8,76991

Santo André

Av. Santo André, nº482 - Aguçadoura
252637479
alojamentotapa@gmail.com
41,41606, -8,78368



www.cm-valedecampra.pt

A Gastronomia de Vale de Cambra pauta-se pelos sabores e receitas tradicionais passados de mães para filhas com o uso dos produtos endógenos da região. A vitela da raça arouquesa criada nas partes altas do Concelho mantém-se na história e na cozinha dos valecambrenses. Os Restaurantes servem iguarias como vitela assada ou grelhada das mais diversas formas. Também os enchidos, o presunto e o queijo com bom vinho verde dos produtores locais fazem parte da riqueza do Concelho de Vale de Cambra. A Sopa Seca, receita confeccionada tradicionalmente na época do Entrudo, é bastante característica

do Concelho de Vale de Cambra, ainda se confeccionando na maioria das casas.



Carne de Vitela Arouquesa DOP

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



Sopa Seca

Sobremesa confeccionada tendo como base pão, demolido com caldo de cozer carne de porco, sal, açúcar, canela e hortelã. Confeccionada em forno a lenha.



Animação

Animação no próprio Restaurante aderente. Entrada gratuita no Museu Municipal de Vale de Cambra.



Adega 21

Rua de Santo António, nº 35
256464832
40.84856, -8.39594

Adega Castelões

Av. Camilo Tavares de Matos, 234
256462717
40.84625, -8.39477

Adega Soares

Av. de Sto. António, nº 75
256463225
40.85015, -8.39421

Junqueira

Av. Infante D. Henrique, 235 cave
256465251
40.84829, -8.39347

Mira Freita

Felgueira - Arões
256402788
40.83669, -8.29738

Nucho

Rua do Mercado, 256
256484013
40.84426, -8.39401

O Cantinho da Europa

Várzea - S. P. Castelões
256472939
40.82895, -8.39991

O Telheiro

Av. António Alberto Almeida Pinheiro
256408056
40.85748, -8.40613



O Valente

Rua das Regadinhas, nº 60
256465945
40.84506, -8.39409

Parlamento

Av. Camilo Tavares de Matos, 329
256387770
40.84729, -8.39493

Porto Novo

Porto Novo - Macieira de Cambra
256472343
40.87381, -8.35005

Romãozinho

Rua de Santiago, 1/64
256385497
40.86910, -8.41481

Sabores da Freita

Rua Manuel Soares Pinheiro
256392893

VALE DE CAMBRA
5, 6, 7 DEZ.

Solar das Laranjeira

Salgueirinhos - Macieira de Cambra
256423977
geral@solar.das.laranjeiras.pt
40.84598, -8.37780



www.cm-pacosdeferreira.pt

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

colecciona apreciadores famosos, que todos os anos não perdem a Semana Gastronómica, que se realiza de 1 a 13 de Dezembro, sendo 13 dia da famosa Feira dos Capões. Diz o provérbio popular “Do frango capão a perna, e da galinha o peito”, o escritor Camilo Castelo Branco, autor de Amor de Perdição (1862), aconselhava-o ligeiramente flambado com aguardente velha e conduzido à mesa com a pele estaladiça. Para acompanhar esta tão “mui nobre e sublime iguaria”, aconselha-se a nossa doçaria tradicional a sopa seca. Saboreie os pratos e doces típicos da Gastronomia Tradicional, venha a Paços de Ferreira Reconheça... Recomende e Regresse. Experimente. Não se vai arrepender...

* Indicação Geográfica Protegida/ época – Outubro a Março.
Nota: Aconselhamos marcação prévia para grupos com 24 horas de antecedência. Há restaurantes que o confeccionam o ano todo mediante marcação prévia



Capão à Freamunde

Ingredientes: Capão; Vinho branco; Sal q.b.; Limão; Alhos; Vinho do Porto; Azeite; Pimenta ou piri-piri; Cebolas; Manteiga ou gordura animal; Farófia; Salpicão; Presunto.
Embraga-se o capão, com um cálice de vinho do Porto e passada meia hora, mata-se, depena-se,

abre-se e lava-se. Coloca-se em água fria com rodela de limão, cerca de uma hora, põe-se a escorrer e mergulha-se em “vinha-d’alhos” ficando assim 24h. 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 vinho do porto sal q.b.. Escorre-se o capão, esfrega-se todo com este novo molho. Antes de meter no forno recheia-se com o seguinte picado refogado: azeite, cebola, alho, miúdos do capão, presunto, salpicão, chouriço de carne, carne de vaca, vinho branco, piri-piri, louro, salsa, etc. Depois de guisado é passado e bem misturado com “farófia” no resto do molho de guisar para ligar bem. Enche-se a barriga do capão e cose-se. Coloca-se na “pingadeira” de barro, e leva-se ao forno a assar lentamente (cerca de 3h), coberto com papel de alumínio para não queimar demais, deve picar-se com um garfo de vez em quando, ao mesmo tempo que se rega com o molho da assadeira e vinho do porto. A operação de picar com o garfo deve ser cuidadosa para não ferir a pele que deve ficar estaladiça e loura. Meia hora antes, tira-se o papel para alourar. Acompanha-se com batatas assadas e grelos.



Sopa Seca

Ingredientes: 1 “alguidar” de barro; trigo de Padronelo (Trigo de Ovelhinha); 1 coxa de frango caseiro; 1/4 de presunto; 1/4 de carne de vaca; mel q.b.; açúcar louro a gosto; rodela de limão sem casca; canela q.b.
Retira-se a calda das carnes de porco, vaca e galinha provenientes do cozido à portuguesa para um “alguidar” e adiciona-se à calda mel, açúcar louro, limão e canela. Parte-se o pão de ovelhinha às fatias. No fundo do “alguidar” deita-se açúcar louro e canela e vai-se alterando com uma camada de pão e uma camada de calda até encher o “alguidar”. Por fim rega-se as camadas com a restante calda e polvilha-se com açúcar louro.
Depois de preparado o alguidar de barro, esta vai ao forno durante hora, coberto com papel de alumínio para apurar.
Quando ferver, retira-se o papel e deixa-se ficar mais um pouco no forno para a Sopa Seca ganhar cor. Deve ser servida bem quente.



Animação

Feira dos Capões/Feira de St^o Luzia 13 de Dezembro
Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins – 255963643
Museu Municipal /
Museu do Móvel de Paços de Ferreira - Praça Doutor Luís
Telf.: 255860706

PAÇOS DE FERREIRA 12, 13, 14 DEZ.



Aidé - Paços Ferrara Hotel
Av. 1^a de Dezembro,137
255962548
geral@pacosferrarahotel.com
41º 16' 38" N 8º 22' 29.53" W

O Gusto

R. Martinho Caetano – Freamunde
255870166
ogustorestaurante@gmail.com
41º 17' 27" N 8º 19' 57" W

O Penta 2

R. 6 de Novembro, 8
255963861
paulovicentepenta@gmail.com
41º 16' 39" N 8º 22' 11" W

O Tarasco

Av. Da Liberdade,62 – Figueiró
255881794
restaurantetarasco@sapo.pt
41º 18' 20.76" N 8º 21' 09.86" W

O Telheiro

R. Nova de Ferreiró,235 – Ferreira
255892739
restaurante-otelheiro@hotmail.com
41º 27' 30.75" N 8º 35' 43.05" W

janeiro

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

provérbio popular



www.cm-montalegre.pt

Na capital de Barroso, Montalegre, o porco bísaro é, desde sempre, a base do sustento alimentar. Este é “engordado” com os produtos colhidos nas terras de Barroso e faz as delícias dos curiosos que vêm visitar este “Reino Maravilhoso”.

O presunto, a chouriça, o salpicão, a vitela, as batatas, as couves, as abóboras, os nabos, o pão centeio... deliciam o paladar de todos aqueles que se juntam à mesa.

Cozido à Barrosã



Rabanadas com Mel

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

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

MONTALEGRE
2, 3, 4 JAN.

Animação

O Ecomuseu de Barroso tem núcleos museológicos espalhados pelo território. Vale a pena visitar, gratuitamente, os espaços do “museu vivo” em Montalegre, Salto, Pitões das Júnias e Tourém.



A Cista

Av. do Emigrante, nº 2
– Vila da Ponte
276556235

A Ilha

R. Principal, nº 2
– Vilarinho de Negrões
276549529

Adega “O Fumeiro”

Av. D. Afonso III, nº 41
935125010

Albufeira
R. Central - Lama da Missa - Viade de Baixo
276556213

Brasileiro
R. do Avelar, nº 15
276512161

Cabaço
Av. da Igreja, nº 4 – Vilar de Perdizes
276536136

Casa de Padornelos
R. dos Valados, nº 9 -Padornelos
276512114

Costa
R. Victor Branco, nº 22
276511437

D. João
R. dos Ferradores, nº 8
276511388

D. Pedro
R. do Toleiro, nº4 – Pitões das Júnias
276566288

Dias
Largo do Penedo, cx. 2 – Parafita
276556123

Foz do Rabagão
R. de S. Gonçalo, nº 24 – S. Vicente da Chã
276549328

Montalegre Hotel
R. do Avelar, nº 100
276510220

Montanha
R. da Corujeira, nº 57
963463118

Monte Alegre
R. do Casal, nº 7 – Covelães
276563085

Nevada
Bairro do Castro, nº 11
276512411

O Larouco
2ª Trav. da Pedreira, nº 6 - Vilar de Perdizes
276536351

O Paço
Trav. do Valado, nº 2 – Vilar de Perdizes
276536227

O Parque
R. Central, nº 1312 – Salto
253659438

O Preto
Largo do Salgueiro, nº 3 – Pitões das Júnias
276566158

Os pequenos
R. Central, nº 1389 – Salto
253659023

Pedreira
Av. D. Afonso III, nº 42
935125010

Polo Norte
R. da Pombeira, nº 30 – Travassos da Chã
276549230

Ponte do Diabo
R. da Pousada, nº 1 – Ferral
253759010

Pote Barrosão
R. do Outeiro, nº 32
276511155

Rabagão
EN 103, Nº 56 - Viade de Baixo
276555207

Refúgio
Largo do Devesa, nº 6 Pisões – Viade de Baixo
276555235

Ricotero
R. do Reigoso, nº 57
276512122

Rocha
R. das Almas, nº 15 – Paredes do Rio
276566147

S. Cristóvão
R. da Seara Velha, nº 14 – Venda Nova
253659387

Sandibombas
Lugar dos Poços,
apartado 46 - Padornelos
276518387

Sol e Chuvas
R. Ridante, nº 1 Pisões – Viade de Baixo
276556171

Srª. Dos Remédios
R. da Portela, nº5 – Mourilhe
276510260

Taberna da Misarela
R. da Estrada Municipal, nº 2 - Ferral
969513434

Tasca do Açougue
Terreiro do Açougue, nº 7
276511164

Terra Fria
R. Dr. Victor Branco, nº 2
276512101

MONTALEGRE
2, 3, 4 JAN.



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 pelos legumes e frutos da época. Como sobremesa temos o Arroz Doce, pudim de ovos, aletria, bolo-rei, folar de azeite e o pão-de-ló na Páscoa. Os vinhos de mesa, produzidos na região, acompanham a refeição.



TABUAÇO
9, 10, 11 JAN.



Bife de Lombo com molho de Vinho do Porto

Bife de Vitela com molho de Vinho do Porto, açúcar e ervas aromáticas.



Europa

Estrada Nacional
254536232
amilcar.soeiro@sapo.pt



Arroz Doce

Arroz, leite gordo, leite condensado e casca de laranja.

Quinta das Herédias

Granjinha
254787004
luis.simoes@quintadashereditas.com
41.0806; -7.5138



Animação

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

Tábua D'Aço

R. Abel Botelho - Piscinas Municipais
254781711
geral@restaurantetabuadaco.com

Tachinho da Té

R. Conde Ferreira
254787064
gerencia@otachinhodate.com



www.cm-marco-canaveses.pt

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



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.



Doces do Freixo

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



Animação

Encontro de Cantadores de Janeiras e dos Reis nos dias 17 e 18 de Janeiro no salão dos Bombeiros Voluntários do Marco de Canaveses (dia 17 às 21h00 e dia 18 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).



A Ver o Douro

Rua do Barreiro, 617 – Paços de Gaiolo
255589673
averodouro@gmail.com
41° 5' 57.41" N, 8° 07' 4.41" W



Albufeira

Rua Rainha D. Mafalda, 709
255534420
rest.albufeira@gmail.com
41° 11' 38.69" N, 8° 09' 25.68" W

Cancela Velha

Praça Movimento das Forças Armadas, N. 36
255523630
cancelavelha@hotmail.com
41° 11' 06.23" N, 8° 08' 57.15" W

Momento's Rio

Pq. Fluvial do Tâmega, R. Caldas de Canaveses, n.º 332 – Sobretâmega
933407126
restaurantementos@gmail.com
41° 11' 50.75" N, 8° 9' 33.34" W

Penhadouro

Rua do Ladário, 14 - Penhalonga
255582994
geral@penhadouro.com
41° 6' 13.71" N, 8° 9' 16.52" W

MARCO DE CANAVESSES 16, 17, 18 JAN.

Pensão Magalhães

Largo António Queirós Montenegro, 31
255522134
restaurantemagalhaes@hotmail.com
41° 11' 05.91" N, 8° 08' 51.11" W

Plátano

Largo António Queirós Montenegro, 57
255523137
oplatano.geral@oplatano.com
41° 11' 05.91" N, 8° 08' 51.11" W

Sampaio

Av. Jorge Nuno Pinto da Costa, 862 – Tuíás
255534540
restaurantesampaio@gmail.com
41° 17' 53.79" N, 8° 16' 15.81" W

Silva

Rua de Sobretâmega, 127
- Sobretâmega
255535079
restaurantesilva@live.com.pt
41° 12' 01.08" N, 8° 09' 45.94" W



www.cm-vizela.pt

A cozinha minhota está presente nas ementas dos restaurantes do concelho. Com uma excelente confeção e apresentação, podem ser apreciados os rojões à minhota, a vitela assada, o cabrito assado e o bacalhau. São muitas as tradições que ainda persistem, em especial na doçaria, onde temos o reconhecido e distinguido "Bolinhol" ou "Pão-de-Ló Coberto", que é o doce tradicional de Vizela, único no país.



Rojões

Temperam-se os rojões com sal, pimenta, louro e alho. Num tacho com a banha, cozem-se em lume brando, cerca de 1 hora. Cozem-se as batatas, depois são descascadas e passadas numa sertã em banha e cebola até ficarem "loirinhas". Põe-se o sal, pimenta e alho. Com banha, frita-se o fígado, o sangue do porco com alho e louro. As farinheiras e as castanhas são fritas normalmente. Cozem-se os grelos e colocam-se numa sertã com sal, alho, pimenta e azeite. Está tudo pronto para empratar e servir.



Bolinhol

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

Bater as gemas e as claras com o açúcar até obter um preparado espesso e quase branco. Juntar a farinha que foi peneirada várias vezes. Deve apenas misturar sem bater. Forrar formas retangulares ou quadradas com cartolina. Distribuir a massa pelas formas e levar a cozer em forno pré-aquecido a 220º.

A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer o pão-de-ló. Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer.

Com os 200g de açúcar fazer uma calda forte e trabalhar o pão-de-ló molhando uma colher de pau na calda, fazendo movimentos de vaivém em cima do pão-de-ló até a calda se tornar opaca. Depois de seco é embrulhado em papel vegetal. Nada melhor do que prova-lo em Vizela, pois são as nossas mãos e a nossa gente que lhe dão um sabor incomparável. Um doce sentido.



Animação

24 de janeiro
15h00: Visita ao Centro Etnográfico do Grupo Folclórico de St.ª Eulália
Ladeira da Devesinha, 118-St.ª Eulália 4620-541
GPS: 41.212143N/8.180537W).



Adega Avelino

R. Pereira Caldas, n.º 34 - S. Miguel
253584324
adega.avelino@gmail.com
41.226000 N, -8.185800 W

Ad. Reg. Mais ou Menos

R. de Sá, n.º 117 - A - Santa Eulália
934554727
41.º21'37.47"N, 8º17'43.08"W

Bom de Brasa

R. Nacional 106, n.º 437 - Infias
253567 274
gilvarela@iol.pt
41.233289 N, - 8.190772W

Bom Gosto

Fórum Vizela Fração GH - S. Miguel
253164084
41.º22'º42.8 N, 8º18'37.1 W

Bom Viver

R. da Levandeira, n.º 35 - Santa Eulália
253588302
restaurantebomviver@sapo.pt
41.º21'17.52"N, 8º18'18.03"W

Braseiro

Av. Abade Tagilde, n.º 197 - S. Miguel
253482566
41.223670 N, - 8.182555W

Hotel Bienestar

R. Dr. Abílio Torres, n.º 822 - S. João
253481275
reservas@hotelbienestartzizela.com
41.º22'29.38"N, 8º18'29.10"W

Hotel Termas

R. Dr. Abílio Torres, n.º 1236 - S. João
253481275
geral@hoteltermaszizela.com
41.224570 N, -8.185130 W

O Grethador

R. Nova do Fórum, n.º 262-264 - S. Miguel
253483103
41.º22'42.4 N, 8º18'32.2 W

VIZELA

23, 24, 25 JAN.

O Pinto

R. Dr. Pereira Caldas n.º 275 - S. Miguel
964439993
41.223771 N, - 8.183223 W

Olival

R. das Portelas - Tagilde
253583124
restaurante.olival@gmail.com
41.º22'55.19 N, 8º16'28.54 W

Pedra Azul

R. de Pousada, n.º. 223 - Bouça de Ramilo- St. Eulália
253488472
41.216230 N, -8.172330 W

Peixoto

R. Regedor Miguel Costa, n.º 91 - Santo Adrião
253582686
41.220060 N, -8.169620 W

Rainha

R. Dr. Pereira Caldas - S. Miguel
253482101
41.226300 N, -8.185620 W

Zeca Pinto

R. Elisa Torres Soares, n.º 540 - S. João
253481332
restaurante.zecapinto@gmail.com
41.219780 N, -8.185500 W

fevereiro

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

provérbio popular



www.cm-chaves.pt

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



Arroz de Fumeiro

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



espigos e juntam-se-lhes. Lava-se o arroz, para tirar a goma, colocando-se a cozer na calda anterior. Mexe-se, tapa-se e deixa-se cozer.



Rabanadas com Mel

Corta-se o pão de forma, ou cacete, duro, em fatias médias. Mergulham-se em leite morno temperado de açúcar. Deixam-se amolecer. Escorre-se o excesso de leite e passam-se por ovos caseiros batidos. Fritam-se em azeite quente, deixando alourar, virando de um lado e de outro. Depois de fritas colocam-se numa travessa comprida, polvilhando-se de açúcar e canela ou, como se comem no Natal, banhadas por



Animação

Consultar programa específico.

uma calda, feita com açúcar, água, vinho fino, um pau de canela e um vidrado de laranja. "O segredo das rabanadas está em deixá-las demolhar, quase a desfazerem-se, no molho de leite".

CHAVES

30, 31 JAN. 1 FEV.



Carvalho

Alameda de Tabolado, Largo das Caldas 4
276321727
geral@restaurantecarvalho.pt

Club House - Vidago Palace

Vidago
276990900
reservations@vidagopalace.com
41.632862, -7.575397

Cozinha do Convento

Forte de São Francisco
276333700
geral@fortesaofrancisco.com
41.742635, -7.469984

Flor do Tâmega

Av. Bracara Augusta - Fonte Nova
276324888



www.cm-macedodecavaleiros.pt



Javali no Pote

Ingredientes: 1,5 Kg de javali 1 dl de vinho tinto 500g de castanhas 3 dentes de alho 2 cebolas grandes azeite, sal e pimenta 200g de tomates bem maduros 2 folhas de louro.
Preparação: Refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.



Pudim de Castanha

Ingredientes: 1 Kg de Castanhas; 7 dl de leite; 1 casca de laranja; 1 pau de canela; 7 ovos; 300g açúcar; Caramelo líquido q.b.



Animação

Visite o Museu de Arte Sacra e o Museu Martim Gonçalves de Macedo / Não perca a XIX Feira da Caça e IX Feira de Turismo, no Parque Municipal de Exposições, com muitas atividades.

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



A Moagem do João do Padre

Podence
278431002

Adega Boavista

Rua Damião de Góis
278422640

Adega Regional

Morais
278458124

Alendouro

Av. D. Nuno Álvares Pereira, 28
278421236
geral@hotelalendouro.com

Balsamão

Balsamão - Chacim
278468010

D. Antónia

Rua Pereira Charula
278421731

Di Roma

Rua da Juventude, 8
278098110

Marisol

Bairro da Suécia
278422214

Monte Velho

Rua Antero de Quental
937583963

O Bosque

Rua Viriato Martins, 38
278257557

O Brasa

Rua de São Pedro
278421722

O Cantinho da Espanhola

Rua do Mercado
938364515

MACEDO DE CAVALEIROS
30, 31 JAN. 1 FEV.

O Capitólio

Ribeirinha
278421355

O Mazeda

Rua Comendador António Joaquim Ferreira
278432436

O Montanhês

Rua Camilo Castelo Branco, 27
278422481

O Rodízio

Rua Gil Vicente
278425752

Real Domus

Rua Viriato Martins, 46 R/C
919137805



www.cm-amares.pt

O Fim de Semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 6 e 8 de Fevereiro, ou seja, no fim de semana que antecede o Festival das Papas de Sarrabulho. Visa, por um lado, dinamizar as atividades económicas, promover o seu património gastronómico, turístico e cultural e, por outro lado, contribuir para a preservação e valorização de um prato típico da região, feito à base de carnes de porco e pão de trigo. 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.



Papas de Sarrabulho

1º - Cozer a carne de vaca, galinha velha, osso da suçã, presunto e cravinhos, uma cenoura pequena, cebola (pequena), louro, salsa e sal. 2º depois retirar as carnes e desfiá-las. 3º logo que possa, coar o caldo e juntar pão de trigo cortado à mão, em pedacinhos. 4º mexer bem até ficar coma consistência de sopa forte. 5º 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.



A Rival

Rua Marques Rêgo, nº 2 - Ferreiros
253993247
restaurante@restaurantearival.com
41.628571, -8.362521

Carias

Rua da Igreja, nº 5- Grova – Goães
253377854
41.657330, -8.315877

Correia

Travessa da Quintã, nº36 – Caldelas
253361278
41.665663, -8.370122

Minhota

Rua de Cavaleiros, nº 9
253992578 geral@
churrasqueiraminhota.com
41.627216, -8.345178

O Besteirense

Rua do Carvalho, nº 80 - Besteiros
253992580
41°38'1.01"N, 8°22'16.34"W



Pudim de Laranja

Ingredientes: 400g de açúcar, 8 ovos, 1 chávena (de chá) de sumo de laranja de Amares. 1º Bata os ovos inteiros, junte o açúcar e continue a bater um pouco. 2º Junte o sumo de laranja e mexa bem. 3º Coza em banho-maria numa forma previamente caramelizada.



Animação

O programa de animação do Fim de Semana Gastronómico de Amares assenta, essencialmente, na oferta de Música Tradicional / Popular Portuguesa, representativa do nosso concelho. A complementar este programa de animação, o concelho de Amares

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

Visita ao Museu do Santuário da Nª Sr.ª da Abadia (Bouro Santa Maria) - visita sujeita a marcação prévia.

Contactos: Real Confraria de Nossa Senhora da Abadia
Tel. +351 253371197 / 253377994

AMARES
6, 7, 8 FEV.

O Cruzeiro

Lugar do Terreiro - Bouro
253371115
41.659719, -8.272984

Troia

Rua 25 de Abril, nº 27 - Ferreira
253993240
41.631225, -8.359050



www.cm-pontedelima.pt

Verifique o desconto de 10% no jantar de 6ª-feira ou a Oferta da sobremesa nos restaurantes aderentes

Em Ponte de Lima a gastronomia, suculenta e saborosa, tem o seu ex-líbris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco – um prato rico em sabores e tradição. O porco é uma das principais bases da cozinha limiana – desde a “perna de porco à Clara Penha” às belouras, do chouriço de verde às farinhotas. Ainda há bem pouco tempo a tradicional matança do porco constituía sempre motivo para se juntar família e amigos à volta da mesa. A lampreia do Rio Lima também é muito apreciada. Disponível desde o início de cada ano até ao final da Primavera, esta iguaria pode ser cozinhada de diversas formas, com destaque para o Arroz de Lampreia e para a

Lampreia à Bordalesa. Uma palavra de realce para o Bacalhau de Cebolada, prato tradicional estimado a nível popular e ainda muito procurado. Os mais gulosos não podem deixar de saborear o Leite-Creme queimado pela férrea – um ferro em brasa com o qual se queima açúcar espalhado à superfície do creme. Localizada na zona dos afamados vinhos verdes, Ponte de Lima é conhecida como a capital do Loureiro, uma nobre casta responsável pela afirmação dos Vinhos Verdes brancos nas últimas décadas, destacando-se igualmente com o tinto vinhão. Refreshantes e frutados, os vinhos de Ponte de Lima devem ser apreciados devidamente (o branco



muito fresco), combinando divinalmente com os pratos e a doçaria tradicionais limianas.



Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima

1/2kg de carne de vaca (ganso redondo); 1/2kg galinha gorda; 1/2kg de costeletas de porco frescas; 1 osso de Assuão fresco; 150g de chouriço de carne (caseiro); 1/2 coração de porco; 1/4kg de bofe de porco; 1kg de arroz; 1/4l de sangue de porco (com um pouco de vinagre para não coagular). Num tacho põem-se as carnes todas a ferver em 3l de água fria, junta-se louro, cravinho, noz-moscada, sal e pimenta. Deixam-se

cozer as carnes e 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 esteja a mais, leva-se novamente ao lume até levantar fervura. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, junta-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Junta-se o sumo de limão, cravinho e cominhos em pó. Em travessa à parte vão os rojões e as frituras de belouras, chouriça de verde e tripa enfarinhada. Os rojões levam também batata louira, cortada em cubos e vão guarnecidas as travessas com limão às rodas e salsa em ramo. (Receita para 8 pessoas de D. Belozinda Varela)



PONTE DE LIMA 6, 7, 8 FEV.

Leite Creme

2 Litros de leite; 8 Colheres de sopa de farinha (tipo branca de neve); 12 Colheres de açúcar; 6 Gemas de ovos. Juntar tudo em frio e mexer. Colocar ao lume a ferver, durante cerca de 10 minutos, em lume brando. Depois colocar em travessas e cobrir com açúcar e queimar, ou com canela. (Receita de Cândida Castelo Branco)



Animação

Durante o Fim de Semana decorrerão atuações de Grupos de Folclore e Grupos de Música Popular.



Açude

Lugar de S: Gonçalo - Arcozelo
258944158
geral@restauranteacude.com

Adega do Adão

Lugar da Seixosa - Ribeira
258742509

Brasão

Rua Formosa, nº1
258941890
restaurantebraoopedelima@hotmail.com

Carne no Espeto

Av. Do Brasil, nº 370
258753244

Carvalhoeira

Rua do Eido Velho, nº 73 - Fornelos
258742316
restcarvalhoeira@hotmail.com

Casa das Cheias

Passo 25 de Abril, nº 1
258741092

Casa do Provedor

Rua da Porta Nova, nº 22
258944087
casadoprovedor@hotmail.com

Cedro

Rua da Paradelada da Seara, nº 567 - Seara
258942155
freitas_aboim@hotmail.com

Celeiro da Vila

Largo Dr. António Magalhães, nº 12
258943073
cristteixeira70@hotmail.com

Celeiro I

Rua da Aldeia, nº 61 - Bertandos
258942815

Confrade

Mercado Municipal, Loja 1
258753609
restauranteoconfrade@gmail.com

Convento da Gula

Rua do Rosário, nº 2
2589749055
conventodagula@gmail.com

Cozinha Velha

Caminho da Oliveirinha - Faldejães
Arcozelo
258749664
ceuabreu@hotmail.com

Cunha

Rua do telheiro, nº 49 - Gandara
258948286

Diamante Azul

Rua de Vandoeuvre, BL 3, r/c loja AM
258742754
restaurante.diamante.azul@gmail.com

Eido da Bispo

Real de Baixo - Refoios
969643443

Encanada

Rua Dr. António Magalhães, Loja 7
258941189
encanada@iol.pt

Escondidinho

Rua do Rosário, nº 5
258942828

Expresso

Rua Inácio Perestrelo, nº 70
258942849
restaurantexpresso@hotmail.com

Fátima Amorim

Lugar de Carvalho
258944081
geral@cateringfatimaamorim.com

Fonte da Vila

Rua Fonte da Vila
258948035
a.fonte.da.vila@gmail.com

Gaio

Rua Agostinho José Taveira, nº 1
258941251
helder_martins77@hotmail.com

Garfo

Rua da Lebre, nº 10 - Ribeira
258948105

Katekero

Rua do Mercado
258941625
francesinhas-boas@outlook.com

Manuel Padeiro

Rua do senhor do Bonfim
258941649
m.limamoraais@sapo.pt

Mercado

Rua do Mercado
258753700
andopevi@sapo.pt

Migaitas

Rua do Sobreiro, nº 533 - Feitosa
258751452
philippe_goncalves@hotmail.com

Monte da Madalena

R. Sta Maria Madalena, nº 860
- Fornelos e Queijada
927760674
geral@montedamadalena.com

Olho Marinho

Rua Cidade do Xinzo do Límia, nº 8
258943856

Petiscas

Largo da Alegria - Arcozelo
258931347
petiscasrestaurante@gmail.com

Pica Pau

Largo de são José nº15
258941422
pica-pau_pontedelima@hotmail.com

Picadeiro

Rua do Senhor de Pias nº1336 - Feitosa
258943834
isabelpimenta@grupojpimenta.com

Pombinha

R. S.Tiago de Brandara, nº801 - Brandara
258947444
restaurantepombinha@hotmail.com

Porta do Lima

R.Ponte de Crasto, nº90 - Ribeira
258938477
domingosvale@gmail.com

Prego

R. Dr. J.C. de Azevedo Baptista, nº 16
258743472
slisa.vieira@bragaconta.com

Recanto das Lagoas

Rua de Pentieiros nº119 - Estorãos
258738308
recantodasagoas@gmail.com

River View

Rua João Rodrigues de Moraes
258943213
Cerqueira16@sapo.pt

Rotunda da Feitosa

Rua da Feitosa nº1634 - Feitosa
258742003
geral@cateringrotundadafeitosa.com

Sabores do Lima

Largo Doutor Francisco Malheiro nº78
258931121
saboresdolima@hotmail.com

Santa Justa

Rua S.Salvador de Fojo Loba, nº1
258768312

PONTE DE LIMA 6, 7, 8 FEV.

Solar do Taberneiro

Praceta Doutor Vieira de Araújo nº2, Loja 1
258942169
solar-dotaberneiro@gmail.com

Sonha Azul

Lugar de Bouças - Fontão
258733284
sonhoazul@sonhoazul.pt

Sonha do capitão

Largo do Campo Raso - Correlhã
258741138
sonhodocapitao@gmail.com

Srº da Luz

Lugar Srº da Luz - Arcozelo
258942464

Taverna Vaca das cordas

Rua Beato Francisco Pacheco, nº39-41
258741167
tico-rocha@hotmail.com

Telhadinho

Lardo Conselheiro Arnaldo Norton de Matos
Nº13
258942274
odete.pereira.lima@gmail.com

Torre

Rua do Postigo nº17
258941293

Verde Minho

Lugar da Gandara
258941082
marina_faria@iol.pt



www.cabeceirasdebasto.pt

A edição 2015, dos Fins de semana Gastronómicos decorrerá no fim de semana da Festa da orelheira e do Fumeiro. No recinto do evento poderá adquirir produtos genuínos, de sabores autênticos, fruto do trabalho do homem em relação com a terra que ao longo do tempo aplica-se a manter uma identidade rural. Poderá ainda deliciar-se com as diversas especialidades servidas nos bons restaurantes do concelho. Da gastronomia local, destacam-se a carne de vitela, o fumeiro, o bacalhau com batatas a murro e o cabrito assado, bem como as cavacas, as compotas, as rabanadas e o pão-de-ló.

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



Cozido de Carnaval

Ingredientes: pé de porco, entrecosto, chispe, toucinho salgado e fumado, orelheira fresca e fumada, presunto, chouriço, salpicão e chouriça de sangue (as carnes de porco devem ser de preferência de porco de raça bísara) couve portuguesa (penca) e/ou coração, cenouras, batatas, sal, azeite, alho e cebola.

Preparação: Comece por cozer todas as carnes numa panela grande com o alho e a cebola. As carnes que forem mais salgadas devem ficar de molho 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 mais rápida, vão-se tirando os enchidos e depois as carnes de porco. Aproveitando a mesma água de cozer as carnes, coloque os legumes. Quando estes estiverem cozidos, retire a panela do lume, deixando os legumes dentro. Para servir, corte as carnes, disponha numa travessa com os respetivos legumes.



Rabanada com mel

Ingredientes: Um prato de sopa com leite, Fatias de pão de véspera, 3 colheres de açúcar, 1 colher de sopa de mel, Canela, Limão. Preparação: Misturar bem o mel e o açúcar no leite morno. Colocar num prato com leite algumas fatias de pão, deixar que fiquem submersas, durante 2 minutos para que o pão absorva o leite. Pôr um tacho a aquecer com margarina e fritar o pão. O pão deve fritar até que fique dourado dos dois lados. Revestir uma travessa com papel absorvente, para retirar o excesso de gordura. Deve servir-se bem quente e regado com uma pequena porção de mel, ou então polvilhar com canela e açúcar.



Animação

XIX Festa do Orelheira e do Fumeiro
Visitas Gratuitas: Núcleo Museológico do Baixo Tâmega - Arte Sacra; Casa do Tempo; Núcleo Ferroviário do Arco de Baúlhe - Museu das Terras de Basto; Centro de Educação Ambiental



A Cafreal

Av. General Humberto Delgado
253662690

A Maria

Largo do Souto 4860-157 - Cavez
253654519

A Paragem
Portela - Alvite
253662771

Bom Caminho

Paço - Basto
926951679

Cabeceirense

Praça da República
253663145

Casa Américo

Boavista
253662295

Casa de Lobos

Cambeses - Riódouro
935993076

Churrasqueira do Paço

Paço - Arco de Baúlhe
253665051

Cozinha Real de Basto

Rua de S. Sebastião
253661795

CABECEIRAS DE BASTO 13, 14, 15 FEV.

Lojinha d'Ávo

Praça da República
253666302

Luís do Outeirinho

Outeirinho
916844600

Marisqueira Cabeceirense

Praça da República
253768096

Nariz do Mundo

Moscoso - Riódouro
253662746

O Botas

Arosa - Cavez
253654171

O Caneiro

Caneiro - Arco de Baúlhe
253663566

S. Miguel

Av. General Humberto Delgado
253661034

Sabor Desigual

Olela - Basto
253665665

Tasquinha do Pinheiro

Rua Alto do Pinheiro
253666524

Vale Verde

Lamas - Alvite



www.cm-castelo-paiva.pt

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



Cozido à Portuguesa

Prato confeccionado com carnes diversificadas: porco (salgadas), galinha e vitela. A orelheira, o presunto, o salpicão e as chouriças são imprescindíveis. Todos estes ingredientes são colocados numa panela com água a ferver. Quando as carnes estiverem cozidas tiram-se da panela e partem-se. Na mesma água cozem-se as batatas, as tronchudas e as cenouras. Acompanha com arroz de forno e o Vinho Verde de Castelo de Paiva.

canela, casca de limão e um cálice de vinho do porto.

Deixa-se levantar fervura. De seguida molha-se o pão nesta calda e põe-se a fritar em óleo previamente aquecido. Depois de fritas colocam-se numa travessa e polvilham-se com açúcar e canela.



Animação

Visita ao Centro de Interpretação da Cultura Local, com mostra permanente das artes e ofícios tradicionais.



Rabanadas à moda de Paiva

Corta-se um cacete às fatias não muito finas (o pão deve ser da véspera). Leva-se ao lume uma calda com água, açúcar, pau de

CASTELO DE PAIVA
13, 14, 15 FEV.



A Casa do Zé

Av. General Humberto Delgado - Sobrado
255689229
41°2'28.975", -8°16'25.543"

Espaço Z

Edifício Sopé de São Pedro - Gração
255689222
41°2'20.891", -8°15'33.961"



www.cm-melgaco.pt

O concelho de Melgaço constitui paragem obrigatória para todos os apreciadores da boa mesa, já que a sua rica gastronomia, de origens ancestrais e desde sempre fortemente influenciada pelo ciclo das culturas e do rio Minho, é baseada numa cozinha simples mas de grande qualidade! Típicos são os pratos de cabrito assado no forno (de cozer o pão), 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 a descobrir e a saborear.

O afamado presunto de Melgaço, reconhecido há mais de 500 anos, os enchidos, acompanhados com a excelência do vinho Alvarinho, são igualmente motivos de deleite e mais uma das razões para que a sua estadia em Melgaço se torne inesquecível!

Cabrito do monte assado no forno

Na véspera, esfola-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se dentes de alho e junta-se cebola picada, vinagre, sal grosso, colorau e pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de se assar, fazem-se vários golpes no cabrito e

introduzem-se nesses golpes tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno. Deixa-se assar o cabrito, primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodelas de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com salsa.



Bucho doce

Ingredientes (para um bucho médio): 2 Peças de pão duro; 250 gr de açúcar (convém ir provando); 12 ovos; 3 colheres de farinha; 150 ml de leite; 1 pacote de açúcar; Canela q.b; Sumo de meio limão; 1 pitada de sal.

Modo de preparação: Partir o pão em bocados muito pequeninos. Noutro recipiente juntar os ovos com o açúcar e mexer bem. Adicionar o açúcar (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.



Animação

Consultar Programa Especifico em: Posto de Turismo de Melgaço
www.rotadoalvarinho.pt
www.cm-melgaco.pt



Adega do Sabino

Lg. Hermenegildo Solheiro
251404 576
restaurante.sabino@sapo.pt
N 42.113218º; W 8.259336º

Adega do Sossego

Peso- Paderne
251404 308
adegadosossego@hotmail.com
N 42.104447º; W 8.286567º

Boavista

Peso- Paderne
251416 464
geral@boavistamelgaco.com
N 42.104758º; W 8.286835º

Castrum Villae

Vila- Castro Laboreiro
251460 010
geral@hotelcastrumvillae.pt
N 42.030918; W 8.16009º

Foral de Melgaço

Monte de Prado
251400 130
hotelmonteprado@casais.pt
N 42.12054º; W 8.274271º

Ines Negra

Rua da Calçada
251418 164
N 42.114689º; W 8.256615º

MELGAÇO

13, 14, 15 FEV.

Mini- Zip

Avenida das Tílias
251418 286
N 42.113571º; W 8.260606º

Miradoiro do Castelo

Vila- Castro Laboreiro
251465 469
geral@miradoirodocastelo.com
N 42.027503; W 8.159865º

O Adérito

Pombal- Remoães
251404 412
restaaderito@kanguru.pt
N 42.109347º; W 8.276439º

Panorama

Ed. Mercado Municipal
251410 400
restaurante.panorama@sapo.pt
N 42.115793º; W 8.26122º

Paris

Rua Velha
251418 037
N 42.11404º; W 8.258221º

Serra

Vila Castro Laboreiro
251465 412
N 42.027878º; W 8.160294º

Tasquinha da Portela

Portela- Paderne
251401 109
tasquinha.da.portela@sapo.pt
N 42.089787º; W 8.275961º

Verde Minho

Peso- Paderne
251416 081
N 42.102772º; W 8.290421º



www.cm-braganca.pt

"Quando a ousadia é merecida e se procuram milagres perfeitos, é a hora de desfaldar a bandeira da vitória, ferrar o galho em sonhos de princesas encantadas, desenferrujar e afiar os gumes dentários, excomungar dietas e reclamar: Cascas com Butelo!!" In "Crónicas Comestíveis", António Monteiro, pp. 103. Uns chamam-lhe Butelo, outros, chouriço de ossos, outros...enfim, são vários os nomes para produtos semelhantes do fumeiro regional da Terra Fria Transmontana. Se é certo que os nomes podem variar consoante as suas origens, dos diversos pontos do Nordeste Transmontano e até da vizinha Espanha, também a confeção e as

carnes utilizadas apresentam algumas diferenças. Mas uns ossitos no Butelo é que não podem faltar! O que seria estar a comer um Butelo sem encontrar um osso?!... Como complemento, uma refeição de Butelo com Casulas, deve ser "regada" com um bom néctar dos Deuses, oriundo das nossas cepas, e temperada com azeite de qualidade, futo da azeitona das nossas oliveiras, não podendo, também, faltar o pão regional, para além de outras iguarias com identidade local. Com a divulgação da gastronomia local todos ficam a ganhar. Os agricultores, os restaurantes, os consumidores, a atividade turística



nordestina, contribuindo para a dinamização da atividade económica regional. Como estamos no tempo frio e, conseqüentemente, época do fumeiro, desejamos um bom proveito à mesa, com uma refeição de Butelo e...Casulas, obviamente!...

Butelo com Casulas

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

Pudim de Castanhas

Cozem-se as castanhas podendo deitar-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva-doce. Depois de bem cozidas, descascam-se as castanhas e reduzem-se a "polme", passando

BRAGANÇA
20, 21, 22 FEV.

este por uma peneira para que fique bem fino. De seguida pesa-se 0,5Kg do "polme", amassa-se juntando 1/2 chávena de leite, 4 colheres de sopa de manteiga, 2 chávenas de açúcar, uma colher de chá de canela em pó, 2 colheres de sopa de vinho fino branco, 8 gemas de ovos e 4 claras em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, previamente barrada com manteiga e polvilhada de farinha e leva-se ao forno a cozer. Depois de cozido, retire o pudim da forma e coloque-o num prato. Decore o prato com castanhas inteiras e sirva.

Animação

Consultar programa específico



Académico

Av. D. Sancho I Zona Desportiva
273331449
geral@restauranteacademico.com
41.805175, -6.771089

Ares de Serra

Rua Comandante Sacadura Cabral
Bairro S. Tiago
273332487
sidoniovieira@gmail.com
41.804679, -6.778454

Casa Nostra

Rua Dr. Francisco Felgueiras, nº8/10
273382221
casanostra.braganca@gmail.com
41.808262, -6.758072

Emiclau

Rua Almirante Reis, nº35 Cave
273324114
emiclau@sapo.pt
41.806784, -6.757713

Lá em Casa

Rua Marques de Pombal nº7
273322111
41.806257, -6.754775

Nordeste

Quinta das Carvas - EN 218 - Gimonde
273381211
41.812170, -6.726204

O Abel

Rua do Sabor nº 3A
273382555
41.801302, -6.697621

O Acácio

R. Vale d'Alvaro Qta. da Braguinha R/C Esq
273324617
geral@restauranteoacacio.pt
41.814236, -6.761386

O Copinhos

Rua Conde de Arieães nº9 - Campo Redondo
934206251
geral@ocopininhos.com
41.802359, -6.777578

O Geadas

Rua do Loreto s/n
273324413
ogeadas@hotmail.com
41.801182, -6.762181

O Grelhador

Av. Sá Carneiro, 382
273313010
restauranteogrelhador@hotmail.com
41.793519, -6.770587

O Javali

Qta do Reconco - Estrada do Portelo N103.7
Km 5
273333898
41.836255, -6.747502

O Pote

Rua Alexandre Herculano, nº 186
273333710
restaurante.opote@gmail.com
41.804153, -6.759009

O Silva

Rua Professor Dionísio Gonçalves nº2
273327556
osilva.restaurante@gmail.com
41.809678, -6.762604

Panorama

Estrada do Turismo km1 – Samil
273312410
panorama@quintadasqueimadas.pt
41.789892, -6.767561

Pizzaria Don Luigi

Av. Sá Carneiro 184 1º Esq.
273329559
jose.pereiraluigi77@gmail.com
41.801795, -6.762205

Poças

Rua Combatentes da Grande Guerra,
nº 200
273331428
41.805798, -6.755646

Pousada

S. Bartolomeu
Estrada do Turismo
273331493
antoniopousadadebraganca@gmail.com
41.802841, -6.754225

Quinta das Covas

Rua Coronel Álvaro Cepeda - Gimonde
273302510
geral@amontesinho.pt
41.799031, -6.694022

Restaurador

Av., Abade de Baçal nº 35
273322498
r.restaurador1978@gmail.com
41.802377, -6.771684

Rochedo

Rua de Vale d'Álvaro, n.º37
273327274
belajesusf@sapo.pt
41.812951, -6.761065

Rota dos Sabores

Forte S. João de Deus - Mercado Municipal
913737070
euricocastro8@gmail.com
41.806866, -6.764059

São Lázaro

Av. do Sabor, Lt-24
273310070
marcel.silveira@hotelsaolazaro.com
41.812553, -6.741061

Solar Bragançano

Praça da Sé nº34- 1º andar
273323875
admr.sb@gmail.com
41.805990, -6.757050

Tia Rita

Rua Dr. Francisco Felgueiras, nº 67 R/C
960312523
restaurante.rita@hotmail.com
41.809571, -6.759305

Tic Tac

Rua Emídio Navarro, nº85
273331373
41.807160, -6.757586

Típico D. Roberto

Rua Coronel Álvaro Cepeda
- Gimonde
273302510
geral@amontesinho.pt
41.802196, -6.696807

Turismo

Estrada do Turismo - Cabeça Boa
273324204
hotel.estalagem.turismo@gmail.com
41.788147, -6.755601

BRAGANÇA
20, 21, 22 FEV.



www.cm-paredes.pt

A exemplo do sucedido em anos anteriores, o Município de Paredes volta a associar-se à iniciativa do Turismo Porto e Norte de Portugal, proporcionada pelos "Fins-de-Semana Gastronómicos". Uma aposta de sucesso que visa promover e divulgar a riqueza dos sabores tradicionais da gastronomia do concelho, numa oportunidade para os visitantes desfrutarem da beleza das nossas paisagens e da riqueza do nosso património. Prevista para o fim-de-semana de 20, 21 e 22 de fevereiro de 2015, esta edição terá os rojões e papas de sarrabulho e a sopa seca como iguarias selecionadas nas refeições servidas pelos estabelecimentos de restauração aderentes.



Rojões e papas de sarrabulho

800g Carne da barriga de porco; 3,5dl vinho verde branco; 3 colheres de sopa de banha; 4 dentes de alho; 2 folhas de louro; sal e pimenta; 350g tripa enfarinhada; 100g fígado de porco; 100g sangue cozido; 20 castanhas assadas.

Corta-se a carne de porco em pedaços grandes, tendo o cuidado de todos ficarem com gordura. Faz-se uma marinada com os alhos, sal, pimenta, louro e vinho. Derrete-se a banha e vai-se alourando nesta os rojões, de forma a que fiquem todos lourinhos por igual. À parte, fritam-se as tripas, cortadas aos bocados, e as iscas de fígado.

Depois de temperadas, alouram-se também. Aos rojões, depois de refogados, junta-se o sangue de porco cozido e cortado em fatias finas. Juntam-se também as castanhas assadas, depois de descascadas. Servem-se numa travessa com batatinhas louras e enfeitadas com rodela de limão e raminhos de salsa.



Sopa Seca

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

2ª Edição do Art On Chairs - Visita às exposições patentes na Casa da Cultura e Aldeia Agrícola; Visitas às obras de Arte do Circuito Aberto de Arte Pública e respetivo Centro de Interpretação.



Casa do Baixinho

Rua do Baixinho, n.º579
255785808
fernando.casadobaixinho@gmail.com
41.21566, -8.322662

Churrasqueira do Vasco

Rua de timor n.45
255783214
pintovasco1@hotmail.com
41.208416, -8.331572

Cozinha da Terra

Casa de Louredo - Lugar da Herdade, n.º8
255780900
cozinhaterra@gmail.com
41.1409, -8.2045

Cuba

R. S. Martinho, n.º 4 - Rebordosa
937280080
misabelraimundo@gmail.com
41.219781, -8.416738

O Chalé

R. Central de Vandoma,564
224160207
ochalerestaurante@gmail.com
41.231265, -8.389162

O Rei

R. Central de Mouriz, 680 - Mouriz
255781798
sanbc@sapo.pt
41.198905, -8.355082

Os Frades

R. Chão dos Frades, 317 - Vilela
918214322
fradesrestaurante@sapo.pt
41.231265, -8.389162

Requite

Av. Do Visalto, 313 - Sobrosa
255866338
a.celso.barros@gmail.com
41.253714, -8.365019

Sabor & Arte

R. da Maiata n.º 58 - Ed. Diagonal - Lordelo
224446029
saborearterest@gmail.com
41.241485, -8.411918

PAREDES

20, 21, 22 FEV.

Terra Mar

R. Dr. António Mendes Moreira Loja 51
255784064
terramar@resterramar.com
41.209466, -8.331135

Varandas D'Ar

Pr. Encosta de Parada - Parada de Todeia
224152115
varandasdaquatro@gmail.com
41.171396, -8.385334

Xarcutão

R. Timor, 51/59
255782143
xarcutao@sapo.pt
41.208245, -8.331245

Zangão

Tanque - Baltar
224152978
quintadosbambus@gmail.com
41.189623, -8.383057

Zé D' Adélia

R. da Candeeira, 50 - Rebordosa
224444564
hielber@hotmail.com
41.228864, -8.39624



Bacalhau à S. Teotónio

Modo de 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 gomo de tomate e ovo cozido, azeitonas pretas e pimento Morrone.

Borrachinhos de Valença

Ingredientes: 250g de pão de trigo, 100g de açúcar, 5/6 ovos, de colher de chá de canela, raspa de limão (pouca).
Caldá: 7,5dl de vinho verde tinto /ou branco, 250g de açúcar, 2dl de mel, casca de limão, 1 pau de canela, uma pitada de sal
Modo de Preparação: Tiram-se as côdeas ao pão e desfazem-se muito bem com as mãos. Juntar o açúcar e a canela com os ovos, não deixando a massa muito dura. Se necessário, juntar mais ovos. Numa frigideira com a óleo a ferver dão-se fritando os borrachinhos dando-lhes a forma de pastéis de bacalhau. Depois de fritos, escorre-se o óleo e deitam-se num tacho. Cobrem-se com o vinho, junta-se a casca de limão, o pau de canela e o açúcar. Deixa-se ferver, mais ou menos durante 30 minutos, para encharcarem.

www.cm-valenca.pt

Verifique o desconto de 10% no jantar de 6ª-feira ou a oferta da sobremesa nos restaurantes aderentes

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

Animação

Entradas Gratuitas nos Museus:
- Núcleo Museológico Municipal:
Segunda - Sábado
09h-17h - 251 806 020;
nmuseologico@cm-valenca.pt
Exposição "Vestidos bordados: arte tradicional do norte de Portugal aplicada à confeção contemporânea"
- Núcleo Museológico do Caminho de Ferro – Museu Ferroviário -
Marcação prévia Serviço Educativo FMNF Tel. 249 130 375
- Museu do Bombeiro:
Segunda a Sábado*
10h00 - 17h00; * abertura quinzenal aos sábados
- Museu Etnográfico/Grupo Folclórico de Ganfei
Marcação prévia Tlf. 251 822 491
Tlm. 962 459 357 E-mail: grupofganfei51@gmail.com
- Museu Rural de Taião: 13h-17h.

Oferta de Borrachinhos de Valença em todos os restaurantes

Adega do João

Lugar de Passos -Estrada Nacional 201
- Cerdal
251839359

Baluarto

Rua Apolinária da Fonseca
251824042

Bom Jesus

Largo do Bom Jesus – Coroada
251822088
restaurantebom.jesus@sapo.pt

Coroa Verde

Rua do Jardim Nº.15
251825759
coroaverde@hotmail.com

Cristina

Centro Comercial Lara
251825368
restaurante.cristina.valenca@gmail.com

Delícias do Minho

Ed. Porta A.Cunha Avª. Miguel Dantas
251818227

Esplanada

Avenida Miguel Dantas nº1
251809462
restaurante.esplanada@yahoo.es

Ibéria

Avenida Miguel Dantas nr.75
251825039

Mané

Avenida Miguel Dantas
251823402

Marco de S. Pedro da Torre

Rua do Monte, 178 S. Pedro da Torre
251839327

Merendola

Oliveira da Mosca Nº. 13 - Ganfei
251822201
merendolarestaurante@hotmail.com

Neves

Lugar do Monte S.Pedro da Torre
251839309

O Brasão

Rua de Covelos nº20
251837237
42º01981 8º65388

O Campónio

Ed. J – Ferreira – Bloco 1 Ervelho – Arão
251823458
restauranteocamponio@hotmail.com

VALENÇA

20, 21, 22 FEV.

Pousada S. Teotónio

Baluarto do Socorro
251800260
steotonio@pousadas.pt

Prata do Minho

Travessa Secretaria Militar
251837346
paraquedista654@gmail.com

Quinta do Amorinho

Quinta do Amorinho – Arão
251824307
geral@quintadoamorinho.com

Quinta do Prazo

Lugar da Urgeira - Quinta do Prazo
918074468
quintadoprazogmail.com

Rocha e Grill

Ed. Cidade Nova, Bl 8-LjE – R. Dr. Ibérico Nogueira
251826455
milpedacosvalenca@hotmail.com

Solar do Bacalhau

Rua Mouzinho de Albuquerque, 99
251822161
solarodobacalhau@gmail.com

Valença do Minho (Hotel)

Lugar de Tróias - Arão
251824392
geral@hotelvalencadominho.com

março

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

provérbio popular



www.cm-caminha.pt

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

pescado "à linha" pelas mãos corajosas e agrestes do bravo pescador. Pela enorme dificuldade em pescá-lo o pescador paga, não raras vezes, com a própria vida, a ousadia de enfrentar a rebentação das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha. Ao escalado robalo e à sua frescura, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois a grelha faz o resto. Acompanhado pelas batatinhas a murro e pelos deliciosos legumes salteados, constitui um manjar único e digno dos mais requintados palatos.



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



Robalo Escalado do Mar da Ínsua



Leite-creme Queimado



Animação

Consultar programa específico em: www.caminhaturismo.pt.
- Museu Municipal de Caminha, Rua Dr. Luciano Amorim e Silva - 4910-153 Caminha, Tel. 258710310, e-mail: museu@cm-caminha.pt
- Núcleo Museológico do Centro Histórico de Caminha, Praça Conselheiro Silva Torres 4910-122 Caminha Tel. 258 921 952
[entrada gratuita no Fim de semana 21, 22 e 23 de Fevereiro]

CAMINHA
27, 28 FEV. 1 MAR.

**A Tasca da Quintinha**

Rua do Altinho - Chão do Porto - Dem
966275591
geral@quintinhadarga.pt

Adega do Chico

Rua Visconde Sousa Rego, n.º 30
258921781
adegadochico@sapo.pt

Ancora Mar

Rua Cândido dos Reis, 14
258911183
restaurantancoramar@hotmail.com

Baptista

Praça Conselheiro Silva Torres, 25
258722564
baptistacomidasebebidas@gamil.com

Camarão

Av. Forte do Cão, 497
965704489
camarao.reservas@gmail.com

Churrasqueira Atlântico

R. Laureano Brito
258951983

Coral

Campo do Castelo, 74
258911098
restcoral@gmail.com

Design & Wine Hotel, Restaurante

Praça Conselheiro Silva Torres, nº 8
258719040
info@designwinehotel.com

Do Cais

Rua Conselheiro Miguel Dantas
258922196

Dona Belinha - Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56 - VPA
258911111
directora@hotelmeira.com

Duque de Caminha

Rua Ricardo J. Sousa
258722046

**Espelho D' Água
Hotel Porta do Sol**

Avenida Marginal, lote 1
258710360
comercial@hotelportadosol.com

Fonte Nova

R. Miguel Bombarda, 20 - VPA
258911191
brunopires77@sapo.pt

Fortaleza

Avenida Dr. Ramos Pereira, 81 - VPA
258915276

Foz do Ancora

Casa dos Caracóis
Rua 13 de fevereiro, n.º 36 - VPA
258099105

Gavota

Rua do Cruzeiro - Moledo
258921661
belita1965@hotmail.com

Ínsua

Praia da Foz do Minho - Vilarelho
258722177
insua.caminha@gmail.com

Muralha de Caminha

Rua Barão de S. Roque, 69
258728199
muralhadecaminha@hotmail.com

O Clube

Praça Conselheiro Silva Torres, n.º 62
969875493

O Palma

Rua 25 de Abril - Moledo
969215552
catarinapalma2010@gmail.com

Portobello

Avenida Dr. Ramos Pereira, 22 - VPA
258951949
silvio_silva@hotmail.com

Primavera

Praça Conselheiro Silva Torres, 99/101
258921306
restauranteprimavera@sapo.pt

Rei do Churrasco

R. 5 de Outubro, R/C,
Esq. 1217 - VPA
258912115

Remo

Av. Dr. Dantas Carneiro
258722707
rest.remo@portugalmail.pt

Rias Baixas

Avenida Dr. Ramos Pereira, r/c, 231 - VPA
258401904

Rio Coura

Avenida Saraiva de Carvalho, 1
258921142
oscারেjoana@hotmail.com

S. Bento

Av. Joaquim Portela, EN 13 - Seixas
258727402

Solar do Pescado

Rua Visconde Sousa Rego, n.º 85
258922794
armenio@soldopescado.com

Verde Pinho

Estrada Nacional, 13 - Moledo
258911544
verdepinhomoledo@gmail.com

Verdes Lirios

Avenida Dr. Ramos Pereira - VPA
258911113
verdeslirios@vpancora.com

Vitória Mar

Avenida Dr. Ramos Pereira, 100 - VPA
258405109
vitoriamar@sapo.pt

CAMINHA

27, 28 FEV. 1 MAR.



www.cm-esposende.pt

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

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

Lampreia

A lampreia sangra-se suspensa, retirando a tripa e abre-se a cabeça, tira-se o fígado, as ovas e corta-se o rabo. Limpa-se cuidadosamente e corta-se às postas (toros) mergulhando-se em vinho. O sangue deve ser recolhido numa tigela de loiça e emulsionado em vinagre e vinho. Deixa-se marinar 2h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa.



No tacho coloca-se a cebola picada, água, chouriço e os toros da lampreia escorridos. Refoga 10min. Retira-se a lampreia e acrescenta-se a calda com água. Quando ferver, lança-se o arroz e quando estiver quase pronto deita-se o sangue. Ao ir para a mesa junta-se a lampreia. Deixa-se ficar um "arroz a fugir".

Clarinhas de Fão

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

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

Animação

Dia 28 (tarde) - Roteiro de visita
Visita de autocarro ao concelho de

ESPOSENDE
27, 28 FEV. 1 MAR.

Esposende (Castro de São Lourenço, Centro de Educação Ambiental, Barca do Lago...),
Concentração no dia, às 14h00, junto às Piscinas Foz do Cavado, cidade de Esposende. Inscrições antecipadas até às 14h00 do dia 27, através do telefone 253 960 100 ou via e-mail: turismo@cm-esposende.pt
1 de Março:
Manhã - Animação de Rua - Zés Pereiras - Cidade de Esposende, Fão e Apúlia
tarde – Insufláveis - Cidade de Esposende (Frente Ribeirinha), Fão (Ofir) e Apúlia (Frente de Mar)
15h - Festival Infantil de Folclore - Largo Fonseca Lima
10h-19h - Feira de Velharias - Largo Rodrigues Sampaio

**A Salgueira**

R. da Salgueira- Apulia
253982538
salgueira@hotmail.com

Adega Regional O Barrote

Lrg. Fonseca Lima, 1
253963884
adegaregionalobarrote@gmail.com

Adega Regional o Forno

Av. da Praia, 54- Apulia
253982647
monteiro.apulia@gmail.com

Agua Pé

Av. Henrique Barros Lima, 06
253968519
aguaperestaurante1@sapo.pt

Azeite e Alho

R. do Facho, entr. 13- Apulia
253987048
ivoazeitealho@gmail.com

Biqueirão

Lg. dos Lírios- Fão
253968517
restaurante.biqueirao@hotmail.com

Bom Fim

R. Antonio Pascoal,14 r/c
253962407
bomfim@sapo.pt

Camelo

R. do facho, 14 - Apulia
253987600
apulia@camelorestaurantes.com

Cantinho dos Lírios

R. dos Lírios- Fão
253982381
rcantinhodoslirios@gmail.com

D. Quina

Av. da Colonia - loja 13
253982717
dquinarestaurante@hotmail.com

D. Sebastião

R. Conde Castro, 3
253961414
ruilosa@gmail.com

Desfile d'Aromas

Praça das Lampreias
253965102
geral@desfiledaromas.com

Foz do Cávado

Av. Eng. Arantes de Oliveira, 58
253966755
geral.licardogoncalves@gmail.com

Lima

R. Ponte D. Luis Filipe- Gandra
253961686
ampimenta.100@gmail.com

Mananita

Lrg. Rodrigues Sampaio
25396388
mananita@netcabo.pt

Martins dos Frangos

Av. Visconde S. Januário, 24- Fão
253981865
restaurantemartinsdosfrangos@gmail.com

Martins Zende

Av. Henrique de Barros Lima
253969090
geral@estalagemzende.com

Moinho de Vento

Av. da Praia, 45- Apulia
253989299
reservas@apuliapraia-hotel.com

O Buraco

Av. Eng. Arantes de Oliveira
253966385
info@restauranteoburaco.com

Pé no Rio

Av. Eng. Arantes de Oliveira
935010010
josemanuellima@hotmail.com

Reguenga

R. de Ribes- Antas
253871523
fagundes10@sapo.pt

Rita Fangueria

R. Azevedo Coutinho, 23 - Fão
253981442
mikelima32@netcabo.pt

Santo António

R. das Velasas, 8 - Palmeira do Faro
253965115
fpatriciaeamaral@hotmail.com

Senhora Peliteiro

Lrg. Com. Correia Leite, 7 - Fão
253966051
senhorapeliteiro@gmail.com

Siamo in duo

Av. 19 de Agosto, 619 - Rotunda Sra. da Saúde
253968236
siamoinduepizzeria@hotmail.com

Tio Pepe

R. dos Bombeiros - Fão
253981510
geral@titopepe.com.pt

Tiro no Prato

R. Miguel Pacheco- Azevedo -Antas
253989290

Três Arcos

R. Augusto José Teixeira - Fão
253966049

Varandas do Cávado

Av. Eng. Arantes de Oliveira
253969400
info@suavemar.com

Zé dos Leitões

Av. Marcelino Queirós, 130 - Forjães
253876074
geral@restauranteponteneiva.com

ESPOSENDE
27, 28 FEV. 1 MAR.



www.cm-lamego.pt

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



Arroz de Pato

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

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



Leite Creme



Animação

Visitas Gratuitas ao Castelo e Cisterna de Lamego.

LAMEGO

27, 28 FEV. 1 MAR.



Manjar Douro

Av. Dr. Alfredo Sousa, 43
254611285

Taberna do Porfírio

Av. Dr. Alfredo Sousa, 6
254697529
garcondouro@gmail.com
N: 41.09587, W: -7.8095

Vindouro

Rua Macário de Castro,39
254401698
geral@restaurantevindouro.com
41°5'47.217"N, 7°48'19.469" W



www.cm-mirandela.pt

A cozinha mirandelense excede o quotidiano das "postas", a rotina dos ranchos, as festas do leitão, o ciclo dos cogumelos, a celebração do cabrito e das caçadas, a Páscoa dos folares, o petisco dos tordos azeitoneiros e dos peixinhos do rio, a saudade das cascas e das sopas rijadas, os azedos, os queijos e as azeitonas, aqui o azeite e a alheira é que dão o grande contributo para a felicidade gastronómica geral.



Alheira de Mirandela

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

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



Pudim de Azeite

Numa terrina bate-se 10 ovos, junta-se 1,5lt de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do Porto, raspa de uma laranja e uma colher de farinha maizena; mistura-se tudo com uma varinha. Derreter 300 gr de açúcar até ficar em caramelo para barrar a forma. Por fim adicionar o azeite e mexer durante 5 minutos. Cozer em banho-maria durante 20 minutos. Depois de frio retirar da forma.



Animação

Feira da Alheira – Consultar programa



Adega Regional

Av. 25 Abril, 465
278263330
adega@live.com.pt

Afonso III

Rua D. Afonso III
278203563

Antónios

Av das Comunidades Europeias
278257415
restaurante_antonios@iol.pt

D. Dinis

Av. N.º Sr.º do Amparo
278260100

D. Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3
278248455
rdmaria@iol.pt

Flor de Sal

Parque Dr. José Gama
278203063
flordesal@hotmail.com

Luso Brasileiro

Rua Santa Luzia, 18
278249059
lusobrasileiro@live.com.pt

Mourel

Vale Rodrigo
916980411

O Cândido

Rua Dr. Jorge Pires
969259384

O Lagar

Rua da República, 118
278261001

O Loureiro

Av. Das Amoreiras, Ed. Belo - R/C
278263593
restauranteoloureiro@gmail.com

O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro
278249277
restaurantepomar@gmail.com

O Recanto

Travessa de Santa Luzia
278262524

O Transmontano

Rau João Maria Sarmento Pimentel
278265108

MIRANDELA

27, 28 FEV. 1 MAR.

Pinheiro

Rua São Cosme, 9
278263806

Rei D'Òrelhão

Largo da Igreja, 1
278979074

Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4
278249200
restaurante.tavora@sapo.pt



www.cm-moncao.pt

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

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



Arroz de Lampreia à Moda de Monção

Lava-se muito bem a lampreia em água quente. Coloca-se num tabuleiro com 2dl de vinho verde tinto e 3 dl de vinagre tinto, de preferência. Dá-se um golpe junto à cabeça e outro junto a um pequeno orifício que se encontra perto da cauda para soltar o cordão vertebral e puxa-se cuidadosa mas rapidamente. Em seguida, parte-se aos bocados dentro do tabuleiro para aproveitar o sangue. Deixa-se a marinar durante duas horas no tabuleiro, juntam-se-lhe um ramo de salsa, uma folha de alho picado e mais vinho e vinagre, se necessário. Confeção: Faz-se um refogado com 2 cebolas picadas,

2dl de azeite, 1 colher de sopa de banha e 100g de presunto picado. Quando a cebola estiver bem alourada juntam-se-lhe os bocados de lampreia, sal, pimenta e cravos de cabecinha a gosto. Deixa-se estufar pelo menos 10 minutos. Retira-se a lampreia. Acrescenta-se à calda um pouco de água quente e deita-se o arroz (400g para quatro pessoas). Quando o arroz estiver a ficar cozido, introduzem-se de novo os bocados de lampreia, junta-se-lhe o sangue, o vinho e o vinagre onde esteve a marinar e polvilha-se com salsa picada. Esta última operação deve durar apenas o tempo suficiente para aquecer a lampreia. Serve-se de seguida.



Barrigas de Freira

250 g de pão-de-ló, 500 g de açúcar, 125 g de amêndoa, 9 gemas de ovo, 1 ovo inteiro. Leva-se o açúcar a ponto de pasta, corta-se o pão-de-ló em fatias que se colocam numa travessa e se regam com metade do açúcar em ponto. Pelam-se as amêndoas e passam-se pela máquina. Em seguida, juntam-se ao açúcar restante e deixa-se ferver um pouco. Se, por acaso, o açúcar, depois de ferver com a amêndoa, subir de ponto, junta-se-lhe um pouco de água. Tira-se do lume, deixa-se arrefecer e junta-se-lhe as gemas bem batidas com o ovo inteiro. Depois mistura-se bem, volta ao lume brando, mexe-se

sempre até engrossar, retira-se e deita-se por cima das fatias do pão-de-ló, cobrindo tudo. Polvilha-se com canela e guarnecem-se com cerejas cristalizadas.



Animação

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

A Cozinha do Convento HR

Qtº do Convento de Sto António
251640090
reservas@conventodoscapuchos.com
42.077349, -8.477394

A Galiza Mail'o Minho Hotel Termas

Av. das Caldas
251030092
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
42.078393, -8.475153

A Lagoa

Urbanização Boavista
962543771
42.42191, -8.291006

Cabral

Rua 1º de Dezembro
251651775
42.078405, -8.480552

Café das Termas

Rua Conselheiro João da Cunha
251652404
42.077068, -8.480646

Casa da Ponte

Ponte do Mouro - Ceivães
251538153
mario.silva@restaurantecasadorio.pt
42.073073, -8.392767

Casa do Rio*

Ponte do Mouro - Ceivães
251538331
mario.silva@restaurantecasadorio.pt
42.42883, -8.233855

D'Alice

Portas do Sol
251656348
42.076120, -8.481290

Deu-La-Deu

Praça da República
251652137
restaurantedeuladeu@hotmail.com
42.078338, -8.482982

Dona Maria

Quinta da Caldeira Est. de Melgaço
251656187
info@albergariadomafonso.com
42.077535, -8.472727

Flor do Minho

Largo João de Deus
251651420
joseadriano72@hotmail.com
42.077633, -8.480056

Fonte da Vila Hotel

Fonte da Vila Est. de Melgaço
251640050
hfontedavila@gmail.com
42.077033, -8.479952

O Rosal

Rua D. Pedro V
251656372
42.078658, -8.483745

Palaciu's

Lugar da Cheira – Pinheiros
251668006

Rua "D"

Rua Direita
251656381
42.078986, -8.480701

Sabores

Lodeira - Cortes
251648888
saboresvieira@gmail.com
42.076936, -8.493797

Sete à Sete

Rua Conselheiro João da Cunha
251652577
42.076882, -8.493761

St. Tropez

Lugar de Sande – Trute
251666447
gandranatalia@hotmail.com

Val de Poldros*

Sto Ant. Val de Poldros Riba de Mouro
251561401
42.0421, -8.174732

www.petiscos.come

Av. da Boavista, Bloco A, Fração C
919762957
42.075129, -8.484055

MONÇÃO

27, 28 FEV. 1 MAR.



www.cm-vimoso.pt

Turismo é sinónimo de Lazer, Cultura mas também Gastronomia. É a simbiose entre paisagem natural, património, tradições culturais e sabores que aguça o apetite do viajante e o levam a querer constatar/ disfrutar in loco todos estes "prazeres". É, justamente, esta diversidade de ofertas que pode encontrar no concelho de Vimoso. Desafiámo-lo, pois, a pretexto de um bom manjar, a visitar-nos. Os saberes e sabores tradicionais das nossas receitas são absolutamente irresistíveis. Coma do melhor fumeiro (alheira, salpicão, botelo); saboreie o autêntico botelo com cascas, uma boa caldeirada de

cordeiro ou renda-se a um cabrito assado. A Costeleta / posta de vitela Mirandesa (pois claro!), é sempre uma boa escolha, agora acompanhada com os preciosos cogumelos de sabores únicos das terras Transmontanas. Para beber sugerimos os vinhos da região. Não deixe de se deliciar com tentadoras sobremesas: doces regionais, fruta verdadeiramente natural, a marmelada e o queijo caseiros regados com licores de paladares e odores da natureza que nos rodeia...



Botelo com Cascas



Pudim de Grão-de-bico

Ingredientes: 01 lata de leite condensado, 01 Chávena chá de puré de grão-de-bico (200 ml), 01 Chávena chá leite (200 ml), 01 Chávena chá creme de leite (200 ml), 01 cl sopa manteiga
 Ingredientes para cobertura (Sugestão): 1/2 Chávena chá leite (100 ml), 1/2 Chávena chá chocolate em pó (100 ml), 04 Chávena sopa açúcar, 1 Chávena sopa manteiga
 Modo de fazer o pudim: Bata no liquidificador o leite, os ovos, a manteiga, o creme de leite, o puré de grão-de-bico e o leite condensado. Coloque a calda numa



Animação

forma de furo, 22 cm, central, o pudim e leve ao forno em banho-maria por 45 minutos. Deixe esfriar e desinforme. Modo de fazer a calda para cobertura: Para preparar a calda, misture todos os ingredientes, ferva e deixe esfriar. Derrame sobre o pudim a cobertura. Decore a gosto.

Caminhada, pela natureza/ Museu etnográfico da casa da Cultura de Vimoso / Centro interpretativo do Castelo de Algosó / Centro interpretativo dos Pombais Tradicionais em Uva.

VIMOSO

27, 28 FEV. 1 MAR.



Hotel Rural Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219
273518000
info@hotelruralvimoso.com

Hotel "A Vileira"

Av. De Alcanices
273518200
recepcao@vileira.com



www.cm-barcelos.pt

A identidade gastronómica é um ativo diferenciador das comunidades que decorre da relação do homem com o meio onde habita. Sabores e saberes que são transmitidos de geração em geração, como fatores de diferenciação. Um quadro gastronómico que evidencia a diversidade e a riqueza do território Barcelense, ora tonalizado pelos ventos atlânticos e pelas brisas do Cávado, ora modelado pelos ares da serra minhota. Riquezas e influências deste território que está no coração do Minho e que nos oferece uma cozinha de festa, tradição, ritual, história e devoção espelhada nas iguarias como o

bacalhau, a lampreia, o polvo, os rojões, as inconfundíveis e únicas papas de sarrabulho à moda de Barcelos, o arroz pica no chão, o cabrito assado, a vitela assada, o cozido e, claro, o Galo assado à moda de Barcelos que rememora a Lenda do Galo, e traz à mesa o cerimonial, a história e o simbolismo dos caminhos de Santiago. Uma iguaria única, que promove uma viagem pela tradição Jacobea e pelos caminhos dos saberes e sabores da tradição. Degustar um Galo Assado à moda de Barcelos, em cada uma das interpretações, é muito mais que degustar uma iguaria gastronómica é fruir e recordar a tradição e o simbolismo de uma



lenda medieval e viajar pelos caminhos desta peregrinação ao apóstolo Santiago. Mas, os amantes da cozinha de autor encontram nesta terra de tradição gastronómica, um espaço de inovação com incursões criativas de excelência que posicionam, curiosamente, esta terra de gastronomia de tradição, como um espaço em termos nacionais de cozinha de inovação. Seja qual for a abordagem, à mesa, impõe-se um verde da Região de Barcelos, e um incontornável encontro com a casta Loureiro.



Galo Assado à Moda de Barcelos

Ingredientes: Galo; Cebola; Azeite; vinho verde; Batatas; Chouriço; Bacon; Tomate. **Modo de preparação:** Limpe o galo, retirando os miúdos, e tempere-o no dia anterior com cebola, azeite e vinho verde. Pegue nos miúdos, no chouriço e no bacon e pique tudo na máquina, formando uma pasta para recheio do frango. À parte prepare uma assadeira com rodelas de cebola, azeite e tomate, coloque o frango já recheado e as batatas, como acompanhamento. Vai ao forno para assar durante 50 minutos.

BARCELOS
6, 7, 8 MAR.



Doçaria de Barcelos

Em Barcelos delicia-se com os encantos da doçaria conventual e rural que confere aos doces de Barcelos uma singularidade única e uma qualidade de excelência. Sabores e saberes que as pastelarias e os restaurantes interpretam como elementos de diferenciação. Nesta panóplia de sabores destacam-se os famosos doces de romaria, as laranjinhas doces, os bolos caseiros, as queijadinhas, os sonhos, os doces da casa, o bolo das Cruzes entre muitos outros, que são um convite a visitar Barcelos. Um território criativo e inovador nas artes da doçaria e pastelaria. Barcelos Doce, um mundo encantado da doçaria a descobrir....



Animação

Animação Musical, Animação Folclórica, Rota Turística “Conhecer Barcelos com a Vinha e o Vinho”, Rota Turística “Conhecer Barcelos com a Arte Popular” e Prova BTT “Trilho dos Moinhos”, org.: Amigos da Montanha.



Abel Martins

Rua do Fráz, 715 - Campo
253832793
mhelenafmartins@gmail.com
41.304018, -8.344002

Bagoeira

Av. Dr. Sidónio Pais, 495
253811236
geral@bagoeira.com
41.315357, - 8.370122

Belchior

Lugar da Gandra - Campo
253882503
41.345929, -8.365318

Belo Horizonte

Monte Real - Rio Covo - Sta. Eulália
252961344
41.292171, -8.340222

Bom Gosto

Av. Paulo Felisberto, 164 - Arcozelo
253814110
restaurantebomgosto@sapo.pt
41.322577, - 8.370968

Casa dos Arcos

Rua Duques de Bragança, 185
253826265
moraisapulia@gmail.com
41.314514, -8.372451

Casa Lourenço

Trav. Prof. Ant. Macedo - Areias S. Vicente
964355380
41.334276, -8.322969

Chuva

Av. S. João - Barcelinhos
253831242
restaurantechuva@restaurantechuva.com
41.311284, -8.375764

Dom António

Rua D. António Barroso, 87
253812285
41.314855, -8.371602

Dom Carlos

Lugar Trás do Prado - Silva
253881311
dcarlos@guiadosrestaurantes.net
41.340274, -8.374185

Furna Barcelos

Largo da Madalena, 105
253811177
restaurantefurna@gmail.com
41.315329, -8.372174

Galliano

Campo 5 de Outubro, 20
253815104
geral@restaurategalliano.com
41.320140, -8.371115

Galo Novo

Av. S. João, 700 - Barcelinhos
253831728
geral@restaurantegalonovo.com
41.311001, -8.380518

Manjar das Estrelas

Rua do Pinheiro, 675 - Várzea
253834650
amorim@manjardasestrelas.pt
41.301502, -8.341043

Messias

R. Imaculada Conceição, 145 - Galegos S. Martinho
253841180
restaurantemessias@hotmail.com
41.334322, -8.340089

Muralha

Largo da Porta Nova
253812042
41.315093, -8.370844

Oliveira

Largo do Município, 17
253812042
41314325, -8.371697

Os Mouros

R. Henrique Correia - Arcozelo
253816865
restaurante.mouros@hotmail.com
41.323182, -8.364463

Papas Na Língua

R. Dr. José António P. P. Machado, 357
253823326
41.31 5268, - 8.365804

Pedra Furada

R. Sta. Leocádia, 1415 - Pedra Furada
252951144
41.282377, -8.380039

Pérola da Avenida

Av. D. Nuno Álvares Pereira, 50
252821363
geral@madreperola.com.pt
41.320424, -8.370142

Rústico

R. N.º. Sr.ª Conceição, 18 - Mariz
253815250
info@restauranterustico.com
41. 314027, -8.401727

Santo Graal

Largo Dr. José Novais, 134
253832153
geral@santograal.pt
41.315029, -8.371064

Solar Real

Praça de Pontevedra, 15
253813439
41.315044, -8.371709

Sonho do Cávado

Rua da Igreja, 37 - Manhente
253843099
41.324842, -8.342676

Taberna O Manhoso

Avenida das Pontes, nº264 - Tamel
939593593
taberna.omanhoso@hotmail.com
41.320913, -8.355370

Três Marias

Rua Barjonas de Freitas, 137
253813200
41.314681, -8.372275

Tropical

Rua da Estrada, 805 - Várzea
938819877
41.310507, -8.351274

Vera Cruz

Av. dr. Sidónio Pais, 379
253811333
veracruz379@hotmail.com
41.315363, -8.365534

BARCELOS
6, 7, 8 MAR.



www.cm-rpena.pt

Os Milhos, cozinhados de forma tão tradicional, continuam a representar o ex-libris gastronómico do concelho. Terra de montanha, Ribeira de Pena, é um dos principais produtores da carne maronesa. Também o cabrito assado, criado nas terras altas ou as couves com feijão constituem pratos típicos deste concelho. O visitante tem, ainda, a possibilidade de praticar múltiplas atividades desportivas de ar livre, favorecidas por uma orografia privilegiada e um ambiente de tranquilidade. Ribeira de Pena afirma-se um destino turístico abrangente na diversidade, com a sua simplicidade.



Milhos

1 Kg de entrecosto de vitela (ilhada), 1Kg de entrecosto de porco, 1 chouriço de carne, 1 chouriço de sangue, 1 salpicão, 1 pé de porco ou meia orelheira com beíça, 1 galinha pequena. Para os Milhos: 2tigelas grandes de milhos limpos (milho 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 quase 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 pegar 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 também juntar uma colher de polpa de tomate e uma colher de vinagre. Depois de apurado, junta-se os milhos, retifique os temperos e serve-se num prato coberto com alguns pingos de limão.



Chila no forno

800 gramas de chila, 1 almoçadeira de água, 1 almoçadeira de açúcar (porque a chila assim está um pouco seca). 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 e vão ao lume sempre a mexer. Quando levanta fervura vai para um prato de ir ao forno e polvilhe-se com canela. Leva amêndoa a gosto. Vai ao forno a gratinar.



Animação

Entradas gratuitas no Museu da Venda Nova, Casa Museu de Camilo e Museu do Linho em Limões (10h00-13h00/14h30-18h30) e Parque Ambiental (10h00-18h00). Venha divertir-se no Pena Aventura Park e usufruir de descontos nas

atividades, no sábado e domingo (descontos atribuídos aos clientes que apresentarem fatura dos restaurantes aderentes).
www.penaaventura.com.pt



Adega do Maneca

Penaformosa (EM 312) - Cerva
259107905
restaurante.adegadomaneca@gmail.com
41°28'17.18"N; 7°50'44.29"W

Bom Gosto

Rua Drº Francisco Sá Caneiro, nº 3
965862292
lobinha97@live.com.pt
41°31'12.57"N; 7°47'39.73"W

Cantinho do Churrasco

Rua Camilo Castelo Branco
259494204
41°31'4.78"N; 7°47'49.75"W

Central

Rua Manuel José de Carvalho
259498002
ricardojll1@hotmail.com
41°31'8.45"N; 7°47'38.95"W

Churrasqueira Venda Nova

Venda Nova
259109415
41°31'57.46"N; 7°47'6.45"W

O Moinho

Santo Aleixo de Além Tâmega
259498018
albinobarroso@hotmail.com
41°32'32.97"N; 7°47'58.84"W

Penaaventura

Penaaventura Park
259498085
geral@penaaventura.com.pt
41°30'18.83"N; 7°47'58.88"W

RIBEIRA DE PENA 6, 7, 8 MAR.

San T

Mercado Municipal
934927940
41°31'16.20"N; 7°47'36.50"W

São Pedro

Recta de Cerva - Cerva
966456270
41°28'17.49"N; 7°51'1.74"W

Tasca do Xico

Entroncamento
259494178
tascadoxico@hotmail.com
41°31'15.36"N; 7°48'28.12"W

Tá-se Bem

Bombas da Galp - EN 206, nº 6
962332983
41°30'59.04"N; 7°48'9.48"W

Transmontano

Rua 25 de Abril
967069455
41°31'25.70"N; 7°47'35.62"W

Zira

Avenida da Noruega
964557053
41°31'8.01"N; 7°47'35.29"W



www.sjpesqueira.pt

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



Cabrito Assado no Forno com Batata Assada

Ingredientes (Para 6 a 8 pessoas): 1 cabrito médio, 125g de margarina, 100g de toucinho, 4 cebolas, 4 dentes de alho, 2 folhas de louro, 1 ramo de salsa, 2,5 decilitros de vinho branco, 1 colher de chá de colorau, 5 colheres de sopa de azeite, 500g de batatas, Sal, pimenta
Preparação: Limpe o cabrito e barre-o com uma mistura de 2 cebolas picadas, os alhos e o toucinho, 50g de margarina, colorau, 1 decilitro de vinho branco, com sal e pimenta. Faça uma cama com as restantes cebolas cortadas em rodela, num pirex e sobreponha o cabrito, um

ramo da salsa e o louro, e deixe marinhar. O cabrito deverá ficar assim temperado de um dia para o outro ou pelo menos 3 a 4 horas. Coloca-se então numa assadeira de barro e leva-se a assar em forno bem quente. Quando o cabrito se apresentar meio assado, começa a regar-se com o vinho branco (de vez em quando). O cabrito deve ficar bem tostado. Depois de limpo e de se lhe ter retirado a fressura, barra-se o cabrito interior e exteriormente com uma papa feita com os alhos esmagados, sal grosso, o colorau, o louro, o azeite e a banha. Acompanha com batatinhas que se cozinham do seguinte modo: Depois de lavadas, cozem-se com a pele 2 kg de batatinhas pequenas. Pelam-se e alouram-se depois num pouco de azeite onde previamente se alourou um dente de alho. Juntam-se ao cabrito quando estiverem bem louras.



Arroz Doce

Ingredientes: 150 g arroz doce, 5 dl leite, 200 g açúcar, 50 g manteiga, 4 gema(s) de ovo (a gosto), 1 limão
Preparação: Cobre-se o arroz com água (só o mínimo de água até ficar coberto). Vai a lume brando até o arroz absorver por completo a água. Acrescenta-se então, a manteiga, o leite já quente com uma casca de limão e um pau de canela, deixa-se cozer bem, mexendo sempre para

que não agarre no fundo. Por fim adoça-se a gosto. Fora do lume, misturam-se as gemas batidas (a gosto) com um pouco de leite e acrescenta-se à mistura. Ferve mais 2 minutos. Retire a casca do limão e o pau de canela. Coloque em taças ou travessa larga e polvilha-se ainda em quente com canela.



Animação

Ranchos Folclóricos, Bandas Filarmónicas, Acordeões e Concertinas (Integrados na Festa dos Saberes e Sabores do Douro VIII Edição).
Visitas Gratuitas nos Museus: Eduardo Tavares em S. João da Pesqueira; Museu Etnográfico de Trevões; Museu de Arte Sacra de Trevões.



A Toca da Raposa

EN 222 - Ervedosa do Douro
254423466
geral@tocadaraposa.com.pt

Adega d'Ana

Largo do Torrão
938086756
silvia.veloso1@hotmail.com

Aguiar

R. João Ilídio Morgado, 48 - Paredes da Beira
254477191

Cantiflas

R. Nova, 13
254484474
cantiflas_douro@live.com.pt

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA 6, 7, 8 MAR.

Carocha

Recta Dessarges, 160
254488151

Cepa Velha

Av. Marques de Soveral, 48-B
254484597

Costa Verde

Rua da Praça, 6 - Ervedosa do Douro
254105040

Cruzeiro

EM 505, 54 - Paredes da Beira
254463012

O Cais da Ferradosa

EN 222-3 Ferradosa - Vale de Figueira
936117994
caisdaferradosa2013@gmail.com

O Casarão

Largo do Casarão - Trevões
254477247

O Forno da Devesa

R. da Fonte, 6 254484414

O Nacional

Lugar das Eiras, 4 - Valongo dos Azeites
254474066

O Sobreira

Senhora da Estrada - Vilarouco
254452111

Pesqueirense

R. da Devesa
254481102



www.torredemoncorvo.pt

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



Borrego Terrincho

Ingredientes:- Borrego; Azeite; Dentes de Alho; Sal e Pimenta Branca. Preparação: Numa tijela mistura-se o Azeite, os Alhos, o Sal e a Pimenta. De seguida, unta-se o borrego com o molho preparado e reserva-se durante algum tempo. Coloca-se na grelha a carne voltando-a uma ou duas vezes. Serve-se com batata cozida com casca.



Bolo de Amêndoa

Ingredientes: - 15 Ovos; 500 gr. de Amêndoa; 300 gr. de açúcar; 200gr. De Farinha; 1 Cálice de Vinho do Porto; Canela q.b. e uma colher de chá de Fermento. Creme: 600gr. de açúcar; 200 cl. De 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. Preparação do creme: Leva-se a água a ferver com o açúcar até fazer ponto de pérola. Retira-se do lume e misturam-se as gemas energicamente. De seguida, volta ao lume até ficar um creme espesso.



Animação

Visita aos Museus: Arte Sacra (Rua da Misericórdia); Museu da Fotografia (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).



O Artur

Lugar Rebentão, 5 - Carviçais
279098000
albertinagordete@gmail.com
41. 186640, -6.867267

O Carró

Largo General Claudino, 24
279252699
artesaboredouro@iol.pt
41. 17421, - 7. 05271

TORRE DE MONCORVO

6, 7, 8 MAR.

O Frango

Rua Tomás Ribeiro, 18
279252431
victorfrango@hotmail.com
41. 1753223, - 7. 0530304

O Jardim

Av. Eng. Duarte Pacheco
279252542
info@restaurantejardim.com
41. 17281, - 7. 05313

O Lagar

Rua do Hospital Velho, 16
279252828
restaurante.olagar@facebook.com
41. 1739013, - 7.0533166

O Pingo

Rua Prior do Crato, 35
938726462
41. 17444, - 7. 05115



www.cm-vminho.pt

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



Cozido à Portuguesa

Em Vieira do Minho, o Cozido à Portuguesa é um prato tradicional confeccionado com as melhores carnes caseiras e o que de melhor se produz nos campos e hortas do concelho. Carne de porco e de vaca, frango, farinheiras, presunto, chouriços, couves, batatas e cenouras são os ingredientes para preparar este prato típico da cozinha portuguesa. Comece por cozer as carnes numa panela com água, assim que estiverem cozidas, retire estas e reserve-as. Na mesma água, coloque todos os legumes e levo-os ao lume.



Leite Creme

Comece por aquecer o leite com um pau de canela e casca de limão. Retire do lume e deixe arrefecer. De seguida, acrescente as gemas, o açúcar e a farinha, mexendo até homogeneizar. Leve novamente ao lume, mexendo sempre até engrossar. Verta o creme num recipiente apropriado e leve ao frio. Na hora de servir, polvilhe com açúcar amarelo e queime com o ferro quente.



Animação

Exposições de pinturas do Mestre Adelino Ângelo na Casa Museu Adelino Ângelo



A Tasquinha

Rua Pe. Casimiro José Vieira
917170488
41.63575, -8.44158

Adelaide

Cerdeirinhas – Tabuaças
253647106
41.63420, -8.19432

Arijal

Rua Pe. José Carlos Alves Vieira, 179
253647262
reservas@arijal.pt
41.63597, -8.14433

Bela Vista

Cerdeirinhas – Tabuaças
934571692
41.63754, -8.20073

Casa Pancada

Salgueiros – Mosteiro
253647252
41.619084, -8.131403

Central

Praça Guilherme de Abreu, 19
253647179
41.63427, -8.14113

O Parque

Cabine – Cantelães
253645276
restaurantparque@gmail.com
41.63281, -8.13588

Pousada de São Bento - Caniçada

210407650
guest@pousadas.pt
41.64732, -8.18529

Retiro da Cabreira

Tabuadela – Pinheiro
932905447
retirodacabreira@gmail.com
41.628283, -8.1084734

VIEIRA DO MINHO

6, 7, 8 MAR.

Senhora da Fé

Rua Camilo Costa
253647495
41.63402, -8.13873

Sol da Cabreira

Rua Pe. José Carlos Alves Vieira, 213
253647369
41.63568, -8.14518

Zé da Estrada

Penelas – Guilhofrei
253656184
anapgarneiro@live.com.pt
41.57259, -8.12777



www.cmav.pt

A Gastronomia de Arcos de Valdevez, apresenta iguarias e sabores únicos. A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarrestre", é o prato de eleição. A raça cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo. 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 Feijão Tarrestre, é do tipo rasteiro, semeado em conjunto com o milho. 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. Destacamos, o Bolo de Mel e os



não menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos", ao contrário dos charutos, estes são de origem popular. São todos estes sabores que esperam por si em Arcos de Valdevez.



Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarrestre

A Carne da Cachena - DOP - Denominada de Origem Protegida, temperada com sal q.b. e grelhada, cofecionada na hora fica com um aspeto suculento e apetitoso, acompanhada do com o Arroz de Feijão Tarrestre. Os 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. 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. Pode acrescentar as carnes partidas em bocados.



ARCOS DE VALDEVEZ 13, 14, 15 MAR.

Charutos d'Ovos com Laranja de Ermelo

Os Charutos d'Ovos são um doce de origem conventual, de forma cilíndrica. O exterior é feito de massa de hóstia e o recheio de textura cremosos preparado à base de gemas e açúcar e que mantém a tradição na sua confeção. Ingredientes: açúcar (250g), a amêndoa ralada (250g), os ovos (8) e a manteiga (1 colher). Põe-se o açúcar ao lume com a água necessária até formar o ponto de cabelo. Deita-se depois a amêndoa ralada, as 8 gemas com a manteiga e uma casca de limão. Deixa-se ferver e deita-se numa travessa a arrefecer. Este é o recheio dos charutos.

Humedecem-se as hóstias com clara de ovo e deita-se-lhes o recheio dentro enrolado, de modo a formar charutos que se envolvem em açúcar pilé.



Animação

"Feira de Produtos Locais".
"Tocata" pelos Restaurantes Aderentes.
"Sons de Vez- Mostra de Música Moderna Portuguesa de Arcos de Valdevez; 14ª edição"

A Floresta

Rua Amorim Soares
258515163
41°50'40.59"N 8°25'5.75"W

Alameda

Al. Dr. Francisco Sá Carneiro
258515476
maickpor@hotmail.com
41°50'36.15"N 8°25'07.98"W

Alto da Prova

Prova - Paçô
258455666
rest-altodaprova@sapo.pt
41°48'44.99"N 8°25'14.48"W

Casa Real Matadouro

Pedrosas - Guilhadases
258522216
zloureiro@hotmail.com
41°50'11.75"N 8°25'11.42"W

Caxena

Oussias - Carralcova
258514317
geral@arcoshouse.com
41° 54' 15.05"N 8°21'57.33"W

Churrasqueira do Mercado

Pç. Salvador Alves Pereira
258516953
churrasqueira-do-mercado@hotmail.com
41°50'48.65"N 8°25'15.18"W

Costa do Vez – Grill

E.N. 101 Silvares -Parada
258516122
costadovez@gmail.com
41°51'15.24"N 8°25'22.08"W

D.Isabel

Campo Trastadário
258520380
residencial.disabel@simplesnet.pt
41°50'40.05"N 8°25'5.11"W

Espigueiro de Soajo

Av. 25 De Abril,1425-Soajo
258576136
restauranteespigueirodesoajo@hotmail.com
41°52'34.58"N 8°15'57.28"W

Manjar das Hortas

Quelhas das Hortas,61
258521144
perfeitomanjar@sapo.pt
41°50'43.17"N 8°25'10.29"W

Minho Verde

Rua Mário Júlio B.A.Costa
258516296
restauranteminhoverde@email.com
41°50'47.53"N 8°25'2.19"W

O Barriguinhas

Ribeirinho-Parada
258515800
barriguinhasavv@hotmail.com
41°50'30.41"N 8°25'32.29"W

O Braseiro

Rua Soares Pereira
258521506
obraseirochurrasqueira@gmail.com
41°50'51.77"N 8°25'13.26"W

O Lagar

Rua Dr. Vaz Guedes
258516002
41°50'41.22"N 8°25'9.83"W

O Pote

Rua Amorim Soares,54
258515245
opoterestaurante@gmail.com
41°50'40.34"N 8°25'7.06"W

Parmegiana

Rua Padre Manuel Himalaia
258516978
41°50'36.97"N 8°25'15.44"W

Peneda Hotel

Peneda -Gavieira
251460040
reservas@penedahotel.pt
41°58'25.57"N 8°13'25.18"W

Ponte Nova

Praça D.Manuel I
258522260
carlosdias4-5@hotmail.com
41°50'20.65"N 8°25'3.75"W

Roupa Velha

Outeiro-Padreiro(Salvador)
258743097
rest.roupavelha@gmail.com
41°48'23.26"N 8°28'58.55"W

Saber ao Borraltho

Costa Velha nº1158- Soajo
258577296
saberaoborraltho@hotmail.com
41°52'35.58"N 8°16'8.00"W

Videira

Eiró-Soajo
258576205
videira.turismo@gmail.com
41°52'24.51"N 8°15'54.91"W

ARCOS DE VALDEVEZ
13, 14, 15 MAR.



www.cm-lousada.pt

A gastronomia de Lousada é um desfile de preciosas iguarias, com as sopas, saladas e frutas a completarem um naípe de volúpia e encantamento de um banquete tradicional que surgem, sobretudo, como a consagração da suculência de uma cozinha respeitadora de um legado de gerações. Nela se prepara o abastado cozido à portuguesa, o fervilhante arroz de cabidela, a tentadora rojoada com arroz de sarrabulho, a generosa feijoada ou o original bazulaque, guisado de fígado e bifes de carneiro. O cabrito assado, que também pode ser substituído por anho com o mesmo efeito saboroso, é igualmente uma das mais tentadoras propostas do

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



Cozido à Portuguesa

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



Leite-creme queimado

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

VII Festival Internacional de Camélias de Lousada
14 e 15 de março de 2015



Brazão

Rua Santo António - Silvares
255811532
brazaorestante@gmail.com
N 41°16'30.942" W 8°16'56.322"

Campos Freire

Rua da Escola, 23 - Aveleda
255912880
N 41°16'43.52" W 8°14'53.24>>

Casa de Sedoura

Rua 1º de Maio - Boim
229810568
goreticasadesedoura@gmail.com
N 41°15' 08.90" W 8°17'13.48"

Estrada Real

Av. Estrada Real, 414 - Torno
255733154
geral@estradaareal.pt
N 41°17'19.557" W 8°11'46.954"

Lousada Country Hotel

Variante de Vila Meã, 531
255812105
geral@lousadacountryhotel.pt
N 41º 17' 10.99" W 8º 16' 55.57"

O Pimenta

Rua Guerra Junqueira, 85 - Boim
255814990
antoniopimenta22@hotmail.com
N 41º16'7.774" W 8º16'28.128"

Pestiqueira Moura

Av. Cidade de Tulle, 20 - Silvares
255815736
N 41º 16' 24.603" W 8º 16' 55.920"

Quinta de Cedovezas

Rua de Cedovezas, 102 - Pias
255811513
zitaquinta@gmail.com
N 41°16'13.826" 8°15'55.062"

LOUSADA

13, 14, 15 MAR.

Quinta do Caseiro

Rua de Carrazedo, 707 - Ordem
255814001
quintadocaseiro@iol.pt
N 41°16'37.524" W 8°18'40.932"

Visconde

Rua Visconde de Alentém, 4/6
255815008
geral@visconderestaurante.com
N 41°16'31.305" W 8°16'58.964>>



www.cm-oaz.pt

Ao Pão de Ul, verdadeiro ex-libris oliveirense, juntam-se as Papas de S. Miguel e, para esta edição dos fins de semana Gastronómicos, a Vitela Assada em forno. A carne de vitela é um produto reconhecido e configurador de identidade própria à região do Entre Douro e Vouga, na qual se insere o município de Oliveira de Azeméis. A vitela assada tradicional, na qual se salienta a nobreza da carne aliada ao sabor e saber de gerações passadas que legaram a este território esta iguaria, conta com uma preparação simples que assenta no uso de salsa, alho, azeite e colorau, e, antes da colocação da vitela ao forno

(preferencialmente a lenha), a marinada de vinho branco e alho. A acompanhar, o arroz de forno confeccionado com uma calda rica de ossos de vitela e fumeiro de porco, e/ou batatas assadas no forno. Para sobremesa, os doces de colher, com destaque para o creme queimado nesta edição, ainda a destacar a aletria, formigos, rabanadas de leite ou vinho, entre muitos outros em que o concelho de Oliveira de Azeméis é pródigo.



Vitela assada tradicional com batatas e arroz de forno

Comece por preparar uma calda, fervendo os ossos cerca de uma hora. Parta a carne em pedaços (postas); corte a cebola às rodelas; esmague os alhos (descascados) com um pouco de sal. Disponha numa assadeira a cebola, coloque a carne e junte o alho, vinho branco, louro, salsa, parte da banha, metade do azeite e parte do colorau; tempere de sal e pimenta. Por fim verta parte da calda a ferver e mexa bem todos os ingredientes. Esprema algumas gotas de limão, coloque as batatinhas e aconchegue com as mãos; prove e leve ao forno, previamente aquecido, a assar. A meio da assadura, volte a carne e retifique os temperos. Na restante calda, junte a banha, azeite, louro, salsa e um pouco de cebola, bem como o restante colorau. Tempere de sal e leve ao lume, verificando que a calda terá de ser o dobro do volume do arroz. Coloque o arroz num alguidar, junte a calda a ferver e mexa bem; leve ao forno a cozer. Antes de servir derrame por cima um pouco do molho do assado.



Creme Queimado

Leve ao lume o leite com o açúcar, sal, manteiga, casca de limão e pau de canela. Deixe levantar fervura e prove. À parte misture a

farinha, o restante leite e as gemas; bata tudo. Verta o leite quente nesta mistura, mexendo sempre. Leve novamente ao lume para cozer as gemas e a farinha. Retire a casca e o pau de canela e coloque numa travessa ou prato fundo. Deixe arrefecer para ganhar pele. Aqueça o ferro até ficar em brasa. Espalhe o açúcar e uma pitada de canela; queime com o ferro em brasa.



Animação

Consultar programa específico.



Brasão de Azeméis

Rua Tomás Figueiredo Araújo Costa
256683227

D. Gomado

Rua Doutor Albino dos Reis - Edifício Dighton
256661371
ana.luisa@hotel-dighton.com

Diplomata

Rua Dr. Simões dos Reis, 125
256682590
fitari@sapo.pt

El Pata Negra

Rua Dr. Ernesto Soares dos Reis, nº 122
256688188

Hídrica do Caima

Av. Soares de Basto, n.4346 - Palmaz
256990003
hcrestaurante@valedorio.com

Las Vegas City

Av. dos Descobrimentos - Nogueira do Cravo
256866196

OLIVEIRA DE AZEMÉIS 13, 14, 15 MAR.

Lindolfo

Rua Villa Cesari 45 - Gândara - Cezar
256851721
lindolfoforibeiro@gmail.com

Magnólia

Rua Francisco Landureza,
Lt. 17 Zona Industrial
256602360
restaurantemagnolia.oaz@gmail.com

Pinheiro

Rua de Vermoim - Ossela
256484685

Pouso Alto

Sanfins - Travanca
256991015

Quinta do Barão

Rua do Barão, nº 1 130 - Loureiro
934908925

Ricoca

Parque La Salette
256688443

Solar (Ramos)

Vale do Solar - Pindelo
256602066

Tasquinha Alentejana

R. D. Egas Odoriz, nº 94
- Vila de Cucujães
256892394
geral@tasquinhaalentejana.com



www.cm-penafiel.pt

O Município de Penafiel tem referências ancestrais no produto Gastronomia e Vinhos. Já desde a Idade Média se consumiam alimentos que ainda hoje integram a gastronomia tradicional penafidense, ou seja, a lampreia, 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 Entre-os-Rios, tudo bem acompanhado com o excelente vinho verde da região. Na doçaria, são os doces de feira os que mais se consomem, sobretudo os bolinhos de amor, o pão-de-ló, o

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



Lampreia

Ingredientes: Lampreia, Alho, Vinagre de vinho tinto, Sal, Pimenta, Azeite, Cebola, Arroz, Salsa.
Confeção: A lampreia deve ser escaldada com água a ferver e a seguir raspada levemente com uma faca limpa com 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 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



Bolinhos de Amor

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

umbigo a fim de lhe ser extraída a tripa juntamente com o fel. Depois de se 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.

PENAFIEL

13, 14, 15 MAR.

Casa das Lampreias

Rua da Torre,n.º403, Eja
255612403

41° 5' 54.423" N 8° 17' 33.293" O

Miradouro

Estrada Nacional 108,n.º578, Eja
255613422

miradouro@iol.pt

41° 5' 1.739" N 8° 17' 39.077" O

Solar do Souto

Rua Central de Ribaçais,n.º240, Abragão
255941001

41° 9' 24.746" N 8° 13' 58.880" O



www.mun-planhoso.pt

Verifique o desconto de 10% no jantar de 6ª-feira ou a Oferta da sobremesa nos restaurantes aderentes

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 tradicional, cultivou esta arte de saberes e saberes 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 1.º domingo de setembro.



Cabrito à S. José

Ingredientes: Cabrito: 3kg, Vinho branco: q.b, cebolas:2, Azeite: Um fio generoso, Sal: q.b, Louro: 1 folha, Pimenta: Uma Pitado, Alho: 4 dentes, Colorau Doce, Salsa: A gosto, Cenoura em Meia - Lua. Corta-se o cabrito em pedaços pequenos, lava-se e limpa-se de gorduras. Depois, tempera-se com vinho branco, dentes de alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deixa-se na marinada para o dia seguinte.

Numa assadeira colocam-se as cebolas cortadas às rodelas, o cabrito, as batatinhas e a cenoura, rega-se com a marinada. Leva-se a assadeira ao forno, de preferência a lenha cerca de uma hora.



Rochas do Pilar

Especialidade originária do concelho, feita exclusivamente de ovos, gemas, açúcar, coco, amêndoa e baunilha.



Animação

Programa das Festividades de S. José – Consulte o programa específico.



ABBA

Avenida de Aguas Santas nº 320
253992796

Avenida

Avenida da República 144
253631524
restauranteavenida@outlook.com

Brasa d'Ouro

Avenida 25 de Abril Nº 378
968049545

Cantinho dos Sabores

Rua dos Moinhos Novos
253046790
dicas.com2014@gmail.com

PÓVOA DE LANHOSO 13, 14, 15 MAR.

Fundão

Rua da Escola - Calvos
253639600
info@mariadafonte.com

Montenegro

Calvos
253631048

Panorâmico DiverLanhoso

Porto de Bois, Oliveira
934721909

Prontinho

Rua Maria da Fonte nº 144
253633753

Velho Minho

Rua Doutor Manuel Ferreira 8
253634522



www.cm-gondomar.pt

Em Gondomar, o turismo gastronómico expressa o retrato fiel da história de uma terra com os seus usos, costumes e tradições, numa dicotomia perfeita entre a boa mesa e o bem receber. A gastronomia é valorizada, preservada e transmitida às gerações atuais e vindouras, já que constitui um ícone turístico a nível nacional, que representa, uma das nossas maiores riquezas, entendida pelos turistas e visitantes mais do que um ato comensal, uma herança de gerações de cozinheiras e cozinheiros que apuraram com sabedoria os aromas da terra e sabores do rio. A Restauração, ciente da

gastronomia como jóia preciosa do nosso património cultural, e como instrumento de transmissão de valores, concentra todos os esforços numa relação de confiança com os seus clientes, assente, quer na qualidade de confeção, quer no primor do acolhimento.

Nos braços do rio Douro, emoldurado por uma paisagem de beleza inigualável, Gondomar com a sua gastronomia de excelência, espera por si e convida-o a deleitar-se com os sabores e saberes tradicionais oferecidos por um povo simples e hospitaleiro.



Arroz de Lampreia

Ingredientes: Lampreia, Vinho tinto, Alho, Louro, Salsa, Sal, cravinho e pimenta, Cebola, Azeite e Arroz.
Confeção: 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 refogar um pouco e acrescenta-se o arroz. Retificam-se os temperos e deixa-se cozer cerca de 15 minutos. Serve-se imediatamente.



Bolo “Coração de Gondomar”

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



Animação

Entradas Gratuitas:
Lugar do Desenho | Fundação Júlio Resende
Rua Pintor Júlio Resende, 346

GONDOMAR
20, 21, 22 MAR.

– Valbom – 224649061
- info@lugardodesenho.org
Horário: terça a sexta:
14h30 -18h30
sábado e domingo:
14h30 - 17h30
Oferta: Entrada gratuita para visita às exposições patentes.

Museu Adão Soares Rei dos Congros - Rua Rei dos Congros, 495 – 967163214
museureidoscongrors@sapo.pt
Horário: terça a sexta:
14h30 -18h30
sábado e domingo:
14h30 - 17h00

Casa da Malta | Museu Mineiro de S. Pedro da Cova

Rua de Vila Verde, 253
- Pedro da Cova - 935663998
Horário: terça a sábado:
10h00 - 12h00 / 13h30 -17h30

Quinta do Passal
- Centro de Educação Ambiental
Rua Clube Naval Infante
D. Henrique – Valbom –
224837065 -
quintadopassal@cm-gondomar.pt
Horário: segunda a sábado:
10h00 - 12h30 / 14h00 -18h00
Utilização gratuita das bicicletas.

 **3MMM**
R. Dr. Francisco Sá Carneiro, 216
224834946
restaurante3mmm@gmail.com

Aliança (O Aníbal)
R. Clube Naval Infante D. Henrique, 187
- Valbom
224836092
alianca.oanibal@gmail.com

Bom Retiro
R. Capela da Lagoa, 105 - Valbom
224837105
bomretiro@iol.pt

Cantinho das Manas
R. da Vessada, 17 - Vilar S. Cosme
224646242
cantimanas@hotmail.com

Choupal dos Melros*
R. de Tardinhade, 425 - Fânzeres
919677859
choupal@quintadoschoupous.com

El Touro
Av. Clube de Caçadores, 5559 – Atães
– Jovim
224041456
adeqa.eltouro@gmail.com

Estrelas do Douro
Av. Foz do Sousa, 2 – Foz do Sousa
224500030
helderlima01@gmail.com

Figurino do Douro
Av. José Joaquim Ferreira, 2984 - Melres
964216874
restaurantefigurino@gmail.com

Flôr do Nilo
R. Eng.ª Barbosa de Matos, 31
– Baguim do Monte
224886444

Kim Kim
R. D. António Castro Meiretes, 1240
– Baguim do Monte
224892409
restaurantekimkim@gmail.com

O Trombinhas
R. Vasco da Gama, 1132 – Baguim do Monte
915459170
travessacheia@gmail.com

Ponte do Freixo
R. S. Miguel, 27 – Rio Tinto
224802277

Quinta D. José
R. Paredes Novas, 207 Trás-da-Serra
– Jovim
224541827
clientes@quintadjose.com

Torre
R. da Barrosa, 20 - Valbom
224907899
torrerestaurante20@gmail.com

GONDOMAR
20, 21, 22 MAR.



www.cm-smpenaguiao.pt

Venha visitar as iguarias de Santa Marta de Penaguião. A cozinha tradicional que nos acompanha desde os nossos antepassados, é rica pelos seus sabores e iguarias que compõem os mais variados pratos da região. Venha visitar as iguarias da Concha Dourienne.



Cabrito Assado

Ingredientes: Óleo, colorau, sal grosso, vinho branco, cerveja, piri-piri, loureiro, pimenta, alho e noz-moscada. Misturar todos os ingredientes e untar o cabrito já limpo, colocando num tabuleiro para assar no forno. Depois de untado, regue-se com o resto da mistura por cima do cabrito. Leva-se ao forno durante 3 horas. Ir virando de vez em quando o cabrito para assar dos vários lados, por fim servir com batatas assadas e arroz de forno.



Bolo de Bolacha

Ingredientes: Bolacha tostada retangular, pudim de caramelo Boca Doce, leite, café bem forte, natas, caramelo liquido e açúcar q.b.. Colocar o leite e açúcar numa panela, quando estiver a ferver deitar os pacotes de pudim Boca Doce e mexer até ficar um creme consistente e homogéneo. Num pirex coloca-se uma camada de pudim, e outra de bolachas molhadas em café, colocar várias camadas alternadas até encher o pirex. Deixa-se arrefecer, bate-se as natas em castelo e deita-se por cima do bolo uma camada de natas. Por fim regue-se com caramelo liquido e vai ao frigorífico.



Animação

Visitas gratuitas:
- Museu das Caves de Santa Marta de Penaguião,
- Caves de Santa Marta de Penaguião.
Atividades: Domingo de Lázarus.



SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

20, 21, 22 MAR.

A Taberna

Travessa da Democracia
254821130

A Tasquinha

Rua trás da Câmara
254811497

Nossa Senhora do Viso

Lugar do barreiro - Fontes
254814013

O Lavrador

Rua Velha
254402086

Santo António

Ruas das Árvores
254822154

São Gabriel

Alameda 13 de Janeiro
254822221



www.cm-terrasdeboouro.pt

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

Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro

O Cozido de Couves com Feijão é composto por feijão (amarelo) e couves-galegas dos quinteiros das terras altas e expostas ao frio da região de Bouro. As carnes são de porco, "bichorro" medrado das lavaduras gordas. Não havendo qualquer tipo de refogado na sua confeção, as couves são cozidas juntamente com as diversas carnes e fumeiro, cuja gordura é o tempero necessário para lhe dar paladar. O feijão amarelo é cozido à parte, juntando-se tudo na mesma travessa que vai ser posta na mesa.

Aletria

Deita-se 1kg de aletria a cozer em água com 1 colher de sopa de azeite. Quando estiver meia cozida, retira-se, e vai a acabar de cozer em leite com açúcar. Logo que cozida, retira-se e põe-se a escorrer. Em panela à parte, põe-se a ferver 1/2 litro de leite com a casca de limão, 12 flores de laranjeira, 12 ovos, 100g de amêndoas. Quando pronto, envolve-se neste molho a aletria cozida, e vai de novo a ferver em lume brando. Deixa-se arrefecer e serve-se polvilhada de canela enfeitada com amêndoas.

Animação

Entradas gratuitas:

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

Adega da Vila

Av. Dr. Paulo Marcelino, 74 - Moimenta
253351152
41.71863, -8.30797

Adelaide

R. de Arnaçó, 45 - Gerês
253390020
geral@adelaidehotel.pt
41.72601, -8.16467

Baltazar

R. Eng. José Lagrifa Mendes, nº 6 - Gerês
253391131
geral@baltazarhotel.com
41.73042, -8.16179

Casa do Criado

Ermida, nº 279 - Vilar da Veiga
253391390
geral@casadocriado.com
41.42008, -8.7572

Cerdeira

Pq. Campismo Cerdeira - Campo do Gerês
253351005
info@parquecerdeira.com
41.4546, -8.1125

Do Rita

R. 2, nº 64 - Assento - Rio Caldo
253391164
residencialdorita1@gmail.com
41.67713, -8.19722

Geresiana

R. Aug. Sérgio Almeida Maia, nº 1 - Gerês
919743939
pedrocarvalho85@hotmail.com
41.727842, -8.16194

Lua de Mel

Av. D. Manuel I, nº 75
253351322
oluademel@hotmail.com
41.71670, -8.31656

Lurdes Capela

R. Man. Gomes de Almeida, nº 77 - Gerês
253391208
joaacapelageres@portugalmail.pt
41.72589, -8.16187

O Bem Cozinhado

Lg. do Outeiro, nº 257 - Souto
253351392
bem.cozinhado@sapo.pt
41.69624, -8.34861

O Cantinho de Antigamente

Lg. de Sá, nº 145 - Covide
253353195
calcedoniafundacao@gmail.com
41.73933, -8.22240

TERRAS DE BOURO

20, 21, 22 MAR.

Rio Homem

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64 - Moimenta
253351136
pensaoariohomem@gmail.com
41.71859, -8.30729

Sobreiro

Lg. de Paredes, Rua 5, nº 11 - Rio Caldo
253397128
quintadecalvelos@hotmail.com
41.67626, -8.18146

Stop

R. de S. João, nº 915 - Campo do Gerês
253350040
ccaseiro74@gmail.com
41.45404, -8.11300

Toca do Caçador

Av. D. Manuel I, nº15 - Moimenta
253351137
41.71594, -8.30866

Universal

Av. Manuel Francisco da Costa, nº 115 - Gerês
253390220
infohoteis@ehgeres.com
41.72803, -8.16217

Vessada

Assento, Rua 1, nº 24 - Valdozende
253377134
41.65967, -8.21081



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, combinadas com vinho das encostas do Corgo ou do Douro, as mesas tornam-se autênticas telas coloridas de sabores e aromas. A coroar estes prodígios, Cristas de Galo, Pitos de Santa Luzia e Cavacórios são um legado que os antepassados deixaram generosamente, como Generoso é o Vinho que os pode acompanhar, digno da grandeza das fragas que o produzem!



Reca d'Aleu

Temperar a carne com vinho tinto "Alleu", alho e louro e reservar (20m). Aquecer a banha e adicionar as ervas aromáticas, sal, pimenta preta em grão, alho esmagado e louro. Juntar as carnes e a 78 ° C durante 10 horas. Cozer a batata com pele, deixar arrefecer e grelhar. Regar com azeite e alho. Cortar as aparas em cubos pequenos e corar em banha até ficar com aspeto e textura crocante. Fazer o esparregado com legume escolhido. Saltear os cogumelos e as castanhas em azeite. Fazer uma redução de vinho do Porto e vinho tinto até ficar com consistência tipo geleia. Retirar as carnes da banha depois

de cozinhadas e limpar o excedente da banha. Cortar as carnes em cubos e corar num sauté em azeite (ou mel). Levar ao forno para finalizar cerca de 5 minutos a 180 ° C.



Pito de Santa Luzia com doce de calandro

150 gr farinha; 75 gr manteiga sem sal; sal refinado; doce de abóbora; açúcar em pó. Amassar a farinha com a manteiga e uma pitada de sal. Juntar um pouco de água e amassar. Deixar descansar entre 15 a 20 minutos. Untar um tabuleiro com um pouco de manteiga e polvilhar com farinha. Estender a massa numa mesa polvilhada com farinha e corte-a em quadrados com 10 cm de lado. No centro dos quadrados coloque uma colher pequena de doce de abóbora. Dobre as pontas para o centro, unindo-as de forma a formar uma trouxa. Leve ao forno já quente, a 160 °, durante 15 minutos. Retirar e polvilhar com açúcar em pó enquanto ainda estiver quente.



Animação

Museu de Numismática: Rua do Rossio, 5000-564 Vila Real - Telf: 259 320 340
 Museu da Vila Velha: Rua de Trás-os-Muros, 5000-657 Vila Real - Telf: 259 303 320.
 Consultar a programação do Município na página do facebook e em www.cm-vilareal.pt



A Viúva

Largo da Baralha – Abambres
259338499

Adega Regional Passos Perdidos

Casa da Coutada -V. Samardá
259347322

Bons Tempos

Rua de Santa Sofia, 41
259322394

Casa de Pasto Chaxoila

EN2 Borralha
259322654

Convívio

Rua Vasco Sameiro- Reta Mateus
259323807

Grill O Costa

Rua Dr. Sousa Costa, 16
259321988

VILA REAL

20, 21, 22 MAR.

Hotel Quinta do Paço

Arroios
259340790

Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5
259321521

Miraneve

Rua Dom Pedro de Castro
259323153

Momentus

Av. Cidade de Orense - Piso 3, Loja 313
– Qta do Seixo
259043976

Paulo

Rua Francisco Xavier Mendonça, 6
259372526



www.cm-braga.pt

Braga sabe acolher com uma boa mesa com tudo regado a vinho verde, jovem, fresco, capitoso e frutado.

A Gastronomia em Braga é um ato social e cultural na memória e no imaginário, de todos os que nos procuram pela diferença, para sentir e saborear as tradições.

Nos restaurantes de Braga encontra a garantia das nossas receitas nos pratos coloridos, suculentos, diversificados e sempre saborosos.

É na doçaria que a cozinha de Braga atinge uma maior originalidade e requinte, com o pudim Abade de Priscos e outras especialidades ricas de longa tradição conventual e popular.

O festim de sabores que uma refeição em Braga proporciona é algo distinto e memorável.



Bacalhau à moda de Braga

Ingredientes: 4 Postas de bacalhau do lombo demolhado, 3 Cebolas grandes, Alho, Azeite, Colorau, Pimenta, Sal, Louro, Vinagre, 1 Kg de batatas.
Preparação: Fritar o bacalhau em azeite. Faça uma cebolada no azeite em que fritou o bacalhau e deite o louro, o colorau, a pimenta, o sal, o alho e umas gotas de vinagre. Coloque o bacalhau numa travessa e por cima a cebolada. Acompanhe com batatas às rodelas alouradas no azeite de fritar o bacalhau.



Pudim Abade de Priscos

400g açúcar, 50g toucinho fresco, 15 gemas, 5dl de água, 1 cálice de Vinho do Porto, 1 casca de limão, 1 pau de canela, caramelo (200g de açúcar). 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

Durante este fim de semana e mediante comprovativo do restaurante visite os nossos museus e espaços musealizados com 50% de desconto. Coincidindo com as comemorações do dia mundial do teatro, 27 de março, usufrua também de desconto no espetáculo do Teatro Circo. Estando na época pascal podem ser fruídas as iniciativas: 27 de março — SEXTA-FEIRA 21:30 Concerto na Igreja de São Marcos; 28 de março — SÁBADO 21:30 – Procissão em que se faz a trasladação da imagem do Senhor dos Passos, da Igreja de Santa Cruz para a Igreja do Seminário. 22:00 – Via Sacra, percorrendo os

BRAGA

27, 28, 29 MAR.

Calvários, em que estão representados os oito "passos" de Cristo no seu caminho para o Calvário; 29 de março – Domingo de Ramos 11:00 – Igreja do Seminário – Bênção dos Ramos e Procissão até à Catedral 11:30 – Missa do Domingo de Ramos 17:00 – Procissão dos Passos. Concertos e procissões no âmbito das atividades e calendário da semana santa. Consulte em www.semanasantabraga.com ou <https://www.facebook.com/pages/Semana-Santa-de-Braga/112881175455744>. Outras atividades e animações serão anunciadas com maior proximidade.



Abadia D'Este
Rua da Igreja, 16 Este S. Pedro
253675112
geral@abadiadeste.pt
41.562091,-8.371961

Adega Transmontana
Rua do Taxa, 3
253611572
41.554306,-8.409858

Bem-Me-Quer
Campo das Hortas, 6
253262095
josediasbemmequer@gmail.com
41.549899,-8.429843

Casa do Feijão
Avenida João XXI, 814 r/c
253261786
mariaalao@hotmail.com
41.546745,-8.418921

Casa Gil
Rua do Alegrete, 29 Cabreiros
253911250
casagil@cateringcasagil.com
41.5354,-8.480277

Confraria
Rua Américo Ferreira de Carvalho, 66
(Carandá)
253064654
41.544972,-8.415561

Copo 1/2
Praça Velha, 15
253070175
copo.e.meio.tapas.bar@gmail.com
41.5501,-8.42865

Cozinha da Sé
Rua D. Frei Caetano Brandão, 95
253277343
cozinhadase@sapo.pt
41.550012,-8.428556

Debouro
R. Sto. Ant.das Travessas, 30/32 Cividade
253261609
debourorestaurante@gmail.com
41.548275,-8.42759

Dona Júlia
Via Falperra
253270826
donajulia.restaurante@gmail.com
41.554936,-8.410694

El Olivo
Av. General Carrilho da Silva Pinto, 8
253144000
fb.melia.braga@solmeliaportugal.com
41.5564,-8.3970

Espaço 12
Rua da Fabriça, 12
253252838
geral@espaco12.com
41.554742,-8.405424

Flor do Sal
Rua do Rio, 79253692513
geral@ascensaoquintas.pt
41.360785,-8.255304

Helvetia
Rua Gil Eanes, 39 - S. José de S. Lázaro
916305983
fernando_silva4@hotmail.com
41.535206,-8.408124

Hotel Rural Alves
Trav. de Torneiros, N.º 9, Penso (S.Vicente)
253220035
info@hotelalves.com
41.486223,-8.433904

Manjar Bacalhau
Campo das Hortas, 18/19
253269030
41.54943,-8.430244

Mercado das Tapas
Praça Conde Agrolongo, 116
913788076
rcc11973@gmail.com
41.5522,-8.42721

O Alexandre
Campo das Hortas, 10
253614 003
41.549742,-8.43001

O Gato do Rio
Travessa de Linhares, 4 - S. Pedro D' Este
253677078
info@restauranteogato.com
41.34015,-8.22424

Panorâmico (H.Elevador)
Bom Jesus do Monte
253603400
v.pereira@hoteisbomjesus.pt
41.332016,-8.223906

Pata Negra
Rua Monsenhor Ferreira, 149
253091458
patanegra73@hotmail.com
41.555433,-8.400961

Quinta do Xisto
Rua do Xisto, 20, Este S. Mamede
913788076
quintaxisto@hotmail.com
41.575,-8.352

S. Frutuoso
Rua Costa Gomes 168
253623372
saofrutuoso@saofrutuoso.com
41.55735,-8.44309

Satélite
R. Marceliano Araújo, 81-82 - Ferreiros
253693123
info@sateliterestaurante.com
41.534259,-8.440091

BRAGA
27, 28, 29 MAR.

Solar do Paço
Lugar do Paço - Tebosa
253286437
geral@soldopaco.com
41.2856,-8.2847

Taberna do Migaitas
Rua Dom Gonçalo Pereira, 39
253613116
geral@restaurantemigaitas.com
41.32263,-8.25297

Taberna Inglesa
Rua do Taxa,nº 54
253262486
tabernainglesa@sapo.pt
41.554916,-8.410407

Taberna Romana
Rua Jaime Sotto Mayor, 15
253248298
marco_anciaes@hotmail.com
41.547497,-8.408317



Felgueiras, um destino mais positivo!

www.cm-felgueiras.pt

Em Felgueiras terá a oportunidade de saborear a tradição, e o paladar de produtos genuínos e de singular qualidade da cozinha autêntica 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 e vinhos no Festival de Pão-de-ló que se realiza no mesmo fim de semana no Mosteiro de Pombeiro, um tesouro da Rota do Românico que não pode deixar de visitar. Para que possa usufruir de toda a experiência, que lhe irá despertar os sentidos, reserve o seu quarto no conforto do alojamento desta terra acolhedora, a preços promocionais. Sejam Bem-vindos e felizes em Felgueiras!



Cabrito Assado no Forno

É um prato de eleição na oferta gastronómica de Felgueiras, pela qualidade do cabrito, genuinidade e criatividade na confeção. Receita (4 pax): 700 g de cabrito; 2 folhas de touro; 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 (1 h), de preferência a lenha, numa assadeira de barro. Acompanham o cabrito batatas assadas, o arroz de forno, e os grelos.



Pão-de-ló de Margaride, Cavacas e Lérias

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



Animação

Festival do Pão-de-Ló – 6.ª Mostra Anual de Doces Tradicionais – 28/29 – Março 2015 – Mosteiro de Pombeiro: Tendo sido um sucesso logo na 1.ª edição, na 5.ª edição em 2014 registou mais de 20 mil visitantes. O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, vinhos, e licores; música; ateliers de Pão-de-Ló; visitas guiadas ao Mosteiro de Pombeiro, entre outras “experiências” que lhe dedicamos! Informação disponível em: www.festivaldopaodelo.com

FELGUEIRAS
27, 28, 29 MAR.



3 Jorges

Rua da Devesa, Airães
255488000
3jorge87@gmail.com
41.312.473, -8.20887

Adega Sousa

Cimo de Vila, Rande, Felgueiras
255341286
41.33053, -8.24281

Adega Tascareca

Lugar da Lage, Rande, Felgueiras
912314932
41.331.856, -8.239077

Brasão

Cimo de Vila, Refontoura, Felgueiras
255336118
antonioamorimcarvalho1@hotmail.com
41.33845, -8.19647

Caffé Caffé

Cimo de Vila, Refontoura, Felgueiras
255921455
geral@restaurante-caffecaffe.pt
41.33794, -8.19538

Cantinho do Tiago

Av. Ag. Ribeiro, Edif. Europa, Margaride
910588814
tiagomanuelcosta81@hotmail.com
41392222, -8.305556

Cantinho Rústico

Rua Nicolau Coelho, Sendim, 2882
255346560
cantinhorustico@hotmail.com
41.378.731, -8.168.351

Cimo de Vila

Av. da Liberdade, 308, Sernande
255336285
saozinhavila@hotmail.com
41.34196, -8.2355

Espiúca

Espiúca, Vila Cova de Lixa
918563176
41.334.934, -8.161198

Feijoeira

Sorte, Pedreira
255921150
reservasfeijoeira@gmail.com
41.321.198, -8.220.959

Hede

Prac. Aniceto Pinto Ferreira, 20, Margaride
255346193
hedemoura65@gmail.com
41.36561, -8.19828

O Jantar Está Pronto

Gondim, Jagueiros
910614226
suca24@gmail.com
41392349, -8.195477

Quinta da Laranjeira

R. do Cidral, n.º 1161, Borba de Godim, Lixa
255483638
quintadobastos@live.com.pt
41.335183, -8.113681

S. José

Av. Gen. Sarmento Pimentel, 420,
Margaride
255923394
j.m.f.f@hotmail.com
41.36216, -8.18829

S. Pedro

R. Tem. Coronel Emídio Peixoto, Margaride
255923346
41.36954, -8.21685

St.ª Quitéria

Alameda de St.ª Quitéria, Margaride
255313712
rsantaquiteria@hotmail.com
41,372837, -8,193139

Tasca da Isaura

Rua de Basto, Torrados
255312137
tascaisaura@gmail.com
41,359478, -8,241744

Zona Verde

Rua D. Afonso Henriques, Margaride
255924125
palacetedonamaria@sapo.pt
41.37141, -8.20417

FELGUEIRAS
27, 28, 29 MAR.



www.cm-moimenta.pt

A cozinha tradicional do concelho de Moimenta da Beira é repleta de iguarias imiscuídas na sua história. A variedade de ementas surge como base identitária aliando a qualidade dos produtos à excelência na confeção, prova disso é toda a sua doçaria. A gastronomia moimentense une tradição com inovação, como se vê nos pratos com os seus ex-líbris, a maçã de altitude e os espumantes Terras do Demo.



Trutas de Escabeche do Rio Paiva

Ingredientes: Trutas, Sal, Azeite ou Óleo

Molho de escabeche: Louro, Alho, Salsa, Azeite ou óleo, Vinagre de vinho

Preparação das trutas: Esfregar a truta no sentido contrário ao das escamas com sal grosso. Abrir e limpar bem. Temperar com sal grosso e deixar repousar algumas horas. Fritar as trutas em azeite ou óleo.

Preparação do molho: Levar a cozer a gordura, onde foram fritas as trutas, com a salsa, louro, alho lascado e o vinagre. Deixar ferver durante uns minutos e cobrir as trutas com ele.



Bolo de Maçã

4 maçãs, 4 ovos, 250g de açúcar, 150g de manteiga derretida, 300g de farinha, 1 colher de chá de fermento, 100ml de leite, Melhorante q.b.

Pré-aqueça o forno, unte uma forma retangular. Descasque e lamine as maçãs. Bata as gemas e o açúcar, adicione a manteiga e o leite obtendo um creme. Acrescente a farinha o fermento e o melhorante. Bata as claras em castelo e envolva na massa. Adicione parte das maçãs ao creme. Disponha na forma, decore com as restantes maçãs. Depois de cozer deixe arrefecer e desenforme.



Animação

Visita, com entrada gratuita, à Fundação Aquilino Ribeiro e ao Museu de Alvite.



MOIMENTA DA BEIRA
27, 28, 29 MAR.

Estrelas do Demo

R. Prof. Cardoso Inácio, nº1
254582104
40.976425, -7.612501

Moinhos da Tia Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais - Leomil
254588095
info@moinhostiaantoninha.com
40.971992, -7.64727

Prato Dourado

Av. 25 de Abril, nº 68
254583257
prato.dourado@hotmail.com
40.980627, -7.614237

Quinta do Melião

E.N. 226 - Arcas
254588143
quintadomeliaorestante@hotmail.com
41.008297, -7.682268



www.municipio.mondimdebasto.pt

É na riqueza do nosso património natural que a gastronomia de Mondim de Basto vai buscar os seus principais valores. Nos lameiros verdejantes das freguesias de montanha, “nasce” a carne bovina maronesa, produto com características sensoriais e nutritivas de elevada qualidade. Das meias encostas do vale do Tâmega vêm os vinhos verdes de Mondim, brancos e tintos, qual “bênção divina”!



Posta Maronesa

A Posta Maronesa é temperada só com sal grosso e grelhada na brasa. Feita na hora, vai para a mesa com aspeto rosado, succulento e apetitoso. Serve-se com batatinhas a murro e grelos salteados em azeite e alho e acompanha muito bem com os Vinhos Verdes de Mondim, brancos ou tintos. O molho, feito através da mistura de azeite cru, alho picado, louro e piri-piri, é uma opção.



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.

Retira-se do forno antes da massa estar completamente cozida.



Animação

- VI Festival de Teatro Miguel Torga
- Visitas guiadas ao Núcleo Histórico e ao Museu Municipal.
Inscrições no Posto de Turismo ou pelo email turismo@cm-mondimdebasto.pt. As visitas estarão condicionadas ao número de inscrições.

MONDIM DE BASTO
27, 28, 29 MAR.



Adega Regional 7 Condes

Rua Velha
255382342
adega7.condes@gmail.com
41° 24' 41.95" N - 7° 57' 12.71" O

Adega Regional Casa da Cainha

Rua Velha
966769265
casadacainha@gmail.com
41° 24' 41.91" N - 7° 57' 11.26" O

Dylan

Quinta da Igreja
919706127
41° 24' 28.14" N - 7° 57' 23.40" O

Tâmega

Monte da Paradela
255389040
direcaomondimdebasto@aguahotels.pt
41° 23' 55.25" N - 7° 58' 11.04" O



www.cm-feira.pt

Outrora, as Terras de Santa Maria encontravam-se abastadas de eirós, ou enguias, uma espécie comum nos rios do concelho, do Uíma ao Inha, que desagua no Douro. Na época do ano em que abundam na região, entre o Douro e Vouga, convidamo-lo a ter o privilégio de saborear, um menu especialmente confeccionado para a Semana Santa de Santa Maria da Feira: Ensopado de Eirós e Tigelada de Fogaça com Mirtilos.



Ensopado de Eirós

Corte as eirós em bocados regulares e tempere com sal. Aloure bem as cebolas em óleo e duas colheres de sopa de margarina, juntando depois tomate, dente de alho esmagado, louro, um ramo de salsa, colorau, sal e pimenta. Deixe refogar e introduza as eirós, envolvendo-as bem em vinho branco sobre lume brando. Dez minutos depois de começar a ferver, adicione os pimentos em tiras. Deixe o ensopado apurar e sirva numa terrina sobre as fatias de pão torrado, colocando em cima hortelã picada.



Tigelada de Fogaça com Mirtilos

Aqueça o forno com as duas caçoilas de barro. Dentro de uma tigela, bata os ovos com o açúcar, juntando-lhes a farinha e gradualmente acrescente o leite, misturando muito bem com a fogaça e os mirtilos. Deite o preparado dentro das caçoilas sem as tirar do forno. Cozinhe durante cerca de 30 minutos ou até o doce ficar firme e tostado. Este é um ensaio a partir do doce típico de Santa Maria da Feira e símbolo votivo da secular Festa das Fogaceiras – a Fogaça.



Adega Monhé

Rua Dr. Elísio de Castro, N.º 55
256375412
chefsottomayor1@hotmail.com
N 40°55'41.19 W -8°32'38.70

Baco.com

Rua do Brasil, N.º 22
256185249
baco.com@gmail.com
N 40°92'59.39 W-8°55'72.55



Animação

As ruas e praças de Santa Maria da Feira voltam a encher-se para

celebrar a Semana Santa, através do envolvimento da sociedade civil e eclesíástica local na rigorosa recriação dos últimos dias da vida de Jesus Cristo. Visite Santa Maria da Feira, desfrute da gastronomia da região, e viva o património, as tradições e os seus eventos!

SANTA MARIA DA FEIRA
27, 28, 29 MAR.

Cantinho Nobre

Rua Dr. Eduardo Vaz, 85 A/B
256375420
restaurantecantinhonobre@gmail.com
N 40°55'28.18 W -8°33'19.82

Praceta

Rua das Fogaceiras, N.º 15
256305245
praceta@praceta.pt
N 40°55'32.56 W -8°32'31.09

Renascer

R. Dr. Henrique Veiga de Macedo, Lt 5
256374301
fernandespintinho@hotmail.com
N 40°55'37.36 W -8°33'11.33



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. E o bacalhau assentou arraiais, gastronomicamente, neste concelho, fazendo dele o centro de todas as atenções dos gastrónomos fiéis a uma boa bacalhoada.



Bacalhau à Viana

220 g de bacalhau em posta, 30 g cebola, 2 dentes de alho, Pimentão-doce q.b, 150 g de batata, 100 g couve portuguesa, 1 fatia de broa, L de azeite. Confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua e alho picado e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite). Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (às rodelas 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 pasta de azeitona e salsa.



Torta de Viana

10 gemas, 4 ovos inteiros, 200g de açúcar, 170g de farinha, Aroma de laranja ou limão. Batem-se as gemas com o açúcar e a raspa de limão ou laranja. Batem-se as claras em castelo e junta-se à massa. Deita-se a farinha, que deve ser peneirada, bate-se levemente, e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Recheio: 4 gemas, 100g. 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

Dia 28 (manhã) - Praça da República - 10h00 às 17h00 - Feirão da Patanisca Pataniscas, bolinhos de bacalhau, bacalhau frito, sonhos e, também, os tradicionais enchidos de tempero caseiro e os docinhos à moda de Viana. Atuação de Grupos Folclóricos do concelho. Dia 29 - 10h30 - Animação pelo Centro Histórico com Bandas de Gaitas e Grupos de Bombos e Zés Pereiras. Museu do Traje, Museu de Artes Decorativas, Núcleos Museológicos de Arqueologia da Casa dos Nichos e da Igreja das Almas com entrada gratuita. Navio-Hospital Gil Eannes.

VIANA DO CASTELO
27, 28, 29 MAR.



A Matriz

Rua do Tourinho, 5
258826069
41.692952,-8.82743

Adega do Padrinho

Rua Gago Coutinho, 162
258826954
41.693064,-8.826099

Alcazar Avenida de S. Romão

- S. R. Neiva
258871125
alcazar@alcazar.pt
41.616675,-8.777622

Artes Café

Av.º da Povoença, 451
258813177
antoniofernandeslima1973@hotmail.com
41.700516,-8.846961

As Quatro Colunas

Rua João Paulo II R.Ch.d.f. lote 4
258408215
quatrocolunas@hotmail.com
41.707879,-8.810936

Astúrias

Largo 5 de Outubro, 21
258823814
gloriariotinto@gmail.com
41.690989,-8.829618

Átrio

Rua da Gramática, 77
258823944
laurestimfernandes@gmail.com
41.694213,-8.825767

Axis Viana Business & SPA Hotel

Av. Cap. Gaspar de Castro
258802001
fsilva@axisviana.com
41.7025,-8.819444

Bandeira

Rua da Bandeira, 13 - 15
258822794
soaresdomingos1@hotmail.com
41.694115,-8.827848

Barquinha do Agra

Rua de Altamira, 10
964553870
barquinhadoagra@hotmail.com
41.691130,-8.831499

Camelo

Rua de Santa Marta, 119
258839090
geral@camelorestaurantes.com
41.709926,-8.768016

Cogumelo

Rua de Viana, 112-114
258405986
cogumelorestaurante@gmail.com
41.691622,-8.828089

Compostela

E.N. 13, Km 79 - Afife
258981465
geral@residencialcompostela.com
41.783737,-8.865463

Coral

Praça Timor – P. Emp. Praia Norte
258847176
restaurantecoral@live.com
41.684795,-8.845981

D. Augusto

Travessa dos Antúrios, 60/70 - Darque
258322491
residencialdonaugusto@gmail.com
41.684675,-8.810827

Espigueiro

Lugar de Sainthinho - Darque
258322156
rest.espigueiro@sapo.pt
41.676999,-8.784117

Gago Coutinho

Rua Gago Coutinho, 146
258104188
41.693376,-8.826166

Hotel Fábrica do Chocolate

Rua do Gontim, 70-76
258244000
chefpedroaraujo@fabricadochocolate.com
41.69475,-8.824370

Manus

Av. do Atlântico, 216, R/c Esq. - Amorosa
964033794
carlosmachadogomes@hotmail.com
41.64454,-8.81904

Maria de Perre

Rua de Viana, 118
258822410
casa.mariaperre@gmail.com
41.7159861,-8.8226085

Marinho

Av. do Norte, Lt 186-187, R/C Esq. –
Amorosa
258331046
restaurantemarinho@gmail.com
41.648268,-8.821856

Montanha

Estrada de Santa Luzia, Apartado 122
258821307
41.702004,-8.834125

Náutico

Praça da Galiza
258822330
restaurantenautico@gmail.com
41.695315,-8.821185

O Caracol

Estrada Nova, nº 853 - Chafé
258351887
henriqueg.m.cruz@sapo.pt
41.669321,-8.762158

O Garfo

Largo 5 de Outubro, nº 28
258829415
ogarforestaurante@gmail.com
41.691149,-8.829028

O Laranjeira

Rua Manuel Espregueira, nº 24
258822258
reservas@olaranjeira.com
41.692793,-8.829092

Os 3 Potes

Beco dos Fornos, nº 7
258829928
3potes@sapo.pt
41.693683,-8.827974

Ponte Neiva

Av. S. Romão, 10 - S. R. Neiva
258871466
ponteneiva@sapo.pt
41.617432,-8.776728

Portas da Ribeira

Rua Monsenhor Daniel Machado, nº 211 A
258836413
portasdaribeira@gmail.com
41.6902,-8.835248

Pousada Monte de Santa Luzia

Monte de Santa Luzia
258800370
recepcao.mluzia@pestana.com
41.42202. – 8.50121

Quinta da Presa

Rua da Presa, nº 110
258823771
quinta.presa@gmail.com
41.711752,-8.807262

S. João

Monte de S. João - Subportela
258773142
saojoaorestaurante@gmail.com
41.692847,-8.723255

VIANA DO CASTELO

27, 28, 29 MAR.

Saleiro - Hotel Flôr de Sal

Av. de Cabo Verde Nº 100 - Praia Norte
258800100
fernando.fernandes@hotelflordesal.com
41.668897,-8.83802

Scala Caffè

Avenida do Atlântico, nº 813, Praia Norte
258836600
scalacafferestaurante@gmail.com
41.693312,-8.848341

Sonho do Padrinho

Largo João Tomás da Costa, nº 42
258824560
41.693202,-8.825568

Sport

Rua dos Manjovos, nº 2
258822117
geral@zenatario.com
41.68897,-8.83802

Sr. Bife

Rua Frei Bartolomeu dos Mártires, nº 90
965319300
srbife@hotmail.com
41.690979,-8.834792

Teresa

C. Gaspar de Castro, nº 350 - Lanheses
258731409
41.73473,-8.677666

Vianamar

Av. Combatentes da Grande Guerra, nº 201
258823032
vianamarest@sapo.pt
41.693312,-8.848341



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 pratos de peixe e marisco sempre frescos. O Pão Doce de Vila do Conde era tradicionalmente confeccionado, por alturas da páscoa, nos fornos a lenha das casas agrícolas e no natal e festas de família, onde a dona da casa fazia sempre uma fornada de Pão Doce.



Petinga à Moda das Caxinas

A "Petinga à Moda das Caxinas" é uma Caldeirada de Petinga com batata acompanhada de farinha de pau que usa uma diversidade de ingredientes: cebolas às rodelas, alho picado, tirinhas de pimentos, salsa picada, loureiro e massa de tomate, juntando-se as batatas em rodelas e a petinga aliada à arte e dedicação do povo das Caxinas. O tempero baseia-se no sal, vinho maduro e azeite. A tradicional farinha de pau é feita usando a calda da petinga, o que lhe transmite um gosto excepcional.



Pão Doce Tradicional

Derrete-se a manteiga, coze-se a canela em água, dissolve-se o fermento em água morna. Junta-se o fermento dissolvido a uma parte da farinha, mistura-se bem e deixa-se levedar, pouco tempo até dobrar volume. Depois de levedado, junta-se-lhe a restante farinha, bem como todos os ingredientes, amassando. Coloca-se a massa numa mesa e tendem-se rolos que se entrelaçam ligando-os em forma de rosca e deixa-se levedar cerca de duas horas. Vai ao forno e pincela-se com manteiga.



VILA DO CONDE
27, 28, 29 MAR.

Alfândega

Largo da Alfândega
252041613

Costa Verde

Rua Dr. Pereira Júnior,138
252631835
restcostaverde@iol.pt

Posta do Conde

Avenida Júlio Graça, 160
252696255

Praça Velha

Largo Antero de Quental, 33
252612121

Ramon

Rua 5 de Outubro, 176
252631334

S. João

Avenida Brasil, 582
252631275



Animação

Consulte Programa Especifico

abril

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

provérbio popular



www.guimaraesturismo.com

Guimarães, cidade de gastronomia convida os seus visitantes a conhecer os pratos fundamentais da cozinha do Minho, possuindo uma boa oferta de restaurantes capazes de oferecer o que de melhor foi criado ao longo dos séculos na cozinha local. A oferta gastronómica da mesa vimaranense é diversificada e vai desde a gastronomia regional aos petiscos. Os estabelecimentos vimaranenses guardam bons cozinheiros, possuem um ambiente acolhedor e muitas histórias para contar. Na edição deste ano, sugere-se que o visitante se delicie com o Bacalhau com Broa, prato característico desta região e o Toucinho-do-Céu, um doce tradicional de origem conventual.



Bacalhau com Broa

Ingredientes: Posta de Bacalhau; Broa Caseira; Batata; Cebola; Alho Louro, colorau e piri-piri (malagueta) q.b.

Preparação: Pré-cozer o bacalhau previamente demolhado, sem sal e dar-lhe uma entaladela. Fazer uma pasta de broa caseira, temperada com azeite, um pouco de louro e de piri-piri (malagueta), acrescentando colorau e alho, até obter uma pasta espessa e homogénea. Meter no fundo da caçarola de barro cebola cortada em rodela, para não agarrar, colocando o bacalhau e as batatas, pré-cozidas, regando com bastante azeite. Sobrepor a pasta da broa e levar ao forno durante 15 minutos,

recozendo o bacalhau e a cebola, concentrando o bacalhau e a broa. Retirar do forno quando o bacalhau estiver alourado. O acompanhamento pode variar.



Toucinho do Céu

Ingredientes: Açúcar 500 gr; Amêndoa 200 gr; Doce de chila (3 colheres); Gemas (18); Farinha, manteiga e açúcar pilé. Preparação: Derreter o açúcar em 2 dl de água até atingir o ponto pérola. Adicionar a amêndoa ralada e deixar ferver um pouco. Misturar as gemas com as claras e juntar ao preparado anterior, depois de este arrefecer. De seguida juntar as gemas e colocar ao lume até engrossar. Deixar



Animação

Neste fim-de-semana, aquando do expoente máximo das celebrações católicas, sugerimos a participação nas celebrações pascais que ocorrem um pouco por todo o concelho e que nos remetem para o imaginário popular vimaranense. Ainda este fim-de-semana é possível participar em visitas guiadas à Zona Histórica e

GUIMARÃES

3, 4, 5 ABR.

Património Mundial, no dia 03 de Abril pelas 15:00H e no dia 04 de Abril, pelas 10:00H. A participação está sujeita a inscrição pelo email: info@guimaraesturismo.com ou na Loja Interativa de Turismo de Guimarães, sita na Praça de S. Tiago. As visitas estarão condicionadas ao número de inscrições.

**Antigo Nora do Zé da Curva**

Vielá Traseiras, Rua de Santo António
253552267
norazedacurva@hotmail.com
41.442668; -8.293363

Buxa

Largo da Oliveira, nº 23 R/C
252058242
buxa.restaurantesnack@gmail.com
41.4431059; -8.293041

Café Rio

R. Com. João de Paiva Brandão, n.º 633
253523841
brancadanielaribeiro@hotmail.com
41.4186134; -8.300354

Casa Amarela

Rua de Donães nº 16 a 24
253292629
reservas@casaamarela.pt
41.263229; -8.173485

Chello's

Rua do Bom Viver nº26
253547307
chellos@chellos.net
41.433282; -8.286559

Clave dos Sabores

Rua João Lopes Faria nº 71
253297005
deolindaoliveiras@gmail.com
41.44408; -8.29376

Cor de Tangerina - veg.

Largo Martins Sarmento
253542009
cordetangerina@gmail.com
41.44674; -8.292081

D. Maria (Hotel de Guimarães)

Rua Eduardo Manuel de Almeida
253424800
hg@hotel-guimaraes.com
41.4360396; -8.29675

Dan José

Parque S.Cristovão, Penha 038
253418844
info@restaurantedanjose.com
414313918; -8.26759

Fentelhas

R. Pedro Homem Melo nº 111 S.Torcato
253551292
fentelhas@gmail.com
41.47788681" -8.26927721

Histórico by Papaboa

Rua de Valdonas nº 4
253412107
historico@papaboa.pt
41.443293; -8.294345

Hool

Largo da Oliveira
253519390
hool@hoteldaoliveira.com
41.26365; -8.17336

Papaboa

Largo João Franco
253415872
papaboa@papaboa.pt
41.4434745; -8.29452

Típico Batista

Rua A nº 280, Cruz da Argola
253432216
restaurantetipicobatista@hotmail.com
41.27199; -8.16498

Vila Flor

Av. D. Afonso Henriques nº 701
253438159
fatimasimoes@grupomigas.com
41 26.228; 8 17.694

Xisko

Largo dos Laranjais, n.º 85
253419020
geral@xisko.pt
41.4445455; -8.29383

GUIMARÃES
3, 4, 5 ABR.



www.cm-matosinhos.pt

A gastronomia é um dos produtos âncora do turismo de Matosinhos, sendo o concelho considerado a sala de jantar da área Metropolitana do Porto, tendo como cartão-de-visita a gastronomia típica, praticada pelos mais de 600 restaurantes espalhados por todo o Município. São já muitos os visitantes que se deslocam a Matosinhos com o objetivo de poder saborear o bom peixe e marisco frescos que diariamente vem da lota de Matosinhos e Angeiras, diretamente para os nossos restaurantes.



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

Coloque o leite a ferver com a casca de limão e o pau 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: Casa-Museu Abel Salazar, Museu da Quinta de Santiago, Sala-Museu Guilherme Ferreira Thedim, Museu da Escola EB2,3 de Lavra, Museu dos Bombeiros, Museu da Misericórdia de Matosinhos, Núcleo Museológico do Mar.



A Casinha

Travessa Gândara, 111 - Perafita
229954224
acassinha@iol.pt

Brasa Douro

Rua Óscar da Silva, 1109
- Leça da Palmeira
229957181
brasa.douro@gmail.com

Cais 51

Rua Gago Coutinho, 51
229370976
restaurantecais51@gmail.com

Dom Peixe

Rua Heróis de França, 241
224927160
dompeixe@gmail.com

Mar na Brasa

Av^º. Serpa Pinto, 464 R/Ch
229371090
marnabrasa@live.com.pt

Mauritânia Real

Rua Ló Ferreira, 239
229371363
arturmoreira64@hotmail.com

O Arquinho do Castelo

Rua do Castelo, 51
- Leça da Palmeira
229951506
tonyferreira24@hotmail.com

O Bem Arranjadinho

Travessa do Matinho, 2
- Leça da Palmeira
229952106
bemarranjadinho@gmail.com

O Casarão do Castelo

Rua Santa Catarina, 74
229951626
casaraocastelo@sapo.pt

O Chanquinhas

Rua de Santana, 243
- Leça da Palmeira
229951884
chanquinhas@netcabo.pt

O Gaveto

Av^º. Serpa Pinto, 761 R/Ch
229378796
geral@ogaveto.com

O Manel

Av^º. Serpa Pinto, 424
229350477
restauranteomanel12@gmail.com

O Marujo

Rua Tomás Ribeiro, 284
224001940
marujo@marujomarisqueira.com

O Valentim

Rua Heróis de França, 263
229388015
dompeixe@gmail.com

O Xarroco

Rua Heróis de França, 507
229381649
oxarroco@gmail.com

MATOSINHOS

3, 4, 5 ABR.

Os Lúsiadas

Rua Tomás Ribeiro, 257
229378242
info@oslusiadas.com.pt

Os Rapazes

Largo do Castelo, 39 - Leça da Palmeira
229953380
info@osrapazes.pt

Palato

Rua Heróis de França, 487 R/Ch
229350936
palatorestaurante@gmail.com

Sarrabulho

Av^º Dr. Fernando Aroso, 242
229953671
paulo75j@hotmail.com

Segundacasa

Av^º Serpa Pinto, 124/129
229379627
segundacasa.restaurante@gmail.com

Trás D' Oretha

Rua Heróis de França, 549
229371920
trasdoretha@netcabo.pt

Viveiros da Mauritânea

Av. Com. Grande Guerra, 50/86
- Leça da Palmeira
229999480
mauritaniagrill@gmail.com



www.cm-mdouro.pt

Miranda de l Douro
La gastronomie tradiciona
mirandesa, eilha sola, spierta ls
cinco santidos i un nun ye capaç de
se le squecer de l gusto ameroso
de la puosta mirandesa, l
çumarento cordeiro de raça churra
galhega mirandesa, l gusto sien
par de l fumeiro, l lambuxe de la
bolha doce i l bino sien par
fabricado nas Arribas de l Douro.
De a par cula gastronomie, heis de
dar fé de l "ancanto tremendo de
la peizaige" de l cunceilho
mirandês lantado ne l cento de l
Parque de l Douro Anternacional,
adonde l sonido de l silenço ye de
ua fermosura
smagadora. Por bias disto todo, ye
deficel falar de gastronomie sien

falar de cultura, de tradiçon, de
patrimônio, de fauna, de flora i de
la Lhêngua Mirandesa.
Beni a porbar i a cunhecer este
paraíso chamado Miranda de l
Douro, adonde ls saberes i ls
sabores reçúman de ls dies.
Bamos a Miranda!



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 succulência 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; 125g de
manteiga; 1,25Kg de farinha de

trigo; 100g de fermento de
padeiro; 700g de açúcar; 1dl de
azeite; 0,5l de água; canela. Põe-se
a farinha num tacho, faz-se um
buraco, deita-se a água morna com
o fermento, uma pitada de sal,
junta-se a manteiga derretida
com o azeite e os ovos batidos. Põe-se
tudo e deixa-se levedar.
Põe-se, num tabuleiro untado com
manteiga, às camadas esticadas.
A primeira deve ficar um pouco
mais grossa. Espalha-se o açúcar e
a canela muito bem,
sucessivamente. Viram-se as
bordas da massa para dentro do
tabuleiro, unindo à última e
formando um rolo. Pica-se e vai a
forno bem quente, durante cerca
de 1h.

MIRANDA DO DOURO
3, 4, 5 ABR.



Animação

Animação com os Pauliteiros e
Pauliteiras de Miranda durante
todo o fim de semana nas ruas da
cidade de Miranda do Douro.



Hotel Parador Santa Catarina

Estrada da Barragem
273431255
info@hotelparadorsantacatarina.pt

Miradouro

Rua do Mercado nº 53/55
273431259
brunomiradouro@gmail.com

Paladares Mirandeses

Rua 25 de Abril, 73
273417004



www.cm-boticas.pt

As ofertas gastronómicas do Concelho são vastas e a sua qualidade reconhecida internacionalmente. A ela se associam de imediato a vitela Barrosã, o famoso cozido à moda do Barroso, os enchidos, o presunto, o “Vinho dos Mortos” e o “Mel de Barroso”. Habitantes ancestrais das terras altas do Norte de Portugal, os bovinos barrosões são herdeiros naturais de um património genético único. Referência emblemática da bovinicultura portuguesa, a Raça Barrosã distingue-se de todas as outras pela lira alta da sua cornamenta, a sua harmonia de formas e pela famosa e inigualável carne que produz. Manjar de Reis

no passado século, hoje, mercê do rigoroso controlo com que é selecionada e criada, está à disposição de todos, tendo a sua carne Denominação de Origem Protegida (D.O.P.). Pode dizer-se que depois do pão, o porco é o alimento principal das refeições do transmontano. Uma diversidade gastronómica que muito agrada a todos os que nos visitam. Seja bem-vindo a Boticas!



Posta de Vitela Barrosã

A posta barrosã é uma receita de excelência da cozinha tradicional transmontana. Feita à base da carne de vitela da região de barroso, marcada pela sua qualidade internacionalmente reconhecida, é um dos pratos de origem popular que rapidamente atingiu notoriedade aquém e além fronteiras. A receita tem a sua origem em tempos ancestrais, sendo inicialmente temperada somente com sal grosso que era lançado sobre os nacos de carne, dispostos sobre uma grelha bem quente.

A posta de carne era depois servida sobre um pedaço de pão caseiro, sendo saboreada com o molho que ia libertando no pão. No sentido de garantir a qualidade de excelência, estes animais são criados em pastagens naturais ao ar livre e alimentados exclusivamente à base de produtos naturais. Para grelhar a carne, o lume deve estar forte no início e as brasas incandescentes devem estar distribuídas de forma regular no fogareiro ou lareira, de forma a proporcionarem uma distribuição uniforme do calor. A grelha deve ser colocada a uma distância de aproximadamente 10 cm das brasas.



Rabanadas de Mel do Barroso

Fatias de pão de trigo já endurecido com alguma espessura (a gosto), 1 litro de leite, 1 litro de água, 2 paus de canela, manteiga, limão, 3 colheres de Mel de Barroso e açúcar. Numa panela ferve-se o leite, a água e os restantes ingredientes. As fatias são demolhadas nesta calda bem quente. Escorrem-se e passam-se por ovos batidos. Frita-se em azeite e depois de bem escorridas, servem-se polvilhadas com açúcar e canela. Ao lado alguns favos para abebedar com Mel de Barroso as fofas rabanadas.



Animação

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.



Boticas Hotel Art & Spa

Rua Gomes Monteiro, S/ N.º
276414330
geral@boticashotel.com

Casa de Vilar “A Lavra”

Lugar da Lavra, Vilar
276413056
N 41º 40' 53.70" - W -7º 42' 05.62"

Casa do Pedro

Lg. da Capela – Vilarinho Séco
276444112
N 41º 40' 56.92" - W -7º 48' 45.90"

BOTICAS

10, 11, 12 ABR.

Cozinha da Eugénia

Trav. das Eiras, 4 – Carvalhelhos
276413039

Hotel Rio Beça

E.N. 311, nº. 33 – C.º da Lebre
276413003

Marialva

R. 5 de Outubro, 32/34
276415464
food4u@marialva.com

Taberna do Ti João

R. do Lameirão, nº. 1 – Carvalhelhos
276418148
geral@tabernatijoao.com



www.cm-cinfaes.pt

Cinfães é terra de valores históricos e culturais, cujo património abrange, entre outros, os primórdios tempos Celtas e a era de D. Afonso Henriques. Destes, mantém-se o rigor gastronómico das encostas e prados que, cultivados durante milénios, caem até ao rio, e que hoje transportam algumas das melhores experiências gastronómicas da região. Atualmente, em plena evolução gastronómica, Cinfães manifesta uma força natural que permite cruzar os melhores produtos com as técnicas mais contemporâneas, e desta interligação têm resultado significativos avanços gourmet, que apuram a qualidade de

qualquer prova. Nesta edição, Cinfães apresenta a Posta de vitela Arouquesa como um dos melhores exemplos da herança gastronómica local. Assada com lume tradicional, de preferência, pouco condimentada, esta maravilha provoca uma infinidade de sensações em cada toque. E as batatas e ervas aromáticas, com ou sem molho, completam, em sintonia, uma experiência certamente inesquecível. Como resultado da inovação, vários preferem acompanhar com o Vinho Verde local que, com a frescura ideal, transporta os aromas frutados que durante o ano deambulam nos prados que envolvem as vinhas. E para

sobremesa, nada como os Doces de Manteiga (Matulos), macios e delicados, como um bom final deve realmente ser.



Posta de vitela Arouquesa

1 Dose de Posta de vitela Arouquesa: 750g de Carne arouquesa certificada; 100g de Arroz e 300 g de batatas. Grelhar a carne, apenas com sal, em brasa de carvão vegetal, durante 10 minutos, virando apenas uma vez. Assar batatas e arroz no forno de lenha, com sal e alho. Depois de retirar a posta, juntar as batatas a murro no mesmo prato e espalhar o molho de carne por cima de todo. Apresentar o arroz, tostado, como condimento em separado e, como sugestão, juntar legumes cozidos ou feijão preto.



Bolos de manteiga

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



Animação

Animação: Teatro, Auditório Municipal (sábado - 17abril, 21h) / Festival de música e tradição,



Fonte dos Amores (Domingo - 18abril, 16h); Museus: Museu Serpa Pinto (Cinfães), Museu Escola (Vilar do Peso), Museu Etnográfico (Nespereira).



13 Restaurante

R. José Soares, Vila Chã - Nespereira
256955370
41° 00' 26,07"N; 8° 11' 18,15"W

Kibom

R. Major Monteiro Leite, 52
255561710
41° 04' 31,79"N; 8° 05' 45,89"O

O Rabelo

R. Capitão Salgueiro Maia
255563801
restauranterobelorestaurante@gmail.com
41° 04' 25,01"N; 8° 05' 14,03"O

CINFÃES

17, 18, 19 ABR.

Penedo de Sta. Bárbara

R. de Sta. Bárbara
255563988
penedosbarbara@gmail.com
41° 04' 18,93"N; 8° 05' 09,88"O

Recanto dos Carvalhos

Largo dos Carvalhos, 12 - Gralheira
255571566
elisabeterodrigues@hotmail.com
41° 00' 14,53"N; 7° 58' 11,07"O

Solar do Montemuro

Lugar de Azevedo - Tendais
255571715
solardomontemuro@gmail.com
41° 02' 19,20"N; 8° 03' 48,42"O

Varanda de Cinfães

R. Coronel Humberto Delgado
255561236
varandacinfães@hotmail.com
41° 04' 27,99"N; 8° 05' 39,49"O



www.cmpb.pt

Ponte da Barca é um concelho que preserva orgulhosamente o seu património no que toca à gastronomia.

Podemos encontrar o mais tradicional sabor, fruto da utilização dos mais variados e ricos produtos da região para a confeção das mais diversas especialidades. Merecem destaque o Cabrito da Serra Amarela, as Papas de Sarrabulho, o Arroz de Sarrabulho, a Posta Barrosã, o Sável e a Lampreia; nos doces podemos destacar o Leite-creme, as Rabanadas de Mel que com facilidade se podem encontrar nas ementas dos restaurantes. Destacamos também na doçaria as Queijadas de Laranja e os Magalhães concebidos em

homenagem ao navegador com raízes barquenses.



Posta Barrosã

Posta da rabadá de vitela Barrosã, com uma espessura de 3 a 4 centímetros, é temperada apenas com sal na altura de grelhar. Grelha-se na brasa com carvão forte até ganhar cor, após grelhada é passada por um molho constituído por azeite, vinho branco, vinagre, alho, pimenta e alecrim. É servida mal passada acompanhada com batata "a murro" e arroz de feijão malandro. Para o arroz, faz-se o refogado com cebola picada, azeite, salsa, louro e alecrim. À parte deverá ser cozido o feijão em lume brando, depois de cozido

acrescentar-se-á ao refogado, juntando-lhe a água da cozedura. Deite o arroz e as hortaliças (brócolos, repolho ou couve galega), deixe cozer durante 15 minutos.



Rabanadas de Mel

Cortam-se fatias de pão de trigo que se deixou endurecer, com dois centímetros de espessura. Numa panela põe-se a ferver 1 litro de leite, 1 litro de água, 2 paus de canela, casca de um limão, 3 colheres de mel, 3 colheres de açúcar, 1 noz de manteiga fresca. Em travessa funda, põe-se o pão a demolhar e passa-se por ovos batidos. Frita-se em azeite fino. Tiradas as rabanadas bem loiras, ficam algum tempo a escorrer e servem-se polvilhadas com açúcar e canela. Para acompanhar as rabanadas, também se pode fazer uma calda: 1/4 de litro de água, de litro de vinho do Porto, 4 colheres de mel, 4 colheres de açúcar amarelo, 2 paus de canela e 6 flores de laranja frescas.



Animação

Animação musical, Elaboração de pacotes de animação turística com diversas atividades (para mais informações consultar informação específica).



Adega do Lavrador

Av. Fernão de Magalhães
258455546
41.806509,-8.413746



Churrasqueira Barquense

Rua Francisco Sá Carneiro
258454104
41.808245,-8.422179

Emigrante

Rua António José Pereira
258452248
41.801231,-8.41468

Kibom

Rua Dr. Joaquim Moreira de Barros
258452175
41.797264,-8.414369

Lindo Verde

Castelo – Lindoso
258578010
41.800487,-8.415045

Lobo

Tamente – Entre Ambos-os-Rios
258587081
41.807685,-8.41733

PONTE DA BARCA

17, 18, 19 ABR.

Nappoli

Av. Fernão de Magalhães
258455047
41.750416,-8.434131

O Churrasco

Av. Fernão de Magalhães
258452513
41.804734,-8.415313

O Moinho

Campo do Côrro
258452035
41.767295,-8.426943

S. Martinho

Saném – S. Martinho de Crasto
258098110
41.815594,-8.327637

Santana

Lugar de Igreja – Grovelas
258454576
41.871315,-8.191031



www.cm-resende.pt

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

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

Anho Assado em Forno de Lenha

Ingredientes: 4Kg de anho, sal, 5 dentes de alho, 3 folhas de louro, ramo de salsa, 3 colheres de banha, azeite, vinho tinto.
 Modo de preparação: Lava-se o anho com vinho e esfrega-se com sal. Junta-se banha, salsa picada, alho e 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.

Cavacas de Resende

Ingredientes: 15 ovos (dos quais 8 inteiros e 7 só gemas), 250 g de açúcar, 280 g de farinha.
 Modo de 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 da calda. Cubra depois cada fatia com calda em ponto de pérola.

Animação

Entrada gratuita no Museu Municipal durante os dias 24, 25 e 26 de abril 2015. O período de abertura é o

seguinte: 24 de abril das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00. Dia 25 de abril das 10h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00. No dia 26 de abril das 10h00 às 13h00. No dia 26 de abril será apresentado o cartaz de animação musical já habitual da Festa das Cavacas, a realizar no Celeiro de Caldas de Aregos.

A Barraca

Barraca – Porto de Rei - S.J. Fontoura
 254939220
 ruidabarraca@hotmail.com
 41.118224.-7.912495

Bengalas

Rua Dr. Correia Pinto
 254877427
 agconfianca@iol.pt
 41.106151.-7.964742

Das Caldas

Caldas de Aregos - Anreade
 254875173
 inacio-isa55@hotmail.com
 41.100739.-8.009645

Douro à Vista

Lugar de Quintela
 254877900
 geral@restaurantedouroavista.com
 41.62906.-7.563398

Douro Park Hotel

Caldas de Aregos - Miomães
 254870700
 geral@douroparkhotel.com
 41.060200.-8.003800

Gentleman

Rua Egas Moniz
 254871113
 mpedrogomes@gmail.com
 41.82348.-7.574405

RESENDE 24, 25, 26 ABR.

O Desgraçadinho

Rua Humberto Coelho. Loja 104B
 912169192
 41.105234.-7.962266

O Emigrante

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro
 254871163
 filipe_caldas58@hotmail.com
 41.10521.-7.960013

O Pitas

Quinta das Bordas, R. Prof. Edgar Cardoso
 914185402
 sequeira149@sapo.pt
 41.107699.-7.955732

maio

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

provérbio popular



www.cm-arouca.pt

À mesa é uma excelente forma de iniciar uma viagem no tempo, pelo Arouca Geopark. Terra de um património natural e cultural único, convida a que se delicie com as magníficas paisagens e páginas da história, para além da carne de arouquês, criado em liberdade, no planalto da Freita. À sobremesa, a tentação é irresistível, com a doçaria conventual. Acompanhe com um vinho verde regional. Sirva-se. Seja bem-vindo.

Posta arouquesa / Espetada de arouquês

Saborosa e succulenta, a carne de Raça Arouquesa é um excelente motivo para vir conhecer melhor as terras de Arouca. Com garantia de qualidade, graças à Denominação de Origem Protegida, basta um pouco de sal para um tempero perfeito. O resto do sabor está na própria carne que, depois de gralhada na brasa, é acompanhada com arroz simples ou com feijão, batata frita ou batata a murro, legumes salteados ou salada. Bom apetite.

Doces conventuais e regionais

Ovos, açúcar, amêndoa e canela são os ingredientes eleitos para

uma doçaria absolutamente divina. Da tradição conventual, destaque para as Castanhas Doces e para os Charutos de Amêndoa, entre muitos outros doces pecados. Já da doçaria regional, o pão-de-ló e os melindres são apenas duas sugestões possíveis. Os ingredientes já são conhecidos, quanto à confeção, permanece o segredo, o famoso segredo que dá sabor a estas tentações.

Animação

Neta de D. Afonso Henriques, Mafalda escolheu Arouca e o seu Mosteiro para viver. Aqui é, ainda hoje, venerada pelo povo como Santa, embora a Igreja apenas a tenha beatificado. A 2 de Maio, Arouca festeja a vida da Rainha Santa Mafalda, com cerimónias religiosas e banda de música. Visite o Museu de Arte Sacra e escute o órgão de tubos.



Alto da Estrada

Arouca
256944796
direccao@hotelspedro.com

Assembleia Wine Bar & Restaurant

Arouca
256944392

Avistada

Rossas
256947213

Casa no Campo

Moldes
256941900



Hotel Rural Quinta de Novais

Santa Eulália
256940100
geral@quintadenovais.com

Hotel S. Pedro

Arouca
256944580
direccao@hotelspedro.com

Mota

Alvarenga
256955250

O Manjar de Arouca

Arouca
256940070

Parlamento

Arouca
256949604
restaurante.parlamento@hotmail.com

AROUCA
1, 2, 3 MAI.

Pedrogão

Pedrogão
256941733

Quinta Além da Ponte

Tropeço
962333211

Tasquinha da Quinta

Arouca
256944080
tasquinhadaquinta@sapo.pt

Varandinha

Arouca
256941865
avarandinha@sapo.pt



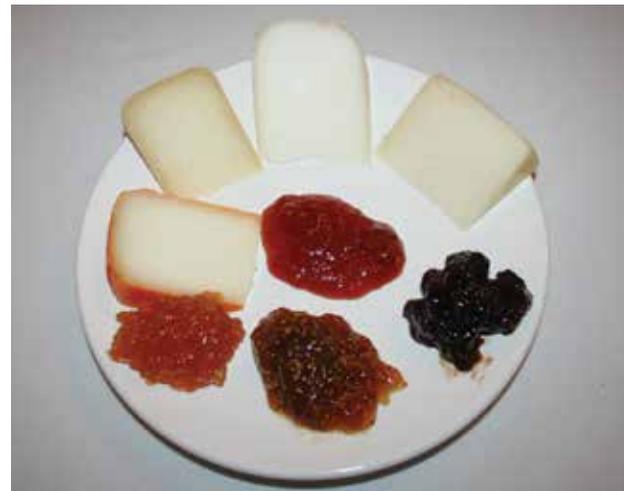
www.mogadouro.pt

A gastronomia Mogadourense, assente em produtos genuínos da terra e confeção tradicional, oferece uma variedade de sabores onde se destacam as seguintes iguarias: posta, marrã, enchidos de carnes de porco, cabrito e cordeiro assado, folares da Páscoa, cogumelos silvestres, queijos (ovelha e cabra), compotas variadas e bolos secos.



Posta à Mogadourense

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



Queijo de cabra ou ovelha com compotas variadas.



2000

Rua de Ploumagoar nº 10
279343007
rrestaurantemil@sapo.pt
41.340869,-6.710478

Dias

Rua Capitão Cruz, 34
279341560
41.344092,-6.706247

Estoril

Rua da República, nº 61
279342793
41.339742,-6.717772

Europeu

Av. do Sabor, Lote 5 - 1ºPiso
279343891
41.343869,-6.708478



Animação

Animação de rua: grupo de gaiteiros e bombos nos restaurantes aderentes. Visitas guiadas ao património edificado do Concelho de Mogadouro (Sob marcação até ao dia 30 de Abril). Entrada gratuita na sala Museu de Arqueologia.

MOGADOURO

1, 2, 3 MAI.

Kalifa OK

Rua da República, nº 18
279342115
kalifa_ok89@hotmail.com
41.340553,-6.716892

Pensão Russo

Rua 15 de Outubro
279342134
41.341864,-6.7146

Primavera

Rua das Sortes, nº 42
279341285
manuel.primavera@hotmail.com
41.343675,-6.703403

Rolima

Avenida de Espanha, 27
279342732



www.cm-stirso.pt

Em Santo Tirso a gastronomia é característica do Minho e Douro Litoral, região onde se integra. Sendo uma das potencialidades mais representativas do concelho, atrai não só os seus apreciadores, como também aqueles que associam a boa mesa ao conhecimento do património cultural e natural. São inúmeros os restaurantes que bem confeccionam as iguarias tradicionais, como o cozido à portuguesa, com vários tipos de carnes e enchidos, o cabrito e vitela assada no forno, os saborosos rojões, a feijoada, o arroz "pica no chão" e os mais variados pratos de bacalhau. De referir o famoso vinho verde da

região para acompanhar. Mas é na doçaria, rica e de longa tradição, que Santo Tirso mais se destaca: os famosos pastéis jesuítas e limonetes e as bolachas do Mosteiro de Santa Escolástica. E para terminar um licor do Mosteiro de Singeverga, preparado por destilação directa de plantas aromáticas de reconhecidas propriedades balsâmicas e terapêuticas.



Cabrito Assado no Forno

Ingredientes para 8 pessoas: 1 cabrito, limão, banha, azeite, colorau, alho, salsa, louro, sal, pimenta / piri piri, cebola, batatas. Confeção: Lava-se o cabrito e põe-se de molho durante 12 a 24 horas em água e bastante limão. Faz-se uma pasta com banha, azeite, colorau, alho picado, salsa, louro, sal e pimenta / piri piri. Corta-se o cabrito aos pedaços e tempera-se com o preparado anterior, ficando a marinar de um dia para o outro. No dia seguinte coloca-se o cabrito e as batatas numa assadeira de barro, com bastante cebola e leva-se ao forno, de preferência a lenha. Serve-se acompanhado de arroz e grelos



Jesuítas e Licor de Singeverga

Ingredientes
Para a massa: 300 g de farinha, 250 g de manteiga, 1 a 1,5 dl de água, sal
Para o recheio: 2 gemas, 3 colheres de sopa de açúcar
Para a cobertura: 2 claras, 6 colheres de sopa de açúcar
Confeção: Prepara-se a massa folhada com os ingredientes indicados e estende-se em tiras com cerca de 4 mm de espessura. Batem-se muito bem as gemas com o açúcar. Barram-se as tiras de massa com este preparado e

SANTO TIRSO

1, 2, 3 MAI.

salteados. Na preparação da calda do arroz, junta-se uma concha de molho do assado.
dobram-se. Com uma faca muito afiada cortam-se as tiras em triângulos. Batem-se as claras em espuma e nesta altura começa a juntar-se o açúcar, continuando sempre a bater-se até se obter um merengue pouco espesso. Barra-se a parte superior dos jesuítas com este merengue e levam-se a cozer em forno quente, mas sem exagero. *Diz-se que o sabor dos jesuítas, se a água for calcária, não será o característico dos jesuítas de Santo Tirso. (MODESTO, Maria de Lourdes In "Cozinha Tradicional Portuguesa", Verbo, pág. 41)



Animação

Consultar programa específico.



Adega Regional Alambique

R. da Lagoa, nº 4
252850276
helenamcarneiro@hotmail.com
41.341839, -8.479451

Adega Regional do Zé

R. Ferreira de Lemos, nº 252
252866488
regionaldoze@gmail.com
41.336148, -8.476325

Adega Regional "O Escondidinho"

R. das Escolas, nº 180
- S. Mamede de Negrelos
252841355
simaocunha07@sapo.pt
41.352787, -8.356541

Assunção

R. Padre Miguel Miranda, nº 170
- Mte Srª da Assunção - Monte Córdova
252898262
anaalvesmatias08@live.com.pt
41.324666, -8.447264

Braseiro das Aves

Av. Conde Vizela, nº 106 - Vila das Aves
252875079
41.35965, -8.402551

Campinhos

Av. S. Rosendo, nº 22
252049555
gui.gomail@gmail.com
41.341767, -8.478938

Caroço

Lg. Cor. Baptista Coelho, nº 47
252862244
geral@restaurantecaroco.pt
41.342832, -8.473922

Cozinha do Ave

R. Dr. Alexandre Lima Carneiro, nº 131
- Areias
252862588
orapazluis@hotmail.com
41.361037, -8.47378

Dona Unisoco

Hotel Cidnay - R. Dr. João Gonçalves
252859300
eventos@hotel-cidnay.pt
41.340731, -8.472242

Excelência de Sabores

R. dos Carvalhais, nº 60/64
252851412
jjorge25@gmail.com
41.339467, -8.475096

Lanterna

R. Central, nº 1447 - Monte Córdova
252898931
mjc.sampaio@sapo.pt
41.327573, -8.418454

Mira Parque

R. Francisco Moreira, nº 8
309899869
miraparque@gmail.com
41.343894, -8.474044

Mira Rio

R. João Paulo II, nº 400 - Rebordões
252853492
mirario.sts@gmail.com
41.361033, -8.441148

O Cantinho da Várzea

Zona Industrial da Várzea do Monte
252493227
cantinhodavarzea_restaurante@hotmail.com
41.350850, -8.510384

Olímpico

R. Sousa Trêpa, nº 63
252891617
rest.olimpico_2013@hotmail.com
41.341011, -8.475067

Pedra do Couto

R. de Santo André, nº 229 - Sta Cristina do Couto
252830050
restaurante.pedradocouto@gmail.com
41.257355, -8.497109

Ponto Final

Tv. Veiga do Leça, nº 26 - Lamelas
252891095
rpontofinal@sapo.pt
41.293884, -8.468574

R Brandão (B. V. Tirsenses - Amarelos)

Av. Sousa Cruz
913919363
brandaolina@gmail.com
41.341828, -8.477179

Ruínas do Cerrado

Tv. da Aldeia Nova, nº 71 - Vilarinho
253584713
info@ruinasdocerrado.com
41.348721, -8.328838

Santo António

Lg. dos Antigos Combatentes, nº 85
- Lamelas
229687516
ruas_renato@hotmail.com
41.290387, -8.476969

Tirsense

Pç. Conde S. Bento, nº 25
252852889
rtirsense@sapo.pt
41.340591, -8.476514

SANTO TIRSO
1, 2, 3 MAI.



www.cm-valongo.pt

Este evento permitirá a quem visitar Valongo conhecer e degustar as especialidades gastronómicas deste concelho. O Bacalhau com Broa primará pela qualidade do bacalhau e do pão que o complementa. Será acompanhado com regueifa e vinho verde Quinta das Arcas, produtos característicos do Concelho. A sobremesa, Rabanadas, de valor incondicional, pelo facto de ser elaborado com pão. A refeição terminará da melhor forma com a degustação de Biscoitos de Milho. Toda uma refeição com produtos de excelência de Valongo. Venha saborear as nossas iguarias de 1 a 3 de Maio de 2015.



Bacalhau com Broa

Ingredientes: 1 posta de bacalhau, batatas pequenas, couve coração, broa, azeite, presunto, pimenta, cebola. Laminar a cebola e colocar no fundo da assadeira. Colocar o bacalhau com a batata, regar com azeite e levar ao forno por 40min. Fazer a pasta da broa: desfilar a broa, juntar presunto picado, um bocadinho de pimenta e azeite até ficar em pasta. Reservar. Laminar a couve coração e reservar. Cobrir o bacalhau com a pasta da broa e decorar com tiras de presunto. Colocar no forno até ficar crocante. Colocar a couve coração numa frigideira com azeite, sal e saltar. Dar murro nas batatas juntar aos restantes ingredientes e servir.

Acompanhar com regueifa e vinho verde Quinta das Arcas.



Rabanadas e Biscoitos de Milho

Ingredientes: Pão cacete, ovos, calda: água, açúcar, limão, canela em pau e pitada de sal, açúcar e canela em pó. Cortar o pão com +/- 1,5cm de espessura, molhar na calda morna, previamente feita, passar por ovo e fritar. Polvilhar com açúcar e canela em pó. Servir.



Animação

Visitas guiadas às empresas: Fábrica de Biscoitos Paupério: sexta: 15h-18h; sábado: 10h-13h. Oferta de biscoitos a quem participar nas visitas. Padaria Irmãos Moreira: sábado: 15h-18h. Quinta das Arcas: Sexta: Provas gratuitas, mínimo de 5 pessoas. Oferta 10% desconto na compra de qualquer produto. Sábado - Caminhada de grupo no Percorso Pedestre da Quinta das Arcas, pelas 9h30, com prova de vinhos e queijos no final da caminhada. Oferta 10% desconto na compra de qualquer produto.



A Cozinha da Toca

R. Engº Armando Magalhães, 65 - Ermesinde
229720628

A Regional Valonguense

R. D. Pedro IV, 150
224223299
regionalvalonguense@sapo.pt
41.1141805,-8.309546

Abê

R. Rodrigues de Freitas, 1574 – Ermesinde
229711622
josenogueira@mail.com
41.134221,-8.3312465

Bibó Porto II

R. 1º de Maio, 481 – Alfena
224087611
carlosbiboporto@gmail.com
41.146909,-8.3220304

Churrasqueira da Estação

R. 5 de Outubro, 1190 – Ermesinde
229710305
churrasqueira_estacao_ermesinde@hotmail.com
41.131831,-8.337869

Crista no Ar

R. Ribeiro Cambado, 331
224224566
cristanoar@gmail.com
41.1129092,-8.3048611

Engenho

R. S. João de Sobrado, 2352 – Sobrado
224910151
restaurante.engenho@hotmail.com
41.1240280,-8.2740822

Jardim

R. Sousa Paupério, 19
224220115
restaurantejardim19@gmail.com
41.1118477,-8.2959272

Museu

R. Rodrigues de Freitas, 1547 – Ermesinde
229740671
sandrinapires@gmail.com
41.133335,-8.3311837

O Vale Maior

Rua de Campelo, 560 – Sobrado
224912294
restaurantevalemaior@hotmail.com
41.1250753,-8.2753590

VALONGO

1, 2, 3 MAI.

Parque Rest

Pq Urb. Dr. Fernando Melo - Ermesinde
229759104
parque.rest.shs@gmail.com
41.1255643,-8.3312021

Ribeiro

Lg. do Centenário, 10
224220100
mariopaco@iol.pt
41.1121437,-8.2955503

Romano Hostel

Av. 5 de Outubro
224962997
geral@romanohostel.com
41.1123152,-8.2952104

Senhor Churrasco

R. Dom Afonso Henriques, 365
229670279
mail@senhorchurrasco.com
41.147839,-8.3210897

Soares

R. Alves Saldanha, 211
224913050
restaurante14soares@gmail.com
41.188452,-8.493868



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 á mesa em dias festivos, mergulhado num delicioso Arroz de Cabidela.



Galo de Cabidela

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



Biscoitos de milho

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



Animação

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



Abrigo das Andorinhas

Rua Queirós Ribeiro, nº 76
251795335
abrigodasandorinhas@gmail.com
41.562828,-8.443126

Braseirão do Minho

Rua da Tomada, En 13, Campos
251700240
geral@hotelminho.com
41.582834,- 8.410388

Casa Lau

Lugar da Igreja, Loivo
251795162
beatriz-vaz@hotmail.com
41.553782,- 8.445977

Central

Terreiro
251794898
41.562530,- 8.443605

Costa Verde

Avenida, EN13, nº 15 - Campos
251795430
geral@costaverde.com.pt
41.580490,- 8.423040

D. Maria

Rua 25 de Abril
251797229
filipegonalves2908@outlook.pt
41.562414,- 8.443556

VILA NOVA DE CERVEIRA

1, 2, 3 MAI.

Glutão

Sta. Marinha -Loivo
251795654
filipe270682@hotmail.com
41.554177,- 8.450658

Lavrador

Alto das Cerejas, nº 15 - Campos
251796604
geral@restaurantelavrador.com
41.581557,- 8.411749

Sol Nascente

Vale - Sapardos
251941233
41.553093,- 8.443036



www.cm-amarante.pt

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

Cabrito Assado (serrano)

Desde os caminheiros fatigados de outros tempos aos amantes do bom garfo dos nossos dias, o cabrito assado faz de Amarante um ponto de paragem obrigatório. Os segredos multiplicam-se na preparação deste prato, no entanto, pode revelar-se os ingredientes básicos que o sublimam, nomeadamente alho, louro, salsa, pimentão-doce, vinho branco e... o repouso do cabrito até ao dia seguinte.

“Deitado numa cama” de cebola, azeite, sal e alho, acrescentamos, como companhia, as batatas e as partes finas do cabrito (costelas) e corrigimos o molho. Já na reta final, um toque de tostado em todos os ingredientes - conquistado no forno - denuncia que a assadeira está pronta a ir para a mesa.

Doces Conventuais

“S. Gonçalo de Amarante / Tantos milagres fazeis / Que são mais milagres vossos / Estes doces e pasteis” Criados e difundidos pelas monjas de Santa Clara, os Doces Conventuais de Amarante (lérias, foguetes, papos de anjo, bolos de S. Gonçalo,...) continuam a despertar a curiosidade de quem nos visita. Cumprindo o segredo conventual, a produção destas especialidades tem como principais ingredientes ovos, amêndoas, açúcar e farinha, diferenciando-as a forma e os acabamentos.

Animação

Feira dos Doces Conventuais
8, 9 e 10 de maio



A Eira

R. da Vinha lote 19
255095490
restauranteaeira@gmail.com
41.283644, -8.090939

A Grelha

Av. 25 de Abril, nº8
255431272
geral@grelhaeventos.com
41.268942, -8.071342

Adega Regional Ti-Ana

R. da Trovoada, nº 416
– Travanca
255731577
adegatiana12@gmail.com
41.283615, -8.201737

Amaranto

R. Acácio Lino, nº 351
255422006
restauranteamaranto@hotmail.com
41.267617, -8.071931

Avião

R. 31 de Janeiro
965726293
41.268439, -8.075231

Casa Silva

R. de Larim nº 177
- Gondar
964257894
41,251470, -8,034203

Estoril

R. 31 de Janeiro
– São Gonçalo
912132727
mnestoril@hotmail.com
41.268664, -8.077008

Lusitana

R. 31 de Janeiro, nº 65
255426720
41.268661, -8.076822

Marão – Pousada de S. Gonçalo

Curva do Lancete,
Serra do Marão - A
255460030
pousada.marao@gmail.com
41.275664, -7.932222

Mateus

E.N. 101 nº 80 – Bustelo
255441680

O Faustino

Av. Alexandre Herculano
255426814
brunoribax@hotmail.com
41.268650, -8,074812

O Pescador

Av. General Silveira
255422004
41.266739, -8.079758

Príncipe

Lg. Cons. Ant. Cândido, n.º83,
Cepelos
255431009
geral@restauranteprincede.net
41.267894, -8.074603

Quinta da Lama

R. Caminho da Rua, Real
– Vila Meã
255733548
quintadalama@hotmail.com
41.250561, -8.1710421

Quinta do Outeiro

Qta do Outeiro
– São Gonçalo
968930580
monteiro.borges@mail.telepac.pt
41.26866, -8,09318

AMARANTE 8, 9, 10 MAI.

S. Gonçalo - Café Bar

Largo de S. Gonçalo, nº 8
255432707
reformacao@gmail.com
41.268872, -8.078663

Taberna do Coelho

Rua da Boavista nº 393
918609180
tabernadocoelho@gmail.com

Tasca do Aderito

Rua 31 de Janeiro nº 22
910944134
tascadoadweito14
41.268461, -8.075528

Tasquinha da Ponte

Rua 31 de Janeiro, nº 193
255433715
paulo_a_costa@outlook.pt
41.268581, -8.077467

Zé da Calçada

Rua 31 de Janeiro, nº81
255446915
geral@zedacalcada.co
41.268678, -8.076561



www.cm-paredes-coura.pt

A gastronomia é uma expressão de cultura e de bem viver. Os saberes e sabores tradicionais evidenciam os produtos locais de que o Homem dispunha para a sua alimentação, os modos e as formas que foi apurando para os tornar mais úteis, mais saborosos e agradáveis.

Paredes de Coura possui um vasto e rico património gastronómico, assente em produtos naturais e ecológicos de uma sã economia rural. Destacamos a truta do rio coura, os deliciosos enchidos, as carnes de cabrito, anho e de cachena criados nos nossos montes, assim como a mítica batata da boalhosa e a saborosa couve-galega. Toda esta variedade

de pratos regionais e de cozinha tradicional torna-se um deleite para o nosso 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 barrosã, o frango e os enchidos. A meio da cozedura juntam-se os legumes, batata, couve-galega, repolho, cenoura e nabo de cultivo tradicional. Deve cuidar-se o sal durante a cozedura. Para acompanhar, arroz confeccionado com o caldo de cozer as carnes.



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

O Fim de Semana Gastronómico em Paredes de Coura, conta com uma prova e exposição de carrinhos de rolamentos, festival de folclore, encontro de concertinas, mostra de produtos e gastronomia tradicional, ateliês de culinária e concentração e exposição de carros clássicos.



Abrigo do Tabuão

Praia Fluvial do Tabuão
251782135
41.550663.-8.340680

Adega Regional O Barbaças

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha, 19
916938212
41.543772.- 8.333262

Albergaria

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha
251782450
41.543775.-8.333223

Arcada

Rua Conselheiro Miguel Dantas
251782440
41.544411.-8.334026

Casa do Frei

Largo Frei Redento da Cruz
251107332
41.573538.-8.304103

Conselheiro

Largo visconde de Moselos
251782610
41.544386.-8.333787

Constantino

Nogueira - Cossourado
251782390
41.542576.-8.374172

Lino

Coqueira - Castanheira
251782069
41.543744.-8.333878

Miquelina

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
251783298
cmbdt@hotmail.com
41.544317.-8.333869

PAREDES DE COURA 8, 9, 10 MAI.

O Furão

Rua Dr. Narcizo Alves da Cunha, 6
251782602
41.543849.-8.333380

Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
251782280
41.54'3642.-8.333361

Xisto

Boalhosa - Insalde
939334565
rotasdoxisto@gmail.com
41.513203.-8.372173



www.cm-fafe.pt

A vitela assada projetou a gastronomia fafense por todo este país. É a coroa de glória dos comeres locais. Na verdade, o conelho de Fafe é conhecido a nível nacional pela saborosa vitela assada à moda de Fafe. No último quartel do séc. XIX, já escrevia José Augusto Vieira que “é afamada a vitella de Fafe”. O autor de “O Minho Pitoresco” enaltece, por mais do que uma vez, a “deliciosa vitella, que torna Fafe uma celebridade entre os amadores da carne tenra e branca”.



Vitela Assada à Moda de Fafe

Coloque a vitela numa pingadeira e tempere-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 o veio.

Leve-a a assar, em forno de lenha, cerca de três horas. Retire a vitela coloque-a num tacho.

Disponha, por cima, a cebola aos gomos e os alhos cortados em lasca.

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

Acompanhe com arroz de forno.



Doces de Gema

Bate-se muito bem as gemas com o açúcar até que este preparado fique cremoso.

Depois vai acrescentando aos bocados a farinha.

Pronta a massa, fazem-se uns bolos redondos e achatados e levam-se ao forno a lenha para cozer num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Prontos os doces, e ainda quentes, estes são barrados com calda de açúcar em ponto.

Deixam-se em descanso para secar, o que ao fim de algum tempo lhe confere a cor branca tão característica deste doce.



Animação

O Programa da animação é assegurado pelas Feiras Francas e Expo Rural 2015, a realizar de 15 a 17 de Maio. A feira franca data desde finais do séc. XVII e surgiu devido a uma provisão expedida por D. João V (1689-1750).

O cartaz contempla, para além de uma exposição multisectorial, exposições de pirotécnicos concelhios, grupos de folclore, concertinas, bandas filarmónicas e dois números obrigatórios, sendo estes o concurso pecuário e a corrida de cavalos. Os museus abertos ao público, com entradas gratuitas, serão o Museu Regional do Automóvel, o Museu da Imprensa e o Museu das Migrações e das Comunidades.



A Cabana

Rua Luís de Camões, n.º121
253503233

A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, n.º80/88
253494750

Académico

Rua Serpa Pinto, n.º142
253599657

Adega Popular

Praça 25 de Abril, n.º286
253599747

Aldeia do Pontido

Lugar do Pontido - Queimadela
253508108
geral@aldeiadopontido.com
41º30'26.68"N, 8º9'24.77"W

Cá Te Espero

Rua do Retiro, n.º156
253590436

Casa da Cêra

Rua Monsenhor Vieira de Castro, n.º14
253590255

Casa de Cancelo

Lugar de Cancelo - Cepães
253591916
rilhadas@rilhadas.com
N41º25.433', W008º12.866'

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, n.º319
253598542

Come e Bebe

Rua da Cumieira, n.º96
253503403

Comfort Inn

Avenida do Brasil - Hotel Comfort Inn
253000700
comfort.fafe@grupo-continental.com
41º26'45.11"N/8º10'33.46"W

FAFE

15, 16, 17 MAI.

Doce Abrigo

Rua Major Miguel Ferreira, n.º50 R/C
253492653
doce.abrigo@hotmail.com

Dom Luis

Avenida S. Jorge, n.º 383 R/C
253595837

Egas Moniz

Praceta Egas Moniz, n.º24
253597279

Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, n.º167
253599680

Janta Comigo

Zona Industrial do Socorro, lote Z 2
253498358

O Fogueteiro

Rua Trindade Coelho, n.º65
253503024

Porto Seguro

Rua de Moçambique, n.º300
253599160

Tia Graça

Rua dos Aliados, n.º325 R/C Esq.
253593411



www.cm-maia.pt

O Concelho da Maia, como parte integrante do Douro Litoral, possui pratos de confeção refinada, que proporcionam momentos de satisfação aos amantes da boa mesa. Falamos assim, do “Bacalhau à Lidador”, da Vitela Assada, do “Cabrito à Maiata”. Nos doces encontramos os “Lidadores”, os “Biscoitos da Maia”, o Pão-Doce, a Aletria, as Rabanadas e os doces conventuais.



Bacalhau à Lidador

Ingredientes: 6 Postas de Bacalhau Demolhado, 2 Colheres de Chá de Vinagre, 6 Grãos de Pimenta, 3 Dentes de Alho, Salsa, 1 noz de manteiga por Posta, 1 Folha de Louro, Batatas.
Preparação: Limpam-se as postas de bacalhau das peles e das espinhas grossas e colocam-se, aconchegadas, dentro duma assadeira de barro. Regam-se com bastante azeite, temperam-se com 3 dentes de alho esborrachados, 1 folha de louro, 6 grãos de pimenta, 2 colheres de chá de vinagre e 1 noz de manteiga sobre cada posta. Pré- aqueça o forno em temperatura média (180°C). Leve ao forno, regando de vez em quando com o molho que se forma no fundo da assadeira, até que o bacalhau fique bem dourado. Retire do forno e sirva com batatas a murro. Servem-se polvilhadas com alho e salsa picados.



Lidadores

Ingredientes (10 Lidadores Grandes): 500g de Manteiga, 2,5 kg de Açúcar, 60 Gemas, 950g de Amêndoa Moída, 950g de Abóbora Cristalizada Picada.
Preparação: Num tacho junta-se 500g de manteiga e 2,5kg de açúcar e deixa-se arrefecer. Depois juntam-se 60 gemas, 950g de amêndoa moída, 950g de abóbora cristalizada e picada. Dilui-se 100g de farinha para não ficar com

grumos e junta-se ao preparado, deixando repousar meia hora. Forram-se tigelas de barro com papel vegetal e vão ao forno durante 1 hora a temperatura baixa.



Animação

Consultar programa específico.



Cervejaria Maior

E.N 14, 2405 – P. Comercial - Barca
229415507
ftg960@gmail.com
41°14'48.49"N 8°37'13.75"W

Clube do Garfo

R. Cons. Campos Henriques, 28
229428208
clubedogarfo.geral@hotmail.com
41°13'33.49"N 8°36'53.23"W

Cozinha d' Avó Rosa

R. da Estação (junto ao Zoo da Maia)
229423911
cozinhadavorosa@hotmail.com
41°14'1.08"N 8°37'48.33"W

Dona Lourdes

Av. António Santos Leite, 265
229483680
restaurantedonalurdes@hotmail.com
41°13'43.84"N 8°37'11.83"W

Fidelys

R. Aug. Nogueira da Silva, 226 - Castelo da Maia
229810740
fidelys.geral@hotmail.com
41°15'38.96"N 8°36'57.80"W

O Industrial

R. José Moreira da Silva, 450 – Moreira
229440967
reservas@restauranteoindustrial.pt
41°14'54.40"N 8°38'9.80"W

MAIA

15, 16, 17 MAI.

Quinta d'As Raparigas

R. do Souto, 920
229420505
contactos@quintadasraparigas.com
41°13'33.27"N 8°37'58.11"W

Tomar de Sal

Pç. Exército Libertador, 132 - Moreira
41°14'29.28"N 8°39'56.40"W



www.cm-sjm.pt

O coelho e a cenoura porquê? A história desta cidade está relacionada com a indústria do calçado e da chapelaria. Esta última tornou-se emblemática e motivou a criação do Museu da Chapelaria, no edifício de uma antiga fábrica de chapéus aquela que introduzir, pela primeira vez em Portugal, o processo mecânico no fabrico do chapéu de feltro de pelo de coelho. É neste contexto que surge uma tradição gastronómica em S. João da Madeira relacionada com uma das atividades industriais, sendo o coelho e a cenoura os principais atores para a confeção gastronómica da cidade.



Coelho à caçador com cebolinhas e batatinhas cozidas

Para a marinada: pique 6 alhos, 2 colheres de chá de ervas da Provença, alecrim, tomilho e louro. Tempere com pimenta e sal e junte 2 colheres de sobremesa de pimentão e azeite. Unte o coelho com o tempero e regue-o com meia garrafa de vinho tinto. Tape e reserve no frigorífico durante 2 horas. Aqueça o azeite, no fundo de um tacho largo, com 2 colheres de sopa de banha de porco. Leve cebolinhas a refogar. Junte meio pimento vermelho picado e 2 tomates cortados. Coloque o coelho no tacho e deixe-o fritar um pouco. Junte o tomate regue com a marinada e cozinhe durante 45 min.



Delícia de Cenoura

Ingredientes: 600g cenoura; 5 ovos; 2 c. sopa farinha; 1 c. café fermento; sumo 2 laranjas; 40g margarina; 3 c. sopa açúcar. Creme: Junte 5 gemas, 80g de água e 160g de açúcar misture e reserve.

Junte a farinha, o fermento e o açúcar e misture. De seguida incorpore os ovos 1 a 1, o sumo de laranja, a margarina derretida e as cenouras.

Cozer no forno a 170º, durante 20 minutos.

Desenformar a torta sobre um pano polvilhado com açúcar e unte com o creme de ovo. Retirar o papel vegetal que protegeu da forma, polvilhe com açúcar e enrole com a ajuda do pano.



A Harpa

R. da Misericórdia, 278
256042945
geral@aharpa.pt

Almeida

R. do Dourado, 204
256826503
luxalmeida@hotmail.com

Bacana

Av. Benjamim Araújo, 24
256823385
restaurante.bacana@net.novis.pt

Casa D' Avó

Praça 25 de Abril, 256
256824073
geral@restaurantecasadavo.com

Fábrica dos Sentidos

R. Oliveira Júnior, 501
256413193
geral@fabricadossentidos.pt

SÃO JOÃO DA MADEIRA
15, 16, 17 MAI.

Homenagem

R. Oliveira Júnior, 918
256817368
geral@homenagem.pt

O País - Hotel Ever

R. Adelino Amaro da Costa, 573
256106700
saojoamadeira@everhotels.com



www.cm-vinhais.pt

Vinhais apresenta uma gastronomia rica e variada, baseando-se nos produtos genuínos e naturais da Região. 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 entradas com o celeberrimo Fumeiro de Vinhais, desde o salpicão, o presunto a chouriça de carne, passando para os apelativos pratos típicos da região, destacando-se o cozido à moda de Vinhais, a posta à Mirandesa, a feijoada de Vinhais ou grelos acompanhados com alheira e chouriça.

Porque o nome Vinhais está associado a vinhas, aqui, pode também apreciar um vinho de excelente qualidade para acompanhar o seu prato de eleição. Termine a refeição com as deliciosas sobremesas de castanha, ou os milhos doces e acompanhe com um licor caseiro.



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 feitar a mesma, com todas as carnes já partidas.



VINHAIS

15, 16, 17 MAI.



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.



Animação

Acesso gratuito aos eventos culturais a decorrer nos dias 15, 16 e 17 de Maio, programados para as comemorações do Feriado Municipal. Entradas livres na Galeria de Arte Sacra, Museu do Contrabando da Moimenta, Museu Etnográfico e Museu Lagar de Azeite em Agrochão, Centro Interpretativo da Lorga de Dine e o Centro de Interpretação do Parque Natural de Montesinho.



Fraga dos Três Reinos

Moimenta
273648037
cindafretas@gmail.com
41°56'59.7"N 6 / °58'34.4"W

Paulu's

Complexo das Piscinas
273771666
paulusrestaurante@gmail.com
41°49'58.0"N 7 / °00'12.6"W



www.mun-trofa.pt

A cozinha tradicional da TROFA, rica e variada em sabores fortes e naturais, está fortemente ligada ao modo de vida dos nossos antepassados e à diversidade morfológica, que o território apresenta, de relevo irregular, nomeadamente o Monte Cabrito, o Monte de S. Gens e o Monte de St.ª Eufémia. Marcada por uma área florestal significativa, a Trofa teve em tempos a tradição de cabriteiros, que consigo trouxe à nossa gastronomia o cabrito assado, considerado ainda hoje um prato cerimonial que tal como na maioria das culturas cristãs tem especial evidência no dia de Páscoa e na Festa da Sr.ª das Dores da Trofa.

Para o acompanhamento deste prato propomos o vinho verde Castro Trofa e para a sobremesa sugerimos as deliciosas rabanadas. Visite a Trofa!



Cabrito Assado

Ingredientes: 2 kg. Cabrito, 8 batatas, 4 cebolas, 4 alhos, 1 ramo salsa, 1 colher chá colorau fumado, 100 gr. toucinho, sal q.b, azeite q.b

Modo de Preparação: Trinche o cabrito e coloque em vinha d´alho de véspera.

Numa assadeira, coloque cebolas às rodela, alho e salsa, e por cima o cabrito e as batatas.

Faça um molho, com parte da vinha d´alho, sal, azeite e cubos de toucinho, mexer e regar por cima do cabrito. Levar a forno médio durante 4 horas.

Servir acompanhado de arroz parolo e legumes salteados.



Animação

23 a 30 de maio - XI Encontro Lusófono de Literatura Infanto-Juvenil e XV Feira do Livro da Trofa. O Encontro Lusófono de Literatura Infanto-Juvenil, que decorre anualmente em maio, é um evento que pretende promover os hábitos de leitura, os autores e a sua obra. Esta iniciativa é ainda acompanhada por exposições, espetáculos de música, teatro e dança, que pretendem divulgar as artes e a(s) cultura(s) dos países de língua oficial portuguesa.



B. Correia

Av. de Stª Eufémia – Alvarethos
229812287
41.310939.-8.640715

Félix

Av. do Bicho, 629 – Guidões
252418893
41.335107.-8.619576

Flor do Ave

R. 16 de Maio, 2291 - Bairros
252417598
apoio@flordoave.com
41.371656, -8.603668

Julinha

R. Dr. Avelino Padrão, 1771
911780666
geral@julinha.pt
41.339934, -8.594179

Os Braguinhas

R. das Indústrias
932835816
osbraguinhas@hotmail.com
41.330742,-8.565817



Rabanadas

Ingredientes: 6 trigos, 1l. Leite, 2 ovos, 4 gemas, 2 colheres sopa de mel, 1 cálice vinho do porto, azeite q.b, açúcar e canela q.b..

Modo de Preparação: Bater os ovos, juntar leite, mel, e o vinho do porto e levar ao lume.

Retirar a cõdea ao pão e passar pela calda morna, deixando embeber.

Retirar e formar bolas com as mãos, deixando-as apenas húmidas. Colocar o azeite (180º) numa frigideira, até que as rabanadas fiquem mergulhadas até mais de metade.

Fritar de forma uniforme. Depois de fritas, envolver com açúcar e canela.

TROFA

22, 23, 24 MAI.

S. Cristóvão

R. J. Moura Coutinho, 3383 - Muro
229810252
41.303008,-8.592371

S. Pantaleão

R. Agra da Cana, lote 4 – Muro
229820744
41.30626,-8.584949

S. Romão

R. do Horizonte, 2225 – S.R. Cornado
229827711
restsromao@gmail.com
41.283692,-8.568435

Tourigalo

R. das Indústrias, 563
252419758
tourigalo.trofa@hotmail.com
41.328083, -8.566577



www.cm-armamar.pt

O melhor cartaz da gastronomia do Município é o célebre Cabritinho de Armamar, assado no forno a lenha, com batatinhas e arroz do forno. Acompanhado com os excelentes vinhos do Douro, esta iguaria é, por si só, motivo para uma visita a Armamar. A finalizar o repasto impõe-se provar algumas delícias gulosas, também características, acompanhadas de um cálice do verdadeiro néctar dos deuses, o Vinho do Porto. Se preferir uma fruta, o cardápio concelhio propõe-lhe a maçã, símbolo da produção agrícola de Armamar, com qualidade reconhecida. Outras iguarias gastronómicas de Armamar são o queijo de Vila Nova, fresco ou

curado, feito a partir do leite de cabra e os docinhos de maçã que poderá levar para prolongar no regresso os nossos agradáveis sabores. Delicie-se com a nossa sugestão e visite Armamar!



Cabrito de Armamar

Ingredientes para tempero do Cabrito: 1 cabrito pequeno, 4 dentes alho, 1dl Azeite, 1 raminho Salsa, Sal: q.b., Colorau: q.b., Hortelã: q.b., 2 copos vinho branco, 3 folhas louro. Junte o alho, a salsa, o azeite, o sal, o colorau e o vinho branco, e tempera-se o cabrito com esta mistura no fim coloca-se a hortelã e o louro. Fica a repousar durante 2 horas.

Ingredientes para o Recheio: 1 dl Azeite, 1 Cebola, 2 dentes de alho, os miúdos do cabrito, batatas cortadas em cubos, azeitonas. Leve ao lume um recipiente com o azeite, 1 cebola e 2 dentes de alho picados, deixe estufar, introduza os miúdos do cabrito cortados aos bocadinhos, batatas cortados em cubos e as azeitonas. Deixe refogar, tempere com sal, pimenta e um pouco de noz-moscada e salpique com vinho branco. Deixe cozinhar. Recheie o cabrito com o estufado de miúdos, costure-o e perfure-o em vários lugares com um espeto. Coloque-o no forno já quente até que o cabrito esteja lourinho e assado.



Queijo de cabra com compota de maçã

Colocar 4 fatias de queijo em escada no prato. Por cima, derramar com uma colher uma pequena porção de compota de maçã. Decorar com fatias de maçã e canela ou a gosto.



Animação

Rota da maçã de montanha. Contactos: geral@altourdouro.com e 910139851 ou douroevents@gmail.com e 917042900. Tasquinhas de petiscos e doces regionais. Animação musical nos restaurantes aderentes. Visita aos Miradouros e monumentos classificados do município (Igreja Matriz de São Miguel de Armamar).



Adega da Vila

Praça da República
254855328

Az Douro

Estrada Nacional 222 - Folgosa
254858222
info@hotelfolgosadouro.com

DOC

Estrada Nacional 222, Folgosa
254858123
doc@ruipaula.com

Fonte Nova

Av. 8 de Setembro
254855387

Mercantil

Mercado Municipal
254851469
restaurantemercantil@gmail.com

Misarela Gostos e Temperos, Lda

Av. Dr Oliveira Salazar, 1
254858116
gostos.temperos@hotmail.com

O Lagar

Queimada
254855806
pedronascimento5@gmail.com

ARMAMAR

29, 30, 31 MAI.

O Padrão

Lugar do Padrão n.º1
254858084
patrickcardoso2012@gmail.com

Ponto Final

Praça da República
254855462
xavier_hugo@hotmail.com



www.sabrosa.pt

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



Favas Guisadas com enchidos

Ingredientes: 500g de batatinhas novas, Sal q.b; 1 kg de favas descascadas; 1 fatia grossa de toucinho de porco salgado; 1 salpicão ou uma chouriça de carne; 2dl de azeite; 2 dentes de alho; 4 folhas da rama do alho; 2 colheres de sopa de vinagre.
Retire a pele às favas.
Leve ao lume um tacho com água temperada com sal, deixe ferver, junte as favas e deixe-as cozinhar durante 10 minutos.
Depois escorra e reserve 2dl da água da cozedura.
Descasque a cebola e os alhos, pique tudo e deite para um tacho. Junte o azeite e leve ao lume, deixando cozinhar ate a cebola

ficar dourada. Adicione o tomate picado com o molho, o vinho e os enchidos. Tape e deixe cozinhar em lume brando durante 15 minutos. Retire a farinha do preparado anterior, junte as favas e os 2dl da água da cozedura. Misture, deixe ferver e verifique o sal. Depois junte uma pitada de pimenta e deixe cozinhar mais 10 minutos. Sirva com os enchidos cortados em pedaços e decorado a gosto.



Bolo Borrachão

325g de açúcar, o peso de 4 ovos de farinha, 4 ovos, 6 gemas, 140g de manteiga, 180g de farinha, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 1/2 cálice de vinho do porto.

SABROSA
29, 30, 31 MAI.

Para o molho: 100g de açúcar, 6 colheres (sopa) de vinho do porto, 0,5dl de água.



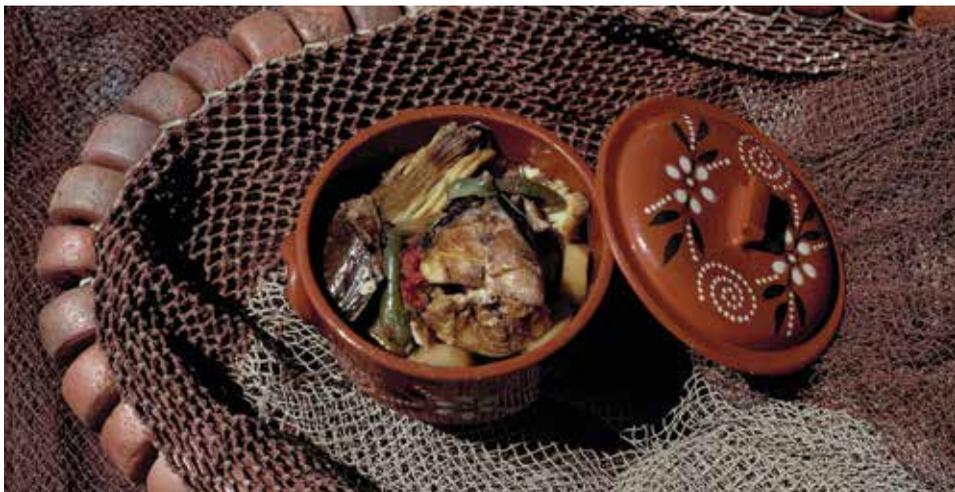
Animação

Festa das Flores (Passadeiras em Flor pelas Ruas); Entrada Livre nos Museus Aires Torres; Pólo Arqueológico da Garganta; Espaço Miguel Torga



Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Covas do Douro
254730430
hotelquintanova@amorim.com
41.094288, - 07.354459



www.cm-gaia.pt

As especialidades gastronómicas de Gaia não limitam ao Vinho do Porto. Nas zonas ribeirinhas, a lampreia e o sável constituem uma referência, sendo confeccionados de formas diversas. Do mar vem a sardinha, presença indispensável nas múltiplas festas e romarias, assada na brasa, acompanhada com pimentos, broa e azeitonas. Vêm também variadíssimos peixes com que se prepara a caldeirada de peixe à pescador e a farinha de pau. O marisco, o arroz de polvo e o bacalhau e as mil e uma maneiras de o preparar são igualmente muito apreciados. Da terra sai o milho e o centeio que os moinhos transformam em farinha e com ela se confeciona o produto

que particularizou a gastronomia gaiense: a broa de Avintes, de feição oval, salpicada de farinha pelas mãos ágeis das padeiras, acompanha quase sempre o típico caldo verde. Os Pratos de carne são indissociáveis das tradições rurais do Concelho. Caracterizam-se pela fartura e neles abundam as carnes de porco, vaca, galinha, pato e o cabrito, normalmente acompanhados por uma boa quantidade de legumes. Quanto aos doces, os Velhotes da Braguesa, pão doce, de forma retangular estão associados à festa de Valadares. A sopa seca, sobremesa habitual na mesa do lavrador, a aletria, o leite-creme queimado, as filhoses e as



rabanadas de leite e de Vinho do Porto tão tradicionais em épocas festivas, podem ser igualmente apreciados durante todo o ano nos restaurantes de Vila Nova de Gaia.



Caldeirada de Peixe à Pescador

Ingredientes: Cebola, Salsa, Tomate, Pimentos, Louro, Sal, Vinho Branco, Piri-Piri, Colorau e Azeite

Peixes: Congro, Raia, Ruivo, Lulas, Sargo, Sardinha, Enguias, Cação.

Preparação: Parte-se a cebola e as batatas às rodelas. Dispõe-se em camadas de cebola, tomate e pimento, acrescentando a salsa e louro, seguindo-se uma camada de batatas às rodelas finas e

finalmente os vários tipos de peixe em camada, repetindo-se estas operações até acabarem os ingredientes.

Tudo isto é Feito em cru.

Para concluir adicionar os temperos de sal, piri-piri, vinho e azeite. A cozedura é feita sem água em lume forte, e depois de começar a ferver passa a lume brando, cozendo durante cerca de 30 minutos.



Leite-creme

Ingredientes: Leite, Limão (1 casca), Gemas de Ovo, Açúcar, Farinha Maizena e Açúcar q.b. para queimar.

Preparação: Ferva o leite com a casca de limão.

VILA NOVA DE GAIA
29, 30, 31 MAI.

À parte bata bem as gemas com o açúcar e a farinha, junte ao leite quente e leve ao lume, mexendo sempre. Quando engrossar, deite o leite-creme numa taça ou em pratinhos, para arrefecer. Na altura de servir polvilhe com açúcar e queime com um ferro em brasa. Nota: podem adicionar maçã cozida.



Animação

Consultar programa específico



100 Stress

R. do Bairro Japonês, 2 – Arcozelo
227627172
restaurante100stress@sapo.pt
41º 2' 49,64" N, W 8º 38' 58,52"

A Casa do Pescador

R. Vasco da Gama, 18 – Afurada
227813077
41º 8' 40,44" N, 8º 38' 41,24" W

A Margem

R. Agostinho Albano, 18 – Afurada
227724788
restauranteamargem@gmail.com
41º 8' 40,58" N, 8º 38' 45,80" W

Adega Presuntaria Transmontana II

Av. Diogo Leite, 80 – Sta Marinha
223758380
alberto.nas.lobes@iol.pt
41º 8' 15,04" N, 8º 36' 50,82" W

Aguda Mar

Av. Jorge Correia, 641 – Arcozelo
227621448
geral@agudamar.com
41º 3' 2,86" N, 8º 38' 49,59" W

Ar de Rio

Av. Diogo Leite, 5 – Sta Marinha
223701797
antoniogranja@arderio.pt
41º 8' 14,32" N, 8º 36' 53,72" W

Arco Íris

R. Cândido dos Reis, 59 – Sta Marinha
963524630
restaurantearcoiris@gmail.com
41º 8' 13,21" N, 8º 36' 44,95" W

Avó Cana

R. Gonçalves de Castro, 231 – Carvalhos
– Pedroso
227837054
avo_cana@hotmail.com
41º 2' 54,65" N, 8º 39' 13,96" W

Bacalhoeiro

Av. Diogo Leite, 74 – Sta Marinha
223759408
manuel@bacalhoeiro.com.pt
41º 8' 14,72" N, 8º 36' 50,90" W

Barão de Fladgate

R. do Choupelo, 250 – Sta Marinha
223772973
geral-office@tresseculos.pt
41º 8' 2,42" N, 8º 36' 50,66" W

Cais da Picanha

Av. Ramos Pinto – Cais de Gaia Lj. 230
919035082
misterpicanhacais@gmail.com
41º 8' 14,85" N, 8º 36' 57,55" W

Casa Branca

Av. Beira Mar, 751 – Canidelo
227727400
restaurante@Casabranca.com
41º 7' 50,70" N, 8º 40' 8,70" W

Ciprianu's

R. Escultor Alves de Sousa, 105 –
Vilar de Andorinho
220154911
restauranteciprianus@gmail.com
41º 6' 15,73" N, 8º 34' 28,14" W

Coté Jardim - Novotel Porto-Gaia

Lugar das Chãs – Afurada
227728700
h1050@accor.com
41º 8' 38,47" N, 8º 38' 27,59" W

D. Tonho

Av. Diogo Leite – Sta Marinha
223744835
porto@dttonho.com
41º 7' 25,97" N, 8º 36' 53,33" W

de Castro - Espaço Porto Cruz

Lg. Miguel Bombarda, 23 – Sta Marinha
decastrogaia@myportocruz.com
41º 8' 15,55" N, 8º 36' 46,57" W

Dom Marisco

Av. Gago Coutinho, 792 – Gulpilhares
227623207
geral@dommarisco.com
41º 4' 35,15" N, 8º 39' 18,67" W

Dom Porto

Av. Ramos Pinto - Cais de Gaia – Lj. 610
220933024
geral@domporto.pt
41º 8' 15,31" N, 8º 37' 2,33" W

Douro Velho

Av. Diogo Leite, 302
223711060
teo-costa@hotmail.com
41.137772, -8.612878

Food & Friends - Hotel Holiday INN

R. Diogo Macedo, 220 – Sta Marinha
223747500
info@hiportogaia.com
41º 7' 25,97" N, 8º 36' 53,33" W

Infante

Av. Ramos Pinto- Cais de Gaia – Lj. 430
919035082
misterpicanhacais@gmail.com
41º 8' 14,85" N, 8º 36' 57,55" W

Mister Picanha

Av. Ramos Pinto – Cais de Gaia – Lj. 420
919035082
misterpicanhacais@gmail.com
41º 8' 14,85" N, 8º 36' 57,55" W

Mr. Grill

Av. Ramos Pinto – Cais de Gaia – Lj.250
919035082
misterpicanhacais@gmail.com
41º 8' 14,85" N, 8º 36' 57,55" W

O Broas

R. 5 de Outubro, 2200 – Avintes
220968279
ma.silva@live.com.pt
41º 6' 23,43" N, 8º 33' 11,48" W

Parque da Aguda

Av. Gomes Guerra – Arcozelo
227622929
parquedaaguda@gmail.com
41º 3' 4,21" N, 8º 39' 12,57" W

Porto Ibérico

R. Rei Ramiro, 697 – Santa Marinha
224015639
portoiberico@sapo.pt
41º 8' 10,27" N, 8º 37' 29,17" W

Ports&Co - Hotel Mercure

R. Manuel Moreira Barros, 618D – Afurada
223740800
h3347@accor.com
41º 8' 32,68" N, 8º 38' 13,83" W

Quinta da Boucinha

Av. Vasco da Gama - Oliveira do Douro
227827815
info@boucinha.com
41º 6' 46,39" N, 8º 35' 27,56" W

Rabelos 370

Av. Diogo Leite, 68 – Santa Marinha
913874810
rabelo.pt@gmail.com
41º 8' 14,59" N, 8º 36' 51,36" W

Úima Rio - Villa Sandini Hotel

Rua do Calvário, 562 – Sandim
220825881
logística@villasandini.pt
41º 02' 6,63" N, 8º 30' 48,33" W

Zizi

Rua Do Mar – Arcozelo
227620728
r.zizi@iol.pt
41º 2' 54,65" N, 8º 39' 13,96" W

VILA NOVA DE GAIA
29, 30, 31 MAI.

alojamento



ALFÂNDEGA DA FÉ

Casas do Bairro

Rua do Bairro, 34 - Sambade
5350-312 SAMBADE
279479133
919500079
casasdobairro@gmail.com
www.casasdobairro.com
41° 24' 47.2"N - 6° 58' 35.4W

ALIJÓ

Hotel Quinta do Silval

Quinta do Silval - Vale de Mendiz
5085-104 VALE DE MENDIZ
254730060
967450621
reservas@quintadosilval.pt
www.quintadosilval.pt

Quinta de Fiães

5070-567 Vilar de Maçada
259919275
925288867
geral@quintadefiaes.pt
www.quintadefiaes.pt
41°20'0 32"N - 7°34'36 46"W

AMARANTE

Casa de Infesta

Rua Fundo de Vila, 61
4600-741 Gouveia - S. Simão
939443457
casadeinfesta@gmail.com
www.casadeinfesta.com
41° 13' 58 N - 08° 02' 35 4" W

Hotel Amaranço

Rua Acácio Lino, 333 - Madalena
4600-045 Amaranço
255410840
reservas@hotelamaranto.com
www.hotelamaranto.com

Pousada do Marão - São Gonçalo

Curva do Lancete - Serra do Marão
4600-520 Ansiães
255460030
pousada.marao@gmail.com

www.pousadas.pt
41.275700; -7.931817

AMARES

Casa de Romão

Rua de Romão, 14 - Carrazedo
253932544
939932544
araujo.isidro@gmail.com
www.casaderomao.com
41° 37' 54" N - 8° 22' 47" W

Casa do Rancho

Rua N. Sra. Boa Viagem, 766 - Paranhos
4720-233 AMARES
937732378 | 938015694
geral@casadorancho.com
www.casadorancho.com
41.674991, -8.340147

Casa Lata

Av. Barriomau, 158
4720-282 Carrazedo
253993460
962274290
geral@casalata.pt
www.casalata.pt

Devesa do Cávado

Rua Santo António, Goães
919311281
devesadocavado@gmail.com
www.devesadocavado.com
41.653369; -8.315468

ARCOS DE VALDEVEZ

Caxena

Lugar de Ducias, Carralcova
4970-105 Arcos de Valdevez
258514317
962632488
geral@arcoshouse.com
www.arcoshouse.com
N41° 54' 15.05", W 8° 21' 57.33"

ARMAMAR

Outros Tempos

Largo do Marradoiro, 12

5110-051 Aricera
254855103
919963051
reservas@outrostempos.com
www.outrostempos.com
41.098283; -7.655325

Quinta de Silveiras

Lugar da Lapinha, S. Cosmado
5110-587 Armamar
966133138
quintadesilveiras@gmail.com
www.quintadesilveiras.com
41.058114; -7.635396

AROUCA

Casa do Paul

Espiunca
4450-344 Arouca
938336017
casadopaul@live.com
www.casapaul.wordpress.com
40.991029; -8.214737

Hotel S. Pedro

Av. Reinaldo Noronha, 24
4540-105 Arouca
256944580
info@hotelspedro.com
www.hotelspedro.com

Quinta do Pomarinho

Romariz Burgo
961430129
reservas@quintadopomarinho.com
www.quintadopomarinho.com
40.922570; -8.250056

Quinta Vila Guiomar

Lugar do Santo
4540-046 Alvarenga
919505750
vilaguaiomar@sapo.pt
www.vilaguaiomar.com
40.969614; -8.163344

BAIÃO

Casa do Silvério

Caminho Particular de Tormes, 35
4640-424 Santa Cruz do Douro
254882120
feq@feq.pt
www.feq.pt
N41° 07' 50"; W08° 00' 26"

Casas de Pousadouro

Santa Cruz do Douro - Laranjal
4640-420 Baião
913453541
casasdepousadouro@gmail.com
www.casasdepousadouro.com
N 41° 06' 26"; W 08° 01' 02"

Douro Palace Hotel Resort & SPA

Carrapateiro - Santa Cruz do Douro
4640-423 Baião
254880000
reservas@douropalace.com
www.douropalace.com
N 41° 6' 57.72", W 8° 0' 2.29"

O Aconchego das Raízes

Rua de Freixeiro, 664
Campelo
4640-174 Baião
966465451
info@oaconchegodasraizes.com
www.oaconchegodasraizes.com
N 41° 9' 3.26"; W08° 2' 24.68"

BARCELOS

Hotel do Terço

Rua de São Bento, 7
4750-267 Barcelos
253808380
info@hoteldoterco.com
www.hoteldoterco.com
41.534192; -8.61876

Quinta de Malta

Rua Sra. do Loreto, 152
4905-070 Durrães
258773773
reservas@quintademalta.com
www.quintademalta.com
41° 38' 9.30"; -8° 39' 57.11"

BRAGA

Golden Tulip Braga

Estrada Via Falperra
4700-407 Braga
253240699
info@goldentulipbraga.com
www.goldentulipbraga.com
41°31' 13.58"N; 8°23' 20.8"W

Hospedaria do Mosteiro de Tibães

Rua do Mosteiro
4700-565 Braga
253282420
reservas@hospedariatibaes.com
www.hospedariatibaes.com

Hotel D. Sofia

Largo São João do Souto, 131
4700-326 Braga
253263160
info@hoteldonasofia.com
www.hoteldonasofia.com

Hotel de Charme São Vicente

Largo de Infias - São Vicente
4710-299 Braga
253066178
geral@hotelsaovicente.com.pt
www.hotelsaovicente.com.pt

Hotel do Elevador

Bom Jesus do Monte - Tenões
4715-056 Braga
253603400
elevador@hoteisbomjesus.pt
www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Lago

Bom Jesus do Monte - Tenões
4715-056 Braga
253603020
lago@hoteisbomjesus.pt
www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Parque

Bom Jesus do Monte - Tenões
4715-056 Braga
253603470

parque@hoteisbomjesus.pt
www.hoteisbomjesus.pt

Hotel do Templo

Bom Jesus do Monte - Tenões
4710-455 Braga
253603610
templo@hoteisbomjesus.pt
www.hoteisbomjesus.pt

Hotel Rural Alves

Lugar de Torneiros, 9 Penso (S.Vicente)
4705-628 Braga
253269435
931765498
info@hotelalves.com
www.hotelalves.com

Hotel São Nicolau

Avenida João XXI, 732
4715-036 Braga
253619463
963960504
geral@hotelsaonicolau.com.pt
www.hotelresidenciaisaonicolau.com

Meliã Braga Hotel

Avenida João Paulo II - Tenões
4715 Braga
253144000
dc.melia.braga@solmeliaportugal.com

BRAGANÇA

A. Montesinho Turismo

Rua Coronel Cepeda, 1
- Gimonde
5300-553 Bragança
273302510
geral@amontesinho.pt
www.amontesinho.pt
41.802344; -6.695896

Casa do Alpendre

Rua do Cimo, 19
5300-542 Bragança
273919004
96238697
casadoalpendre1@gmail.com

www.casadoalpendre.pt
N 41°56'23.9"; W6° 45' 51.3"

Casa do Lello

Rua da Veiga, 61
5300-791 Rabal
919232198
info@casadolello.com
www.casadolello.com
41.870436; -6.752692

Casa D'Onor

Rua Principal, Rio de Onor
5300 Bragança
273927163
937592762
casadonor@gmail.com
www.casadeonor.com
41.9404865; -6.6159029

Hotel Estalagem Turismo

Estrada de Turismo, Circuito Turístico
5300-852 Cabeça Boa
273310700
hotel.estalagem.turismo@gmail.com
www.hotelestalagemturismo.com
41.78813351; -6.75537026

Hotel Nordeste Shalon

Av. Abade de Baçal, 39
5300 Bragança
273331667
hotel.nordeste.shalon@gmail.com
www.hotel-shalon.com.pt
N 41° 48' 09.3"; 6° 46' 19.4"

Hotel Turismo São Lázaro

Av. Sabor, Lt-24
5300-111 Bragança
273310070
reservas.hsl@hotelsaolazaro.com
www.hotelsaolazaro.com
41.863425; -6.751556

Moinho da Ponte Velha

Rua do Seixagal
5300 Bragança
910809999

moinhopontevelha@gmail.com
www.moinhopontevelha.com
N41°48'30"; O6°44'42"

CAMINHA

Camarido - Ald. Turístico

Lugar da Joaninha
4900-180 Cristelo
258722130
reservas@aldeamentocamarido.com
www.aldeamentocamarido.com

Casa da Torre

Rua do Enchão 43
4910-017 Ancora
258911897
casadatorre@sapo.pt
www.casadatorre.com.pt
41°48'2.96 N; -8°51'0.13W

Design & Wine Hotel

Praça Conselheiro Silva Torres, 8
4910-122 Caminha
258719040
info@designwinehotel.com
www.designwinehotel.com

Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56
4910-386 Vila Praia de Âncora
258911111
reservas@hotelmeira.com
www.hotelmeira.com
41°48'51"N; 8°51'48"W

Hotel Porta do Sol

Av. Marginal, Lote 1
4910-104
258710360
reservas@hotelportadosol.com
www.hotelportadosol.com

Quintinha D'Arga

Chão do Porto
4910-188 Dem
258958397
966275591
geral@quintinhadarga.pt

www.quintinhadarga.pt
41°50'27.35"N; 8°46'29.98"O

CHAVES

Casa Grande do Seixo

Quinta da Casa Grande do Seixo, Seixo
4525-102 Loivos
276341106
967552306
geral@casagrandedoseixo.pt
www.casagrandedoseixo.pt
41.652747; -7.503755

Forte de São Francisco

5400-435 Chaves
276333700
geral@fortesaofrancisco.com
www.fortesaofrancisco.com
41.742635; -7.469984

Hotel Brites

Av. Eng. Duarte Pacheco, 112
5400-223 Chaves
276332777
www.hotelbrites.com

Hotel Petrus

Rua da Família de Camões - Ed. Solar
Flaviense, 20
5400-239 Chaves
276351500
www.petrushotel.com

CINFÃES

Casa da Quinta da Calçada

N222 - Oliveira do Douro
4660 Cinfães
932476339
geral@casacalcada.com
www.casacalcada.com
41.087984; -8.040619

Casa de Enxidão

Lugar de Enxidão, Tendais
4690-755 Cinfães
962331206
rio.vale.serra.turismo@gmail.com
41.047552; -8.063520

Cerrado dos Outeirinhos

Rua Major Monteiro Leite, 64
4690-031 Cinfães
255561574
966896987
geral@cerradodosouteirinhos.pt
www.cerradodosouteirinhos.pt
41° 04' 30.63" N; 8° 05' 44.88" O

ESPOSENDE

Apúlia Praia Hotel

Av. da Praia, 45
4740 Apúlia
253989290
reservas@apuliapraia-hotel.com
www.apuliapraia-hotel.com
41.485097; -8.774273

Hotel Suave Mar

Av. Eng. Arantes de Oliveira
4740-204 Esposende
253969400
info@suavemar.com
www.suavemar.com
41.5406073; -8.7862905

Quinta da Seara

Rua Padre José Pires Afonso
4740-561 Palmeira de Faro
918717433
geral@quintadaseara.com
www.quintadaseara.com
41.545372; -8.740654

FAFE

Casa de Fora

Rua Principal, Mós - Aboim
4820 Fafe
912972043
casadefora@gmail.com
www.casadefora.freevar.com
N41° 551720; W8.103683

Casa das Paredes

Av. da Liberdade, 139, Medelo
4820-510 Fafe
962425693
info@casadasparedes.com

www.casadasparedes.com
41.275639, -8.093560

Herdade Ribeiros, Casas de Campo

Rua Herdade Ribeiros
4820-398 Fafe
253491058
961142741
reservas@cchr-turismorural.pt
www.cchr-turismorural.pt
41.485908; -8.118528

Hotel Comfort Inn

Av do Brasil
4820-121 Fafe
253000700
comfort.fafe@grupo-continental.com
www.choicehotel.com
41.445911; -8.175737

Hotel Dom Manuel

Av. 5 de Outubro, 18 - Apartado 103
4824-909 Fafe
253598932
914040466
info@dmhotel.pt
www.dmhotel.pt
41º 27' 14.21"N; 8º 10' 15.49"W

Quinta do Minhoto

Rua de Paço, 107 - Fornelos
4820-421 Fafe
965242514
quintadominhoto@gmail.com
www.quintadominhoto.com
N41º28.111; W08º 10.960

Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, 150 - Arões - São Romão
4820 Fafe
936178221
quintalamadecima@gmail.com
www.quintalamadecima.pt
41.448389; -8.214835

GONDOMAR

Tapada de São Domingos
Zebreiros

4515-658 Foz do Sousa
224540858
tapada.de.s.domingos@gmail.com
www.tapadasaodomingos.com
41.07399; -8.50515

GUIMARÃES

Casa dos Pombais

Av. de Londres
- Creixomil
4805 Guimarães
914852483
casadepombais@hotmail.com

Hotel de Guimarães

Rua Eduardo Manuel de Almeida
4810-440 Guimarães
253424800
hg@hotel-guimaraes.com
www.hotel-guimaraes.com
41º 26' 9" N, 8º 17' 52 " W

Hotel Vila Marita

Rua Vila Marita, 36
4805-343 Ponte
253556997
vilamarita@sapo.pt
www.hotelvilamarita.com
41.466062; -8.324611

Quinta Pedras de Baixo

Rua de Santa Marta, 3262
- Longos
4805-209 Guimarães
919375011
geral@pedrasdebaixo.pt
www.pedrasdebaixo.pt
41.520507; -8.328020

LOUSADA

Quinta de Lourosa

Estrada Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Lousada
255815312
963213655
info@quintadelourosa.com
www.quintadelourosa.com
41.294636, -8.302622

MACEDO DE CAVALZEIROS

Casa Vinhais de Sá
Rua Central, 6
- Lamalonga
5340 Macedo de Cavaleiros
968143408
info@casavinhaidesa.com
www.casavinhaidesa.com

EcoParkAzibo

Núcleo de Salselas
5340-400 Salselas
278448019
934432881
geral@ecoparkazibo.com
www.ecoparkazibo.com
41º33.530'N; 6º 53.022'W

MARCO DE CANAVESES

Casa da Calçada

Rua Calçada da Torre, 126
4635-756 Vila Boa de Quires
918212639
quintacalcadadosouto@gmail.com
www.quintacalcadadosouto.com.pt
41.190217; -8.205467

Casa dos Becos

E.M. 642, 573 - Paredes de Viaduros
4630-579 Marco de Canaveses
255511744
967383614
info@casadosbecos.com
www.casadosbecos.com

Casas do Souto

Caminho do Souto, 12
4635-756 Vila Boa de Quires
918212639
quintacalcadadosouto@gmail.com
www.quintacalcadadosouto.com.pt
41.189012; -8.206466

Santa Cristina

Caminho das Andrades
4575-060 Alpendorada e Matos
255630193
917514721

geral@santacristina.pt
41.086407; -8.227075

MATOSINHOS

Hotel Leça da Palmeira

Rua Dr. Albano Sá Lima, 222
4450-602 Leça da Palmeira
229997770
geral@lecahotel.com
www.lecahotel.com
41.19219; -8.697132

MELGAÇO

Alojamento das Janelas Azuis

Rua Dr Afonso Costa nº7 1ºD
4960-519 Melgaço
251416048
962080410
N 42.113262º ; W 8.258328º

Casa da Bica

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
251487360
933894259
geral@brandadaaveleira.com
www.brandadaaveleira.com
N 41.993249º ; W8.279142º

Casa da Cevidade

Cevidade
4960-223 Paderne
962903470
info@casadacevidade.com
www.casadacevidade.com
N42.06002º;W8.16492º

Casa das Falagueiras

Falagueiras
4960-062 Castro Laboreiro
964600220
reservas@castrolaboreiro.com
www.castrolaboreiro.com
N 42.052069º ; W 8.15053º

Casa das Pesqueiras

Lugar das Granjas
4960-180 Paços (MLG)

934800124
info@casadaspesqueiras.com
www.casadaspesqueiras.com
N42.75262º;w8131990º

Casa das Petisqueiras

Granjas - Paço
4960-180 Melgaço
934800124
info@casadaspetisqueiras.com
www.casadaspetisqueiras.com
42,075262 N -8131990W

Casa de Cabreiros de Baixo

Cabreiros - Roussas
4960-345 Roussas
963447825
casacabreiros@gmail.com
N 42.114034º ; W 8.240274º

Casa de Cabreiros de Cima

Cabreiros - Roussas
4960 -345 Roussas
963447825
casacabreiros@gmail.com
N 42.114034º ; W 8.240274º

Casa do Castanheiro

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
933894259
geral@brandadaaveleira.com
www.brandadaaveleira.com
N 41.993484º ; W 8.28084º

Casa do Piorno

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
933894259
geral@brandadaaveleira.com
www.brandadaaveleira.com
N 41.993456º ; W 8.280875º

Casa Fonte do Carvalhinho

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
251487360
933894259

geral@brandadaaveleira.com
www.brandadaaveleira.com
N 41.992148º ; W 8.278842º

Casa Fonte do Laboreiro

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Castro Laboreiro
251465133 / 966404311
geral@casafontedolaboreiro.pt
www.casafontedolaboreiro.pt
N 42.029546, W 8.159031

Hotel Boavista I

Peso - Paderne
251416464
geral@hotelboavistamelgaco.com
www.hotelboavistamelgaco.com
42º6'16,576"N 8º17'12,709"W

Hotel Boavista

Peso - Paderne
4960-235 Melgaço
251416350
geral@hotelboavistamelgaco.com
www.hotelboavistamelgaco.com
N 42.104758º ; W 8.286894º

Hotel Castrum Villae

4960-061 Castro Laboreiro
251460010
geral@hotelcastrumvillae.pt
www.hotelcastrumvillae.pt

Hotel Castrum Villae

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Castro Laboreiro
251460010 / 938201029
geral@hotelcastrumvillae.pt
www.hotelcastrumvillae.pt
N 42.030918; W 8.16009º

Hotel Monte Prado

Monte do Prado
4960-320 Melgaço
251400130
www.hotelmonteprado.pt
42º7'1400"N 8º16'2800"W

Moinho do Poço Verde

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Castro Laboreiro
938708005
moinhoverde@live.com.pt
N 42.037397º ; W 8.156866º

Moinho Fábrica de Chocolate

Vila - Castro Laboreiro
4960-061 Castro Laboreiro
938708005
moinhoverde@live.com.pt
N 42.037397º ; W 8.156866º

Monte Prado Hotel&Spa

Monte do Prado
4960-120 Melgaço
251400130
hotelmonteprado@casais.pt
www.hotelmonteprado.pt
N 42.120656º ; W 8.274674º

Quinta da Calçada

4960-614 Melgaço
251402547
914593574
luismmf@hotmial.com
www.quintadacalcada.com
N 42.116263º ; W 8.255051º

Reguengo de Melgaço (Hotel Rural)

Lugar do Peso
4960-267 Melgaço
251410159
paula.sousa@tmcmario.pt
www.reguengodemelgaco.pt
N 42.105797 ; W 8.289388º

MIRANDA DO DOURO

Casa de L Bário

Rua do Bário, 9
5225-072 Picote
273738088
geral@casadelbarrio.com
www.casadelbarrio.com
41º23,994"N 6º22,017"W

Casa do Puio

Rua da Fraga do Puio
5225-072 Picote
info@casadelpuio.com
www.casadelpuio.com

Hotel Rural La Tenerie

Rua da Frágua, 62
5225-102 Sendim
273738006
contactos@latenerie.net
www.latenerie.com
41.385800, -6.426972

Quinta de la Barandica

Quinta de la Barandica - Malhadas
5210-150 Miranda do Douro
273417226
936948690
info@labarandita.com
www.labarandica.com
41,5391528 -6,324631

MOGADOURO

Casa das Quintas

Quinta das Quebradas
5200-150 Mogadouro
279599435
966776015
info@casadasquintas.com
www.casadasquintas.com
41º14,652"N 6º46,564"W

MOIMENTA DA BEIRA

Casa da Legião

Rua do Curcial
3620 Sarzedo
254588 127
919439663
cronicasdaterra@sapo.pt
www.casadallegiao.no.sapo.pt
N 41º0'41"; W 7º39'31"

Casa do Calvário

Sever
3620 Moimenta da Beira
917345 236

Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, nº6
3620-504 Sever
968628069
casadomonge@gmail.com
www.casadomonge.com
41º,00'00,65"N 7º,42'23,34"W

Moinhos Tia Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-163 Moimenta da Beira
254588095
info@moinhostiaantoninha.com
www.moinhostiaantoninha.com
N 40°58'5"; W 7°37'59"

Quinta da Regada do Moinho

Av. Álvaro Almeida, 3
3620-490 Segões MBR
232607188
966570267
geral@quintadaregadadomoinho.com
www.quintadaregadadomoinho.com

Quinta Sul América

Estrada de Castelo
3620 Moimenta da Beira
966125887
quinta_sulamerica@hotmail.com

Solar dos Correia Alves

Terreiro das Freiras, nº27
3620-356 Moimenta da Beira
254588127
919439663
cronicasdaterra@sapo.pt
www.solaroscorreiaalves.home.sapo.pt
N 40°58'53", W 7°36'39"

MONDIM DE BASTO

Aguahotels Mondim de Bastos

Lugar dalto da Corda,
Monte da Paradela
4880-162 Mondim de Basto
255389040
geral@aguahotels.pt
www.aguahotels.pt

MONÇÃO

Fonte da Vila

Estrada de Melgaço
4950-283 Monção
251656269
info@fontedavila.com
www.fontedavila.com
42.077033,-8.479952

Muralhas do Mião

Rua D. Pedro V, nº 45
4950 508 Monção
251656424
muralhas.mino@gmail.com
42.079082, -8.483929

Hotel Bienestar Termas de Monção

Avenida das Caldas
4950-442 Monção
251030092
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
www.hotelbienestartermasdemoncao.com
42.078393, -8.475153

Hotel Dom Afonso

Quinta da Caldeira Estrada de Melgaço
4950-420 Monção
251656187
info@albergariadomafonso.com
www.hoteldomafonso.pt
42.077535,-8.472727

Hotel Rural Convento dos Capuchos

Quinta do Convento de Santo António dos Capuchos
4950-527 Monção
251640090
reservas@conventodoscapuchos.com
www.conventodoscapuchos.com
42.077349, -8.477394

Quinta de Santo António

Lugar da Albergaria
4950-740 Sá
251534206 / 938434857
geral.@quintasantoantonio.com
www.quintasantoantonio.com

Solar de Serrade

SAVAM - Apt. 85
4950 280 Mazedo
251654008
965805264
info@solardeserrade.pt
www.solardeserrade.pt
42.05774, -8.47913

MONTALEGRE

Casa Campo Ferreira

Rua S. Gonçalo, 47,
Pitões das Júnias
934085648
pitoescasaferreira@gmail.com
www.casacampoferreira.blogspot.com

O Castelo

Terreiro do Açougue, 1
5470 Montalegre
276511237
935663060
geral@naturbarroso.net
www.termontalegre.net
41°49'31,60"N 7°47'30,20"W

Casa do Canastro

Rua Entre Palheiros, 26
5470-471 Sezelhe Montalegre
276518125
935663060
geral@naturbarroso.net
www.termontalegre.net
41°48'44,75"N 7°52'29,50"W

Casa Entre Palheiros

Rua Entre Palheiros, 28
5470-471 Sezelhe Montalegre
276518125
935663060
geral@naturbarroso.net
www.termontalegre.net
41°48'44,75"N 7°52'29,50"W

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Casa da Trapa

Rua Pio Verde
3720-004 Oliveira de Azeméis

917060560
info@casadatrapa.com
www.casadatrapa.com
40.852696; -8.433614

PARÉDES

Cozinha da Terra Casa de Louredo

255780900
918756248
geral@cozinhadaterra.pt
www.cozinhadaterra.pt

PARÉDES DE COURA

Casa da Capela

Pecene - Cossourado
Paredes de Coura
919117640
geral@casadacapela.pt
www.casadacapela.pt
41,926845, -8,626856

PENAFIEL

Casa Valxito Country house

Aldeia Rural e Preservada de Quitadona
Rua Padres da Agostinha, 233
4560-195 Lagares - Penafiel
255752251
936473986
info.valxisto@valxisto.pt
www.valxisto.pt
41,135686, -8,77872

Penafiel Park Hotel & Spa

Rua Provincia de Pontevedra
4560-232 Penafiel
255710100
geral@penafielparkhotel.com
www.penafielparkhotel.com
41°12'14"N 8°16'35"W

Solar Egas Moniz

Rua dos Monges Beneditinos
- Paços de Sousa
4560-380 Penafiel
962168254
solaregasmoniz@gmail.com
www.solaregasmoniz.com
41°10'2,40"N 8°20'34,09"W

PONTE DA BARCA

Casa D'Auleira

Alvarinha - Grovelas
4980-351 Ponte da Barca
258453060
966022334
info@casadauleira.com
www.casadauleira.com
41,752209, -8,437296

Cérca dos Passais

S. Miguel, Entre Ambos-os-Rios
919030419
info@cercadospassais.pt
www.cercadospassais.pt
41°49'08,0"N 8°18'32,2"W

Parque de Campismo de

Entre Ambos-os-Rios

Lugar da Igreja
4980-312 Ponte da Barca
258588361
926503332
geral@lima-escape.pt
www.lima-escape.pt
41,82486, -8,31651

PONTE DE LIMA

Axis Golf Resort

Quinta de Pias - Formelo e Queijada
4990-620 FORNELÓS
258900250
reservas@axispontedelima.com
www.axishoteiseigolfe.com

Bungalows Quinta de Pentieiros

Estorãos
4990-530 Ponte de Lima
258733553 / 963520002
lagoas@cm-pontedelima.pt
www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa da Encruzilhada

Lugar de Além - Cabração
4990-570 Ponte de Lima
258943146
fernandaantas@hotmail.com
www.solaresdeportugal.pt

Casa da Floresta

Estorãos
4990 Ponte de Lima
258733553
963520002
lagoas@cm-pontedelima.pt
www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa da Gaiba

Lugar da Ponte
4990-590 ESTORÃOS
258941546 / 919029961
casasdomoinho@mail.pt
www.solaresdeportugal.pt

Casa da Lage

Lugar de Lage - São Pedro d' Arcos
4990-530 Ponte de Lima
2258731417
casa-da-lage@casa-da-lage.com
www.casa-da-lage.com

Casa da Quinta de Sta. Baía

Lugar da Igreja - Associação de freguesias do Vale do Neiva
4990 - 635 Ponte de Lima
253226699
geral@quintadesantabaia.com
www.quintadesantabaia.com

Casa da Quinta do Outeiro

Lugar do Outeiro - Arcozelo
4990-565 Ponte de Lima
258763317
969025157
geral@quintadoouteiropontedelima.com
www.quintadoouteiropontedelima.com

Casa da Quinta do Rei

Lugar da Ponte - Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
258941546
919029961
ferreiraernesto@netc.pt
www.solaresdeportugal.pt

Casa da Ramada

Quinta dos Casais - Cepões

4990-585 Ponte de Lima
258742498 / 969801112
casadaramada@gmail.com
casadaramada.no.sapo.pt

Casa da Roseira

Lugar da Roseira
258931750
4990-279 Ponte de Lima
hortodaroseira@gmail.com

Casa da Várzea

Lugar da Várzea - Beiral do Lima
4990-545 Ponte de Lima
258948603
casa.da.varzea@sapo.pt
www.casadavarzea.eu

Casa das Oliveiras

Lugar da Igreja Nova - Santa Comba
4990-740 Ponte de Lima
967248822 / 965026571
casaoliveiras.scomba@portugalmail.pt
casaoliveiras.no.sapo.pt

Casa das Pereiras

Largo Capitão José de Magalhães
4990-047 Ponte de Lima
258942939 / 917685790

Casa das Torres

Lugar de Arribão - Facha
4990-601 Ponte de Lima
258941369 / 938466610
contactos@casadastorres.com
www.casadastorres.com

Casa de Abades

Rua do Paço, 81
4990-640 Gandra - Ponte de Lima
963848717
casadeabbades@casadeabbades.com
www.casadeabbades.com
41,776211, -8,494340

Casa de Cabração

Cabração
4990 Ponte de Lima

258733553
963520002
lagoas@cm-pontedelima.pt
www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa de Crasto

Lugar de Crasto - Ribeira
4990-388 Ponte de Lima
258941156
casadecrasto@gmail.com
www.solaresdeportugal.pt

Casa de Fontão

Lugar do Carvalhal - Fontão
4990-610 Ponte de Lima
258731147
fontao@solaresdeportugal.pt
www.solaresdeportugal.pt

Casa de Pomarchão

Quinta de Pomarchão - Arcozelo
4990-068 Ponte de Lima
258741742
917204615
frederico-vilar@clix.pt
www.casadepomarchao.com

Casa de Sabadão

Lugar de Sabadão
- Arcozelo
4990-256 Ponte de Lima
258941963 / 965507146
www.center.pt

Casa de São Gonçalo

Lugar de S. Gonçalo - Arcozelo
4990 Ponte de Lima
258942365
casa.sao.goncalo@sapo.pt
www.solaresdeportugal.pt

Casa do Arrabalde

Lugar de Além da Ponte
4990-167 Ponte de Lima
258742442
962518609
geral@casadoarrabalde.com
www.casadoarrabalde.com

Casa do Barreiro

Lugar de Pousada
4990-645 Gemieira
258948137 / 966967930
casadobarreiro@netc.pt
www.casadobarreiro.net

Casa do Cerquido

Estorãos
4990 Ponte de Lima
258733553 / 963520002
lagoas@cm-pontedelima.pt
www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa do Cuco

Estorãos
4990 Ponte de Lima
258733553 / 963520002
lagoas@cm-pontedelima.pt
www.lagoas.cm-pontedelima.pt

Casa do Eido da Devesa

Lugar da Mota - Devessa
4990-540 Bário Ponte de Lima
258757467
info@casadoeidodadevesa.com
www.casadoeidodadevesa.com

Casa do Mormeiral

Lugar de Mormeiral
- Stª Maria Rebordões
4990-750 Ponte de Lima
258741594 / 968054238
casademormeiral@gmail.com

Casa do Outeiro

Lugar do Outeiro - Cabaços e Fojo Lobal
4990-565 Ponte de Lima
258941206 / 936131865
mosteiro.pt@farmalink.pt / F23833@farmalink.pt
www.solaresdeportugal.pt

Casa do Salgueirinho

Lugar do Salgueirinho - Arcozelo
4990-257 PONTE DE LIMA
258741672
salgueirinho@solaresdeportugal.pt
www.solaresdeportugal.pt

Casa dos Abbades

Lugar de Abades - Gandra
4990-640 Ponte de Lima
258948227
963848717
casadeabbades@casadeabbades.com
www.casadeabbades.com

Eido da Casa do Cruzeirinho

Lugar da Devesa
4990-389 Ponte de Lima
258942892
anibalamorim@hotmail.com

IN LIMA Hotel & SPA

Rua Agostinho José Taveira, lote 6
4990-072 Ponte de Lima
258900050
info@inlimahotel.com
www.inlimahotel.com

Inlima Hotel & SPA

Rua Agostinho José Taveira, lote 6
4990-072 Ponte de Lima
258900050
reservas@inlimahotel.com
www.inlimahotel.com
41°45'57.83"N; 8°35'04.65"O

Mercearia da Vila

Rua Cardeal Saraiva, nº34
4990-076 Ponte de Lima
968096554
mercearia@live.com.pt
www.merceariadavila.pt

Moinho de Estorãos

Lugar da Ponte - Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
258941916
919029961
casasdomoinho@hotmail.com
www.solaresdeportugal.com

Paço de Calheiros

Lugar de Calheiros - Calheiros
4990-575 Ponte de Lima
258947164

969013213
pacodecalheiros@mail.telepac.pt
www.pacodecalheiros.com

Quinta Casal do Condado

Lugar do Casal - Facha
4990 Ponte de Lima
919847131
info@quintadocasal.com
www.quintadocasal.com
N 41° 43' 20"; W 08° 38' 20"

Quinta da Agra

Lugar da Agra
4990-281 Ponte de Lima
258941313
quinta.agra@gmail.com
www.solaresdeportugal.pt

Quinta da Aldeia

Lugar de Crasto - Ribeira
4990-388 Ponte de Lima
258741355
QuintaAldeia@solaresdeportugal.pt
www.solaresdeportugal.pt

Quinta de Anquião

Lugar de Anquião - Fernelos
4990-620 Ponte de Lima
258749535
969659059
gpl@nortenet.pt
www.casadeanquião.com

Quinta de Cartemil

Gemieira
4990-645 Ponte de Lima
918301010
geral@quintadecartemil.com
www.quintadecartemil.com

Quinta de Martin

Lugar de Martin - Calheiros
4990-575 Ponte de Lima
258941677

Quinta de Sta. Quitéria

Lugar do Postigo-Feitosa

4990-346 Ponte de Lima
258938060
966052192
geral@quintadesantaquiteria.com
www.quintadesantaquiteria.com

Quinta do Casal do Condado

Lugar do Casal - Facha
4990-600 Ponte de Lima
258943881
919847131
info@quintadocasal.com
www.quintadocasal.com

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Requeixo
Rua Central, n.º 350 - Frades
4830-216 Póvoa de Lanhoso
253636591
casaderequeixo@sapo.pt

Casa do Outeiro

Est. Outeiro n.º 531 - Sobradelo da Goma
4830-720 Póvoa de Lanhoso
253275368
968881402
casa-do-outeiro@hotmail.com

Casa Moinho da Porta

Taíde
4830-755 Póvoa de Lanhoso
253576842
937082822
www.casamoinhodaporta.com

Casa Oceane

Lg. da Poça do Brito n.º 142
- Sobradelo da Goma
4830-725 Póvoa de Lanhoso
253275368
968881402
casa_oceane@hotmail.com

DiverLanhoso

Lugar de Porto de Bois - Oliveira
4830-602 Póvoa de Lanhoso
253635764
www.diverlanhoso.com.pt

ABBA

Avenida de Aguas Santas nº 320
4830-004 Póvoa de Lanhoso
253992796

Hotel Rural Maria da Fonte

Rua da Escola – Calvos
4830-065 Póvoa de Lanhoso
253639600
info@mariadafonte.com
www.mariadafonte.com
41°35'37.40"N; 8°15' 49.87" W

Quinta de Caldeses

Rua de Caldeses – Moure
4830-435 Póvoa de Lanhoso
253992 14
917323 262
auroraneto@mail.telepac.pt
N 41° 36.223 ' W 8° 19.567 '

Quinta do Riacho

Rua de Requeixo, 303 - Frades
4830-215 Póvoa de Lanhoso
965749983
qriacho@gmail.com
qriacho.wix.com/qriacho
41.604246; -8.248369

Quinta São Vicente

Caminho de São Vicente 337
4830-315 Geraz do Minho
253632466
www.quintasaovicente.com

PÓVOA DE VARZIM

Hotel Luso Brasileiro

Rua dos Cafés, 16
4490-595 Póvoa de Varzim
252690710
info@hotellusobrasileiro.pt
www.hotellusobrasileiro.pt
41.379389; -8.766822

RESENDE

Douro Park Hotel

Caldas de Aregos
4660-013 Resende

254870700

geral@douroparkhotel.com
www.douroparkhotel.com
41°06'02.00"N; -08°00'38.00"O

Hotel Comércio

Av. Dr. Correia Pinto - Caldas de Aregos
4660-013 Resende
254874105
geral@hotelcomercio.pt
www.hotelcomercio.pt
41°6'5"N; 8° 0' 35"W

Vald'arêgos

Senhora da Piedade - São Romão de Aregos
4660-406 Resende
969655489
reservas@valdaregos.pt
www.valdaregos.pt
41°09'19.46"N; -7°98' 98.88"O

RIBEIRA DE PENA

Hotel de Cerva

Feira da Lomba
4870-045 Cerva
259470125
hotelcerva@gmail.com
www.hoteldecervaboguinhas.com
41.46951; -7.85501

Pena Aventura Park

Lugar de Bustelo – Salvador
4870-110 Salvador
259498085
935010875
geral@penaaventura.com.pt
www.penaaventura.com.pt
41°30-35'2"N; 007°48.133"W

SANTA MARIA DA FEIRA

Hotel dos Lóios

R. Dr. António C. Ferreira Soares, Nº2
4520-214 Santa Maria da Feira
256379570
962042398
geral@hoteldosloios.com
www.hoteldosloios.com
N 40°55'34.89 W 8°32' 41.29

Hotel Feira Pedra Bela

Rua da Malaposta, Nº 510
4520-506 Santa Maria da Feira
256910350
info@hotelpedrabela.com
www.hotelpedrabela.com
41,950444; -8.51353

Hotel Ibís

Espargo - Europarque
4520-153 Santa Maria da Feira
256307040
h1729@accor.com
www.ibishotel.com
N 40°55.76 W 8°34'38.74

Nova Cruz Hotel

R. S. Paulo da Cruz, Apartado 125
4524-909 Santa Maria da Feira
256371400
info@novacruzhotel.com
www.novacruz.com
N 40°92'49,56 W -8°56'14,48

SANTO TIRSO

Hotel Cidnay

Rua Dr. João Gonçalves, Apto 232
4784-909 Santo Tirso
252859300
reservas@hotel-cidnay.pt
www.hotel-cidnay.pt
41.340731,-8.472242

Santo Thyrso Hotel

Praça Conde S. Bento, 29A
4780-538 Santo Tirso
252830420
geral@santothyrsotel.com
www.santothyrsotel.com
41.340458,-8.476383

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Hotel Ever S. João da Madeira

Rua Adelino Amaro da Costa, 573
3700-023 SJMadeira
256106700
joana.cascalho@everhotels.com
www.everhotels.com
40.894469,-8.485514

TABUAÇO

Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, 32
5120-398 Tabuaço
254782027
geral@casadosruis.com
www.casadosruis.com
41.117103,-7.567549

Quinta da Avelreira

5120-443 Tabuaço
968251265
quintadaaveleira@gmail.com
www.quintadaaveleira.com
41°05'27,10"N - 7°31'26,13"W

TERRAS DE BOURO

Adelaide Hotel

Rua de Arnassó, 45
4845-063 Gerês
253390020
geral@adelaidehotel.pt
www.adelaidehotel.pt
W 8,16 467º N41,72 601

Apartamentos Gerês Ribeira

Vila do Gerês
253900060
912261428
reservasribeiro@ehgeres.com
www.ehgeres.com

Casa de Emaús

Lugar de Emús, 85
4840-060 Terras de Bouro
253356046
info@casa-de-emus.com
www.casa-de-emus.com
41°42'31,42"N - 8°18'29,30"W

Hotel Carvalho Araújo

Rua de Arnaçó, 6
4845-063 Gerês
253391185
geral@hotelcarvalhoaraujo.com
www.hotelcarvalhoaraujo.com
41.727454, -8.163580

Hotel das Termas

Vila do Gerês
253390220
912261427
reservastermas@ehgeres.com
www.ehgeres.com

Hotel Universal

Vila do Gerês
253390220
917890361
reservasuniversal@ehgeres.com
www.ehgeres.com

Parque Cerdeira

Rua da Cerdeira, 400, Campo Gerês
4840-030 Terras de Bouro
253351005
info@parquedacerdeira.com
www.parquedacerdeira.com
41°45'47,9"N - 8°11'25,1"W

Villas do Agrinho

Quinta do Agrinho - Rua nº 1
CCI 101 - Assento
4845-040 Valdosende
960149812
info@villasdoagrinho.com
www.villasdoagrinho.com
41°39'16,614"N - 8°12'45,249"W

TORRE DE MONCORVO

Quinta dos Baldo

Martim Tirado, Carviçais
962557275
quintadosbaldo@gmail.com
www.quintadosbaldo.com
41,152488, -6,836436

VALE DE CAMBRA

Solar das Laranjeiras

Salgueirinhos
3730-307 Vale de Cambra
256423977
geral@solaridaslaranjeiras.pt
www.solaridaslaranjeiras.pt
40°50'52"N 8°22'37"W

Traços de Outrora

Trebilhadouro
3730-376 Rôge VC
918795674
info@tracosdoutrora.com
www.tracosdoutrora.com

VALENÇA

Pousada de São Teotónio - Valença
Baluarte do Socorro
251800260
recepcao.steotonio@pestana.com
www.pousadas.pt
N4201,968, -W838,751

VALONGO

Hotel Portas de Santa Rita

Av. Eng. Duarte Pacheco, 2185
4445-416 Ermesinde
229774800
geral@hotelportasdesantarita.pt
www.hotelportasdesantarita.pt
N41,207143 W8,531933

VIANA DO CASTELO

Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
258407336
info@casamanuelespregueiraeoliveira.pt
www.casamanuelespregueiraeoliveira.com
41,691832, -8,831991

Casa Melo Alvim

Av. Conde da Carreira, 28
4900-343 Viana do Castelo
258808200
hotel@meloalvimhouse.com
www.meloalvimhouse.com
410 41'40"N, - 80 49'52"W

Fábrica do Chocolate

Rua do Gontim, 70 a 76
4900-474 Viana do Castelo
258244000
reservas@fabricadochocolate.com
www.fabricadochocolate.com
41,69475°N, -8,824370°W

Hotel Flôr de Sal

Av. de Cabo Verde, 100
4900-568 Viana do Castelo
258800100
info@hotelflordesal.com
www.hotelflordesal.com

Hotel Laranjeira

Rua Cândido Reis, 45-47
4900-082 Viana do Castelo
258822261
info@hotellaranjeira.com
www.hotellaranjeira.com
41,69387, -8,82989

Quinta da Bouça d' Aires

Rua Teixeira, 333
4905-641 Vila de Punhe
968044992
joaomcouth@net.sapo.pt
www.boucadarqueres.com

Quinta de São Vicente

Caminho de São Vicente, 337
4830-313 Geraz do Minho
253632466
964689970
info@quintasaovicente.com
www.quintasaovicente.com
41°35'49,89"N, 8°18'24,53"W

Quinta do Paço d'Anha

Av. Estrada Real - V.N. Anha
4900 Viana do Castelo
258322459
reservas@pacoanha.com
www.pacoanha.com

Quinta Dom Sapo

Largo da Torre, 34
258839080
info@quintadomsapo.com
www.quintadomsapo.com
41,423268, -8,441187

VEIRA DO MINHO

Quinta Brasão da Caniçada

Cibrão, CO 248 - Caniçada

4850-046 Vieira do Minho
253645160
reservas@quintabrasoadocanicada.com
www.quintabrasoadocanicada.com
41.658201, -8.173342

VILA DO CONDE

Hotel Brazão

Avenida Doutor João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
252642016
reservas@hotelbrazao.pt
www.hotelbrazao.pt
41°21'11.30" N, 8°44'36.87" W

Santana Hotel & SPA

Rua Teixeira, 333
Monte Santana
4480-188 Azurara
252640460
geral@santanahotel.pt
www.santanahotel.pt
41°21' 1.8"N; 8°44' 10.2"W

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Boega

Quinta do Outeiral - Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
251700500
961945760
reservas@boegahotel.com
www.boegahotel.com
41° 55' 08"N; 8° 45' W

VILA NOVA DE GAIA

Clip Hotel

Av. República, 1559 – Mafamude
4430-230 Vila Nova de Gaia
223745910
info@cliphotel.pt
www.cliphotel.pt

Golden Tulip Porto-Gaia

Rua da Bélgica, 86 - Praia de Lavadores
4400-044 Vila Nova de Gaia
227727400
info@goldentulipportogaia.com
www.goldentulipportogaia.com
41.130947; -8.668130

Holiday Inn Porto Gaia

Rua Diogo de Macedo, 220 - Santa Marinha
4400-107 Vila Nova de Gaia
223747500
info@hiportogaia.com

Hotel Davilina

Av. República, 1571 – Mafamude
4430-205 - Vila Nova de Gaia
223757521
geral@hoteldavilina.com
www.hoteldavilina.com

Hotel Ibis

Rua Martires de São Sebastião, 247
– Afurada
4440-499 Vila Nova de Gaia
227728200
h1274@accor.com
www.ibishotel.com

Hotel Mercure

Rua Manuel Moreira Barros, 618 D –
Afurada
4400-346 Vila Nova de Gaia
223740800
www.mercure.com

Hotel Requite

Rua do Bairro Japonês, 2 – Arcozelo
4410-450 Vila Nova de Gaia
227624076
hotelrequinte@sapo.pt
www.hotelrequinte.com

Novotel Porto Gaia

Lugar das Chãs - Afurada
4400- 499 Vila Nova de Gaia
227728700
h1050@accor.com
www.novotel.com

Villa Sandini Hotel & SPA

Rua do Calvário, 562 – Sandim
4415 – Vila Nova de Gaia
220825881
desk@villasandini.pt
www.villasandini.pt

VILA POUCA DE AGUIAR

Hotel Aguiar da Pena

Rua Imperador Teodósio, 22
5450-022 Vila Pouca de Aguiar
259417338
geral@hotelaguiardapena.com
www.hotelaguiardapena.com
41.499443; -7.648129

VILA VERDE

Casa de Fundevila

Largo Fundevila, 1 - Soutelo
4730 Vila Verde
253214275
917765212
geral@casafundevila.com
www.casafundevila.com

Casa do Sobreiro

Lugar do Sobreiro
4730-290 Atiães
253923504
961049245
casadosobreiro@casadosobreiro.com
www.casadosobreiro.com
41.618700, -8.491920

Hotel Bom Sucesso

Largo Antunes Lima, 5
4730-450 Vila de Prado
253929070
geral@bomsucesso.com
www.bomsucesso.com
41.5975; -8.4655

Quinta Dom José

Rua S. Miguel da Ribeira, 44 - Lage
4730-240 Vila Verde
253925220
quintadomjose@gmail.com
www.quintadomjose.com
41.620318; -8.475265

VIMIOSO

Autentisereia

E.N. 219, Algosos
5230-010 Vimioso
273569106

967540206
albergariaalgosos@gmail.com
www.albergariaascencao.pt

Hotel A Vileira

Av. De Alcanices
5230-000 Vimioso
273518200
recepcao@vileira.com
www.vileira.com

Hotel Rural Senhora de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-000 Vimioso
273518000
info@hotelruralvimioso.com
www.hotelruralvimioso.com
41°34' 44.57"N; 6°31' 41.82"W

VIZELA

Hotel Bienestar Termas

Rua Dr. Abílio Torres, n.º 1236 - S. João
4815-552 Vizela
253481275
geral@hoteltermasvizela.com
www.hoteltermasvizela.com
41.224570 N/ -8.185130 W

portoenorte^{TEM}



Turismo do Porto e Norte
de Portugal
Castelo Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo
Portugal



Tel.: +351 258 820 270
Fax: +351 258 829 798
turismo@portoenorte.pt
www.portoenorte.pt/gastronomia
www.portoenorte.pt