

LAS 10 MEJORES EXPERIENCIAS PARA SABOREAR LA REGIÓN



SELECCIONE EL DESTINO PARA DELEITARSE:

TRÁS-OS-MONTES



• Explosión de Sabores Ahumados 01

LOCALIZACIÓN
Vinhais

Deléitate con una variedad de embutidos, originarios del municipio de Vinhais, que atraen la atención de todos los que pasan por allí. Destacan las alheiras, los chorizos de carne, así como el salpicão y el jamón serrano. Todos ellos proceden de carne de la raza bísara, que es la típica de Trás-os-Montes. Estos productos también se utilizan a menudo en la preparación de platos típicos como el cocido.

Agudiza tus sentidos y despierta con el irresistible aroma y sabor de los embutidos Transmontanos.

Precio: desde **15€**

• Cocido a la Portuguesa 02

Saber de Tradición

LOCALIZACIÓN
Montalegre

Plato típico de invierno de las frías tierras de Trás-os-Montes, el cocido se elabora con carne de cerdo ahumada y embutidos como el chorizo, pata de cerdo y el pernil. Este manjar portugués está bien condimentado a la manera de Barrosã y curado con humo de madera de roble. Se sirve después con coles o grelos y las famosas patatas de Montalegre, también una particularidad de este plato.

Precio: desde **15€**

• Posta à Mirandesa

Una carne exclusiva

03

LOCALIZACIÓN

Miranda do Douro

La Posta a la Mirandesa es un plato de excelencia en la región y se define por ser un filete grueso y tierno, generalmente acompañado de patatas asadas y ensalada. La carne debe proceder de la raza bovina Miranda do Douro, obedeciendo a los más altos estándares de calidad en su proceso de producción.

Esta especialidad es el resultado de un conocimiento acumulado de varias generaciones, así que olvídate del reloj y ríndete a los sabores únicos de Miranda do Douro.

Precio: desde **14€**

• Feijoada à Transmontana

Un sabor tan típico

04

LOCALIZACIÓN

Chaves

Originaria del pueblo de Candedo, en Bragança, la Feijoada à Transmontana se ha convertido en un plato típico de la gastronomía portuguesa. Está presente en varias épocas festivas y es conocida por el intenso sabor que le dan los embutidos, las costillas, pie de cerdo y la oreja de cerdo. Se puede preparar con alubias rojas o blancas y se suele acompañar de arroz al horno. Descubre este plato lleno de tentaciones y tradiciones de Trás-os-Montes.

Precio: desde **11,50€**

• Folar de Valpaços

Una experiencia dulce y salada

05

LOCALIZACIÓN

Valpaços

La calidad de fabricación de Folar de Valpaços fue reconocida en 2017 con la atribución del título de “producto registrado con Indicación Geográfica Protegida”. Se trata de un pastel de forma rectangular, cuyos ingredientes principales son los huevos, el aceite de oliva, la margarina vegetal y las carnes de cerdo, es decir, la salchicha, el jamón, la grasa y la carne seca, que adoptan diferentes formas. Es un producto típicamente consumido en Semana Santa, aunque es posible comprarlo durante todo el año en cualquier panadería de Valpaços. Estimula tus sentidos con este folar único.

Precio: desde 10€

• Alheira

Embutidos que reflejan vivencias

06

LOCALIZACIÓN

Mirandela

Es uno de los embutidos más famosos del país, especialmente en la región de Mirandela, donde se produce. Elaborado con carne de cerdo bísara, manteca de cerdo y pan de trigo, este manjar no te dejará indiferente. Presenta un color pardo, que se debe en parte a la presencia de especias, como el pimentón.

Ven a probar este embutido, que es un delicioso “pecado” de la región de Trás-os-Montes.

Precio: desde 9€

• Pudín de castañas

Aromas de Otoño

07

LOCALIZACIÓN

Gimonde, Bragança

El pudín de castañas, uno de los conocimientos y sabores mejor conservados de Braganza, sigue siendo uno de los tesoros mejor guardados. Para su elaboración se necesitan castañas peladas y cocidas, azúcar, leche, huevos, canela y mantequilla. Este postre es la tentación más dulce, que quedará grabada en tu memoria.

Precio: 3€

• Espumosos

Frescura de sabor

08

LOCALIZACIÓN

Moimenta da Beira

La región de Távora-Varosa presenta unas condiciones inigualables de clima y suelo para la producción de vinos frescos y de gran acidez, lo que la hace especialmente interesante para la elaboración de vinos espumosos. Pueden adoptar diferentes coloraciones, cítricos, rosados o tintos, y son vinos afrutados y elegantes. Recomendamos una visita guiada a una bodega de vinos espumosos y una degustación in situ. Será una pausa refrescante en tu visita a la región.

Precio: 3€

• Pastel de Chaves

09

La Simplicidad de un Pastel

LOCALIZACIÓN

Chaves

Se trata de un delicioso manjar de pastelería, caracterizado por su forma de medialuna. La base es de hojaldre y está rellena de carne de ternera picada. Después de ser horneado, el pastel tiene una textura firme y crujiente, que deleita a todos los que prueban el Pastel de Chaves.

Precio: a partir de 1€

• Água Vidago

10

La Pureza del agua

LOCALIZACIÓN

Vidago

Es un agua mineral natural reconocida ya en la época romana por sus propiedades curativas. Actualmente también se utiliza en varios tratamientos de salud y bienestar en el Spa Termal del Palacio Vidago. Esta agua es una de las más alcalinas del mundo y forma parte de la memoria y la vida cotidiana de los habitantes de Vidago.

No te pierdas el poder terapéutico de esta agua, que ha ganado medallas en varias exposiciones internacionales, como las de Viena, Filadelfia, Madrid y París.

Ven a disfrutar de la tranquilidad y el refinamiento del Parque Vidago, donde podrás ver dos fuentes aún activas.

Precio: Entrada Libre

DUERO



• Duero Experiencia Gastronómica 01

LOCALIZACIÓN
Lamego

DURACIÓN
9 horas

No dejes de conocer y saborear la ciudad de Lamego. Una referencia nacional del patrimonio histórico-religioso, pero también de la gastronomía nacional. A sus manjares tradicionales, como el jamón serrano y la “bola de Lamego”, se suma el delicioso vino. Pero el aceite de oliva y la miel no se quedan atrás.

Durante tu visita, aprovecha para visitar algunos de los lugares emblemáticos de la ciudad, como el Santuario de Nossa Senhora dos Remédios, la Catedral y el Castillo de Lamego.

INCLUYE: Traslados, visita guiada, prueba de productos regionales y almuerzo.

Precio: 410€ p/coche (límite de 3 personas)

*Recogida y entrega: Porto

• Experiencia de Lujo

Tour por las Quintas del Douro

02

LOCALIZACIÓN
Pinhão

DURACIÓN
8 horas

Si eres un amante del enoturismo, esta es la experiencia perfecta para ti. No pierdas más tiempo y ven a conocer el Valle del Duero, más concretamente su corazón, Pinhão. En una experiencia de lujo, tendrás la oportunidad de visitar y degustar vinos de renombre internacional en las quintas del Duero. Ven a desafiar y desarrollar tus conocimientos de enología, a través del contacto con enólogos y propietarios con los que podrás intercambiar ideas a lo largo de la visita. Durante el día, también tendrás la oportunidad de pasear por los viñedos y disfrutar del hermoso paisaje. ¡Brinda con nosotros!

INCLUYE: Guía local experimentado en enoturismo, 2 pruebas y almuerzo. Horario flexible.

Precio: desde **250€** p/persona

• Picnic en el Viñedo

03

LOCALIZACIÓN

Tabuaço

DURACIÓN

3 horas

Despierta al enólogo que llevas dentro con un programa completo en una Quinta situada en el corazón de la región vinícola de la Demarcación del Duero.

Aquí la combinación de tradición y modernidad te dejará impresionado. Recomendamos un picnic en los viñedos centenarios, que siguen soportando las condiciones más duras y producen vinos de gran calidad. No te pierdas la oportunidad de conocer el proceso de selección de la uva, la pisada en los lagares robotizados de la bodega y de degustar los productos y el vino de la región, con una impresionante vista sobre el valle, en un constante cambio de color y luz.

INCLUYE: Visita guiada, prueba de vino y almuerzo.

Precio: desde **40€** p/persona

• Pierna de Cabrito Asado

04

LOCALIZACIÓN

Peso da Régua

El cabrito asado fue uno de los platos que destacó en la gastronomía portuguesa a lo largo de los tiempos. Este plato, siempre bien condimentado, acompañado de arroz al horno y/o patatas asadas se reservaba tradicionalmente para los días festivos y los domingos. Hoy en día, sigue teniendo una fuerte presencia en las cartas de los restaurantes y a menudo adquiere una nueva imagen.

Ven a probar la pierna de cabrito asada, con verduras y arroz al horno en un lugar premiado por su excelencia.

Precio: desde **24,30€**

• Pescaditos de río

05

LOCALIZACIÓN

Foz Tua

Se testigo de la deliciosa tradición del pescado de río en la cocina portuguesa. El Duero tiene una gastronomía variada, que se ha enriquecido con los conocimientos transmitidos de generación en generación. El pescado de río se suele freír en aceite de oliva y luego se rocía con una salsa especial llena de condimentos como ajo, laurel, vinagre, pimentón y perejil.

El pescado está listo para ser saboreado, sólo queda elegir un buen vino para acompañarlo.

Precio: desde **15€**

• Almendra del Douro

06

LOCALIZACIÓN

Vila Nova de Foz Côa

Se trata de un fruto seco muy característico de la región del Duero y considerado un producto DOP (Denominación de Origen Protegida), lo que le confiere calidad y reconocimiento internacional. Este es un producto típicamente presentado en su cáscara y con características propias, debidas al microclima y al suelo de la región del Duero. La existencia en la región de almendros marca el paisaje y ofrece un escenario inolvidable en la época de floración de los almendros, entre febrero y marzo.

No dejes de probar las numerosas variedades de almendras que están conquistando cada vez más admiradores en el extranjero.

Precio: desde **3,20€**

• Vino Vibrante

07

LOCALIZACIÓN

Lamego

DURACIÓN

30 minutos

Es hora de relajarse y despertar los sentidos en una bodega de vinos espumosos. El prestigio de los vinos de la región de Lamego es bien conocido, por lo que sugerimos una visita a las Caves da Raposeira. Empresa con más de 120 años de antigüedad, presenta sus vinos espumosos de forma enérgica, donde se ensalza el inconfundible sabor de sus néctares, al tiempo que se celebra la resistencia de sus gentes.

Ven a brindar con nosotros por el sabor del Duero.

INCLUYE: Visita guiada y prueba.

Precio: 2,50€ p/persona

• Bola de Lamego

08

LOCALIZACIÓN

Lamego

Actualmente se elabora en varias panaderías del país, pero es conocida por ser la reina gastronómica de la ciudad de Lamego. Se recomienda en cualquier momento, se puede disfrutar a la hora de la merienda, en el desayuno o como tentempié. La bola es una especie de pan dulce, que se puede rellenar con carne, bacalao o sardinas.

Combina lo mejor de la gastronomía tradicional con paisajes únicos y descubre el Duero con todos tus sentidos.

Precio: desde 1,35€ p/porción

- Crestas de Gallo

09

LOCALIZACIÓN
Vila Real

El nombre de “Crista de Galo” se debe a la forma de la masa crujiente que cubre el sabroso relleno a base de yema de huevo, almendras y azúcar. La cubierta exterior se hace con harina, manteca de cerdo, huevo, sal y se espolvorea con azúcar. La receta tiene más de 400 años y recientemente ha sido reconocida como una de las siete maravillas dulces de Portugal. Prueba esta delicia en una confitería que tiene casi un siglo de historia en la fabricación de Dulces Conventuales.

Precio: desde 1,10€

- Cavacas de Resende

10

LOCALIZACIÓN
Resende

Las cavacas de Resende son uno de los dulces regionales más apreciados en la región del Duero. Para su confección se necesitan tres ingredientes principales: huevos, harina y azúcar. Deléitate con estas húmedas rebanadas de bizcocho con una capa de azúcar, que sólo el conocimiento de los pasteleros de Resende puede proporcionar.

Precio: desde 1€

MIÑO



• Lamprea

Pescado de Río

01

LOCALIZACIÓN

Esposende

Se trata de un plato de temporada, que suele consumirse entre enero y abril, cuando la lamprea llega al río para desovar. En su confección, el vino verde tinto y el chorizo son algunos de los ingredientes que no pueden faltar. Es un pescado, pero no lo parece cuando se ve en el plato, y por su sabor bastante intenso. Su calidad proviene de la forma de prepararlo y de lo que llaman “batir la lamprea”, expresión asociada al tiempo que está en agua dulce corriente.

No pierdas la oportunidad de probar algo tan distintivo y único.

Precio: desde **35€**

• Arroz de Sarrabulho

El arroz de la perdición

02

LOCALIZACIÓN

Ponte de Lima

El Arroz de Sarrabulho es conocido como uno de los platos más tradicionales de la cocina portuguesa, especialmente en el Alto Minho. Se elabora con arroz, sangre y varios tipos de carne desmenuzada. Su sabor se ve acentuado por diferentes especias, como el clavo y la nuez moscada, sin olvidar el toque final del comino, que revelará un sabor único e inolvidable.

Precio: desde **15€**

• Arroz Pica no chão

03

Tradición a la mesa

LOCALIZACIÓN

Braga

Conocido por muchos como Arroz de Cabidela o Arroz de Pica no chão, la tradición dicta que tiene tres ingredientes esenciales: arroz, sangre y pollo. La calidad de este plato se atribuye sobre todo al pollo que se utiliza, ya que la mayoría cree que el pollo casero es fundamental, de ahí su nombre. Su sabor es fuerte debido principalmente al vinagre añadido a la sangre, lo que le da un aspecto de arroz suelto y pardo.

A menudo se propone como menú del jueves en los restaurantes más tradicionales. No olvides incluir esta deliciosa especialidad del Miño en tu lista de experiencias gastronómicas.

Precio: desde 12€

• Arroz de pato

04

Arroz Suculento

LOCALIZACIÓN

Braga

El arroz de pato tiene una textura crujiente debido al horno. Sin embargo, toda su preparación comienza mucho antes y cada detalle cuenta para el aspecto final. El arroz se cuece en el agua en la que se ha cocido el pato -y que también se ha utilizado para el chorizo- y luego se desmenuza la carne y se coloca intercalada con el arroz. Al final, se coloca el chorizo y el jamón serrano por encima y sólo entonces se mete en el horno. Es sin duda una de las recetas que forma parte de los recuerdos y las mesas de todos los portugueses. No olvides crear también este recuerdo único.

Precio: desde 11,5€

• Bacalao estilo Braga

Símbolo de identidad nacional

05

LOCALIZACIÓN

Braga

El bacalao tiene un estatus único en la cocina portuguesa y es un símbolo de identidad nacional. El “Bacalao à Braga” ha convertido a esta ciudad en uno de los principales destinos gastronómicos del país. Los ingredientes necesarios para elaborar este manjar son patatas, cebollas, ajos, laurel, pimentón, perejil, aceite de oliva, vinagre y sal. Se estima que este plato nació hace aproximadamente 70 años y hoy está presente en casi todas las cartas de los restaurantes de Braga, marcado con un sello de calidad.

Precio: desde **10€**

• Rojões

Sabor típico del Miño

06

LOCALIZACIÓN

Barcelos

Deléitate con uno de los platos más apreciados de la gastronomía portuguesa. Los ingredientes son diversos y de gran calidad. La carne de cerdo en tacos, las tripas enharinadas, el chorizo y el hígado dan un aspecto colorido y peculiar a este manjar. Todo se prepara con el tiempo justo y el arte de quienes dominan los secretos de la cocina del Miño, que hacen las delicias de los habitantes y visitantes.

Precio: desde **7,5€**

- ## Vino verde

Sabores refrescantes

07

LOCALIZACIÓN

Melgaço

DURACIÓN

1 hora y 30 minutos

Los Vinos Verdes, producidos en la Región Demarcada de Vinos Verdes, son conocidos por ser ligeros, frescos y con sabores distintivos en todo el mundo. Pueden ser vinos más jóvenes y clásicos hasta vinos más complejos y sofisticados con buenas cualidades de envejecimiento. Las variedades de uva también varían, aunque las más prestigiosas son la deliciosa Loureiro y la aromática Albariño. Recomendamos una visita a una Quinta productora en Melgaço, pionera en la creación del vino Albariño en esta región y referencia internacional. ¡Ven a brindar con nosotros!

INCLUYE: Visita a la bodega y prueba.

Precio: desde **6€** p/persona

- ## Pudim Abade de Priscos

Sabor tradicional

08

LOCALIZACIÓN

Braga

Finalista del proyecto “7 Maravillas de la Gastronomía”, el Pudim Abade de Priscos hace las delicias de quienes visitan la región del Miño, formando parte de la lista de dulces de la mayoría de los restaurantes. En su elaboración, el azúcar, las yemas de huevo y el vino de Porto son ingredientes clave, pero lo indispensable y lo que le da un sabor único son los pocos gramos de tocino.

Precio: desde **3€**

• Caldo Verde

Sabor Intenso

09

LOCALIZACIÓN

Braga

El Caldo Verde es sin duda una de las sopas más famosas y tradicionales de nuestro país. Es originario del Miño y su receta se ha ido adaptando a lo largo del tiempo y de las generaciones. Es uno de los platos que no suele faltar en las fiestas tradicionales. Destacan dos ingredientes: las finísimas tiras de col y la rodaja de chorizo que se coloca en el momento de servir.

Precio: desde **1,5€**

• Clarinhas

Dulce relleno de historia

10

LOCALIZACIÓN

Fão, Esposende

Las Clarinhas, también conocidas como Pastéis de Clarinha, son unos dulces de convento, rellenos de chila con huevos. Es, sin duda, uno de los símbolos de los dulces locales y son pocas las personas que no disfrutan de este manjar. Se dice que la receta tiene siglos de antigüedad y es un secreto bien guardado por muchas generaciones de familias locales, para que la tradición de este genuino dulce pueda continuar. ¿Quieres probarlo?

Precio: desde **1€**

PORTO



• Cordero

Una Experiencia exquisita

01

LOCALIZACIÓN

Amarante

El sabor nos recuerda a los recuerdos de la infancia, pero el plato es una mezcla de tradición y contemporaneidad. El cordero se sirve con guisantes, queso (Terrincho Dop), especias, verduras ecológicas y una salsa con la intensidad justa. La sofisticación del plato y la excelencia de los productos utilizados le valieron la distinción como una de las 7 Maravillas de la Nueva Gastronomía. El lugar es exquisito y distinguido con una estrella Michelin. Se trata de una experiencia gastronómica en la que no hay placeres prohibidos.

Precio: menú completo desde **125€** p/persona

• Ruta gastronómica

Comida y Vino entre las calles de Porto

02

LOCALIZACIÓN

Porto

DURACIÓN

3 horas

Ven a conocer la cocina de Porto, con influencias mediterráneas, llena de historias y reconocida por su calidad. Te recomendamos una visita con un guía experimentado que ha seleccionado para ti los mejores ejemplos de la gastronomía tradicional, rica y variada. Mientras recorres las pintorescas calles del centro histórico, hará cinco paradas en las tabernas y establecimientos más típicos. Tendrás la oportunidad de conocer la historia de la francesinha, los secretos del Vino de Porto, las múltiples formas de cocinar el bacalao, entre otras muchas. Lo mejor es que muchas de estas historias son contadas por los propietarios de las tabernas y también habrá degustaciones. ¡Buen provecho!

INCLUYE: Guía especializado, seguros y degustaciones (café, pastel de nata, bolo de bacalao, vino verde, carnes ahumadas, quesos, pan, aceitunas, vino DOC, bifanas, cerveza y vino de Porto).

Precio: **59€** p/persona (mín. 2 participantes)

• Lamprea

Pescado de Río

03

LOCALIZACIÓN

Gondomar

El Duero influye en la gastronomía, con su manjar de temporada, la lamprea. Puedes elegir si la prefieres a la bordalesa o el típico arroz de lamprea, pero no dejes de probar esta especialidad regional. Se puede probar en varios restaurantes de Gondomar. Siempre estará bien sazonada, bien cocinada y con un sabor intenso.

Precio: desde **30€** ración individual

• Posta Arouquesa

Carne con Denominación de Origen Protegida

04

LOCALIZACIÓN

Alvarenga, Arouca

Si quieres una experiencia que despierte tu paladar, no puedes perderte uno de los mejores manjares del norte, la Posta Arouquesa. Se presenta con un color rosado, consistente, tierno, succulento y con un sabor intenso. Forma parte del patrimonio de Arouca y actualmente tiene una excelente aceptación en el mercado, con un importante aumento de la demanda.

Precio: desde **13€** p/persona

• Vino de Porto

El Vino Fortificado más Famoso del Planeta

05

LOCALIZACIÓN

Vila Nova de Gaia

DURACIÓN

45 minutos

Si quieres conocer uno de los principales atractivos de esta ciudad, debes probar el famoso Vino de Porto. Desde los más conocidos Tawny, White, Rosé y Ruby hasta los más exclusivos como Vintage, Reserva o LBV. Conoce toda la historia, la producción y el proceso de envejecimiento. No dejes de probar un vino que puede acompañar todas las ocasiones especiales de la mejor manera posible.

INCLUYE: Prueba comentada y catas.

Precio: desde **13€** p/persona

• Vino Verde

Explosión de Sabores

06

LOCALIZACIÓN

Penafiel

DURACIÓN

1 hora y 15 minutos

Conocido como el mayor productor de Vino Verde de Portugal, que exporta a más de 70 países, Quinta da Aveleda es un lugar mágico. Ven a conocer la historia de una familia que a lo largo de varias generaciones ha mantenido viva la tradición y donde podrás degustar vinos, aguardientes y productos regionales. Te invitamos a descubrir este paraíso, una experiencia que despertará tus sentidos.

INCLUYE: Visita guiada con pruebas.

Precio: desde **13€** p/persona

• Super Bock

Cervezas con alma

07

LOCALIZACIÓN

Matosinhos

DURACIÓN

2 horas

Una marca típicamente portuguesa, que data de 1967, distinguida con 40 medallas Monde Selection y líder del mercado nacional. Te proponemos una gama de cervezas artesanales contemporáneas e inspiradoras, que desafían el sabor tradicional y te hacen conocer aromas intensos y frescos.

Su sabor característico y su fuerte personalidad son razones que justifican su asidua presencia en la vida de los portugueses.

INCLUYE: Prueba comentada y catas.

Precio: 10€ p/persona

• Francesinha

Sabor típicamente portugués

08

LOCALIZACIÓN

Porto

Para quien no lo conozca, puede parecer a primera vista un simple bocadillo, pero en realidad es uno de los iconos de la ciudad de Porto. Servida en varios restaurantes, la Francesinha es ahora omnipresente en la boca y la mente de los portugueses y cada vez más solicitada por quienes visitan la ciudad. Hay varios formatos y puede satisfacer todos los gustos, sencillo, vegetariano o especial, siempre va acompañado de una salsa llena de secretos que seguro disfrutarás.

Precio: desde 9,80€ p/persona

• Conservas

Un mundo dentro de una lata

09

LOCALIZACIÓN

Matosinhos

Despierta tu paladar y descubre el sabor único de las conservas portuguesas, presentes en varios mercados internacionales. Hay opciones para todos los gustos, desde las más sencillas como el atún y las sardinas, hasta las más complejas como las anchoas en aceite de oliva picante y las sardinas en tomate de Porthos.

Prueba este manjar típicamente portugués en un lugar que es a la vez un restaurante y una tienda llena de historias que contar. Recomendamos el menú ejecutivo, que incluye un entrante, un plato principal y café.

Ven y sumérgete en el mundo de las conservas, que siguen estando presentes en los momentos más deliciosos.

INCLUYE: Entrada, plato principal y café.

Precio: desde **8,50€** p/ persona

• Dulce de São Gonçalo

El Dulce Casamentero

10

LOCALIZACIÓN

Amarante

Con conexiones con el pasado de la ciudad, vínculos con el beato São Gonçalo y el culto a la fecundidad, así se presenta el dulce fálico de São Gonçalo. Con una forma gráficamente pelicular y original, este dulce tradicional es famoso dos veces al año, en enero y junio. Sin embargo, se puede encontrar durante todo el año en casi todas las cafeterías y pastelerías de la zona histórica de Amarante.

Precio: desde **1€**

HABLA CON NOSOTROS

Teléfono: (+351) 935 557 024 / (+351) 223 326 751

Whatsapp: (+351) 938 668 462

E-mail: info@visitportoandnorth.travel

Hola, habla con nosotros en tiempo real.

