

**PORTO  
E NORTE**

 visit Porto&North  
Portugal

# OS 10 MELHORES EXPERIÊNCIAS PARA SABOREAR A REGIÃO.



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

**portoenorte**™



ASSOCIAÇÃO  
DE TURISMO DO  
**PORTO  
E NORTE**

CONVENTIONS/ESTORS BUREAU

# SELECIONE O DESTINO PARA PARA SE DELICIAR:

# TRÁS-OS-MONTES



## • Explosão de Sabores Fumados

01

LOCALIZAÇÃO

Vinhais

Delicie-se com uma variedade de enchidos, com origem no concelho de Vinhais, que despertam a atenção de todos aqueles que por lá passam. Destacam-se as alheiras, as chouriças de carne, assim como o salpicão e o presunto. Todos eles têm origem em carne de raça bísara, tipicamente trasmontana. Estes produtos são também muitas vezes utilizados na confeção de pratos típicos como o cozido.

Apure os sentidos e desperte para o irresistível aroma e sabor dos enchidos trasmontanos.

**Valor:** a partir de **15€**

## • Cozido à Portuguesa

02

Saber da Tradição

LOCALIZAÇÃO

Montalegre

Prato típico de inverno das terras frias trasmontanas, o cozido é confeccionado à base de carnes de porco fumado e enchidos como chouriço, pé de porco e pernil. Esta delícia portuguesa é ainda bem temperada à maneira barrosã e curada com o fumo da lenha de carvalho. É servido posteriormente com couve ou grelos e a famosa batata de Montalegre, também particular neste prato.

**Valor:** a partir de **15€**

## • Posta à Mirandesa

Uma carne exclusiva

03

LOCALIZAÇÃO

Miranda do Douro

A Posta à Mirandesa é um prato de excelência da região e define-se por ser uma posta de bife alta e tenra, acompanhada geralmente com batata a murro e salada. A carne deve ter origem na raça bovina de Miranda do Douro, obedecendo aos mais elevados padrões de qualidade no seu processo de produção.

Esta especialidade resulta de um conhecimento acumulado de várias gerações, por isso esqueça o relógio e renda-se aos sabores únicos de Miranda do Douro.

**Valor:** a partir de **14€**

## • Feijoada à Transmontana

Sabor tão típico

04

LOCALIZAÇÃO

Chaves

Originalmente da aldeia de Candedo, em Bragança, a Feijoada à Transmontana tornou-se um prato típico da gastronomia portuguesa. Está presente em várias épocas festivas e é conhecida pelo sabor intenso, que os enchidos, o entrecosto, o chispe e a orelha de porco lhe confere. Pode ser confecionada com feijão encarnado ou branco e é normalmente acompanhada com arroz do forno. Conheça este prato cheio de tentações e tradições transmontanas.

**Valor:** a partir de **11,5€**

## • Folar de Valpaços

Uma experiência doce e salgada

05

LOCALIZAÇÃO

Valpaços

A qualidade de fabrico do Folar de Valpaços foi reconhecida em 2017 com a atribuição do título “produto registado com Indicação Geográfica Protegida”. Trata-se de um bolo em forma retangular, cujos ingredientes principais são ovos, azeite, margarina vegetal e carnes de porco, nomeadamente salpicão, linguiça, presunto, carne gorda e seca, que assumem diferentes formas. É um produto tipicamente consumido na altura da Páscoa, embora seja possível comprar durante todo o ano em qualquer padaria de Valpaços. Estimule os seus sentidos com este folar único.

**Valor:** a partir de **10€**

## • Alheira

Enchidos que refletem vivências

06

LOCALIZAÇÃO

Mirandela

Este é um dos enchidos mais famosos do país, em especial na região de Mirandela onde é produzido. Confeccionado com carne de porco bísaro, banha de porco e pão de trigo, esta iguaria não o deixará indiferente. Apresenta uma coloração acastanhada, que se deve em parte pela presença de especiarias, como o colorau.

Venha provar este enchido, que é um delicioso “pecado” da região transmontana.

**Valor:** a partir de **9€**

## • Pudim de castanhas

Aromas de Outono

07

LOCALIZAÇÃO

Gimonde, Bragança

Dos saberes e sabores de Bragança mais bem preservados, o Pudim de Castanhas continua a ser um dos tesouros mais bem guardados. Para a sua confeção são necessárias castanhas cozidas descascadas, açúcar, leite, ovos, canela e manteiga. Esta sobremesa é a mais doce tentação, que ficará gravada na sua memória.

**Valor: 3€**

## • Espumantes

Frescura de sabor

08

LOCALIZAÇÃO

Moimenta da Beira

A região de Távora-Varosa reúne condições ímpares de clima e solo, para a produção de vinhos frescos e com alta acidez, tornando-a particularmente interessante para a elaboração de espumantes. Podem adotar diferentes colorações, citrinos, rosados ou tinto e assumem-se como vinhos frutados e elegantes. Recomendamos uma visita guiada a uma cave de Espumante e a realização de provas no local. Será uma pausa refrescante na sua visita à região.

**Valor: 3€**

## • Pastel de Chaves

09

A Simplicidade de um Pastel

LOCALIZAÇÃO

Chaves

Trata-se de uma deliciosa iguaria da pastelaria, que se caracteriza pelo seu formato de meia-lua. A base é de massa folhada e conta com o recheio de carne de vitela picada. Após levado ao forno, a massa fica com uma textura firme e estaladiça, que faz as delícias de todos aqueles que provam o Pastel de Chaves.

**Valor:** a partir de 1€

## • Água Vidago

10

A Pureza da água

LOCALIZAÇÃO

Vidago

É uma água mineral natural reconhecida já no tempo dos romanos pelas suas propriedades curativas. Atualmente é também utilizada em vários tratamentos de saúde e bem-estar do Vidago Palace Thermal Spa. Esta água é uma das mais alcalinas do mundo e faz parte da memória e quotidiano dos habitantes de Vidago.

Não deixe de comprovar o poder terapêutico desta água, medalhada em várias Exposições Internacionais como de Viena, Filadélfia, Madrid ou Paris.

Venha desfrutar da tranquilidade e requinte do Parque de Vidago, onde poderá ver duas fontes ainda ativas.

**Valor:** Entrada Livre



# DOURO



## • Douro Gastronomic Experience

01

LOCALIZAÇÃO

Lamego

DURAÇÃO

9 horas

Não deixe de conhecer e saborear a cidade de Lamego. Uma referência nacional do património histórico- religioso, mas também da gastronomia nacional. Às suas iguarias tradicionais, como o presunto e a bola de lamego, junta-se o delicioso vinho. Mas o azeite e mel também não lhe ficam atrás. Durante a visita aproveite para conhecer alguns dos ex-libris da cidade, como o Santuário de Nossa Senhora dos Remédios, a Catedral e o Castelo de Lamego.

**INCLUÍDO:** Transfer, visita guiada, prova de produtos regionais e almoço.

**Valor: 410€** p/ carro (limite de 3 pessoas)

\*Pick up e drop off: Porto

## • Experiência de Luxo

Tour pelas Quintas do Douro

02

LOCALIZAÇÃO

Pinhão

DURAÇÃO

8 horas

Se é amante de enoturismo esta é a experiência perfeita para si. Não perca mais tempo e venha conhecer o Vale do Douro, mais propriamente o seu coração, o Pinhão. Numa experiência luxuosa, terá oportunidade de visitar e realizar provas de vinhos de renome internacional em Quintas do Douro. Venha desafiar e evoluir os seus conhecimentos de enologia, através do contacto com enólogos e proprietários com os quais poderá trocar ideias ao longo da visita. Durante o dia, terá ainda a oportunidade de passear pelas vinhas e de desfrutar da belíssima paisagem. Brinde connosco!

**INCLUÍDO:** Guia local experiente em enoturismo, 2 provas e almoço. Horário flexível.

**Valor:** a partir de **250€** p/ pessoa

## • Piquenique na Vinha

03

LOCALIZAÇÃO

Tabuaço

DURAÇÃO

3 horas

Desperte o enólogo que há em si com um programa completo numa Quinta localizada no coração da região Demarcada do Douro.

Aqui a combinação da tradição e da modernidade vão deixá-lo impressionado.

Recomendamos um picnic nas vinhas centenárias, que continuam a resistir às mais condições agrestes e a produzir vinhos de qualidade superior. Não perca a oportunidade de conhecer o processo da seleção da uva, da pisa nos lagares robóticos da adega e de degustar produtos regionais e vinho, com uma vista deslumbrante sobre o vale, numa contante mudança de cor e luz.

**INCLUÍDO:** Visita guiada, prova de vinho e almoço.

**Valor: 40€** p/ pessoa

## • Perna de Cabrito Assado

04

LOCALIZAÇÃO

Peso da Régua

O cabrito assado foi um dos pratos que se destacou na gastronomia portuguesa ao longos dos tempos. Este prato, sempre muito bem temperado, acompanhado com arroz de forno e/ ou batata assada era reservado tradicionalmente para os dias festivos e domingos. Atualmente, continua a ter uma forte presença nas ementas dos restaurantes e assume-se muitas vezes com uma nova imagem. Venha experimentar a perna de cabrito assado, com legumes e arroz de forno num local premiado pela sua excelência.

**Valor:** a partir de **24,3€**

## • Peixinhos do rio

05

LOCALIZAÇÃO

Foz Tua

Seja testemunha da deliciosa tradição dos peixes de rio na alimentação portuguesa. O Douro possui uma gastronomia variada, que foi enriquecida pelos saberes transmitidos de geração em geração. Os peixinhos do rio são normalmente fritos em azeite e depois são regados com um molho especial, recheado de condimentos como alho, louro, vinagre, colorau e salsa.

O peixe está pronto para saboreado, só falta escolher um bom vinho para o acompanhar.

**Valor:** a partir de **15€**

## • Amêndoa do Douro

06

LOCALIZAÇÃO

Castelo Rodrigo, Foz Côa

Este é um fruto seco bastante característico da região do Douro e considerado produto DOP (Denominação de Origem Protegida), o que lhe confere qualidade e reconhecimento internacional. Este é um produto tipicamente apresentado com casca e com características próprias, devido ao microclima e solo da região duriense. A existência na região de amendoais marca a paisagem e oferece um cenário inesquecível na época das amendoeiras em flor, entre fevereiro e março.

Não deixe de provar as muitas variedades de amêndoas que conquistam cada vez mais apreciadores no exterior.

**Valor:** a partir de **3,2€**

## • Vinho Vibrante

07

LOCALIZAÇÃO

Lamego

DURAÇÃO

30 minutos

É hora de relaxar e de despertar os sentidos numa cave de espumantes. É conhecido o prestígio dos vinhos da região de Lamego e por isso propomos a visita às Caves da Raposeira. Uma empresa com mais de 120 anos, que apresenta os seus espumantes de uma forma enérgica, onde é enaltecido o sabor inconfundível dos seus néctares, ao mesmo tempo que se celebra a resiliência das suas gentes.

Venha brindar connosco ao sabor do Douro.

**INCLUÍDO:** Visita guiada e prova.

**Valor:** 2,5€ p/ pessoa

## • Bola de Lamego

08

LOCALIZAÇÃO

Lamego

É atualmente confeccionada em várias pastelarias do país, mas é conhecida por ser a rainha gastronómica da cidade de Lamego. É recomendada a qualquer momento, poderá apreciá-la ao lanche, ao pequeno-almoço ou como um petisco. A bola é uma espécie de pão doce, que pode ser recheada com carnes, com bacalhau ou com sardinha.

Junte o melhor da gastronomia tradicional às paisagens únicas e descubra o Douro com todos os seus sentidos.

**Valor:** a partir de 1,35€ p/ fatia

## • Cristas de Galo

09

LOCALIZAÇÃO

Vila Real

O nome Crista de Galo deve-se à forma da massa estaladiça que cobre o saboroso recheio à base de gema de ovo, amêndoa e açúcar. Já a cobertura exterior é feita com farinha, banha, ovo, sal e é polvilhada com açúcar. A receita tem mais de 400 anos e foi recentemente reconhecida como uma das Sete Maravilhas Doces de Portugal. Prove esta iguaria numa confeitaria que conta com perto de um século de história no fabrico de Produtos de Doçaria Conventual.

**Valor:** a partir de **1,10€**

## • Cavacas de Resende

10

LOCALIZAÇÃO

Resende

As cavacas de Resende são um dos doces regionais mais apreciados na região duriense. Para a sua confeção são necessários três ingredientes principais: ovos, farinha e açúcar. Delicie-se com estas fatias húmidas de pão de ló com uma cobertura de açúcar, que só o saber das doceiras de Resende lhe podem proporcionar.

**Valor:** a partir de **1€**

# MINHO



## • Lampreia

Peixe de Rio

01

LOCALIZAÇÃO

Esposende

Trata-se de um prato sazonal, consumido normalmente entre janeiro e abril, altura em que a lampreia vem ao rio para desovar. Na sua confeção, o vinho verde tinto e o chouriço fazem parte dos ingredientes que não podem faltar. É um peixe, mas não aparenta, quando visto no prato, e pelo seu sabor bastante intenso. A qualidade do mesmo advém do seu modo de preparação e daquilo a que chamam “bater da lampreia”, expressão associada ao tempo em que está em água doce corrente.

Não perca a oportunidade de provar algo tão distinto e único.

**Valor:** a partir de **35€**

## • Arroz de Sarrabulho

O arroz de perdição

02

LOCALIZAÇÃO

Ponte de Lima

O Arroz de Sarrabulho é conhecido como um dos pratos mais tradicionais da cozinha portuguesa, em especial do Alto Minho. É confeccionado com arroz, sangue e vários tipos de carne desfiada. O seu sabor é acentuado por diferentes especiarias, como o cravinho e a noz-moscada, sem esquecer o toque final dos cominhos, que vão revelar um sabor único e inesquecível.

**Valor:** a partir de **15€**



## • Arroz Pica no chão

03

Tradição à mesa

LOCALIZAÇÃO

Braga

Conhecido por muitos como Arroz de Cabidela ou Arroz de Pica no chão, manda a tradição que leva três ingredientes essenciais: arroz, sangue e frango. Atribui-se a qualidade deste prato sobretudo ao frango utilizado, sendo que a maioria defende que a criação caseira será o fundamental e daí também o seu nome. O seu sabor é forte sobretudo pelo vinagre que é adicionado ao sangue, conferindo-lhe assim um aspeto de arroz solto e de cor acastanhada. É frequentemente sugerido como menu de almoço à quinta-feira, nos restaurantes mais tradicionais. Não se esqueça de incluir esta deliciosa especialidade minhota na sua lista de experiências gastronómicas.

**Valor:** a partir de **12€**

## • Arroz de pato

04

Arroz Suculento

LOCALIZAÇÃO

Braga

O arroz de pato aparenta uma textura crocante conferido pelo forno. Contudo, toda a sua preparação começa muito antes e todos os detalhes contam para o aspeto final. O arroz é cozinhado na água que cozeu o pato - e que serviu também para o chouriço - depois, a carne é desfiada e disposta intercalada com o arroz. No final, por cima coloca-se o chouriço e o presunto e só aí segue para o forno. É sem dúvida uma das receitas que faz parte das memórias e das mesas de todos os portugueses. Não deixe também de criar esta memória única.

**Valor:** a partir de **11,5€**

## • Bacalhau à Braga

Símbolo da identidade nacional

05

LOCALIZAÇÃO

**Braga**

O Bacalhau possui um estatuto único na cozinha portuguesa e é um símbolo da identidade nacional. O Bacalhau à Braga colocou esta cidade como um dos principais destinos gastronómicos do país. Os ingredientes necessários para confeccionar esta iguaria são, entre outros, batata, cebola, alho, louro, colorau, salsa, azeite, óleo, vinagre e sal. Estima-se que este prato tenha nascido há aproximadamente 70 anos e hoje está presente em quase todos os menus dos restaurantes bracarenses, assinalados com um selo de qualidade.

**Valor:** a partir de **10€**

## • Rojões

Sabor tipicamente minhoto

06

LOCALIZAÇÃO

**Barcelos**

Delicie-se com um dos pratos mais apreciados da gastronomia portuguesa. Os ingredientes são diversos e de qualidade. A carne de porco em cubos, as tripas enfarinhadas, o chouriço e o fígado dão um colorido e uma aparência peculiar a esta iguaria. Tudo é confeccionada com o tempo certo e a arte de quem domina os segredos da cozinha minhota, que fazem as delícias dos habitantes e dos visitantes.

**Valor:** a partir de **7,5€**

## • Vinho verde

Sabores refrescantes

07

LOCALIZAÇÃO

Melgaço

DURAÇÃO

1 Hora e 30 minutos

Os vinhos verdes, produzidos na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, são conhecidos por serem leves, frescos e com sabores diferenciadores a nível mundial. Estes podem ser mais jovens e clássicos até vinhos mais complexos, sofisticados e com boas qualidades de envelhecimento. As castas também variam, embora as mais prestigiadas sejam a deliciosa Loureiro e a aromática Alvarinho. Recomendamos a visita a uma Quinta produtora de Melgaço, pioneira na criação do vinho Alvarinho nesta região e uma referência internacional.

Venha brindar connosco!

**INCLUÍDO:** Visita à adega e prova.

**Valor:** a partir de **6€** p/ pessoa

## • Pudim Abade de Priscos

Sabor tradicional

08

LOCALIZAÇÃO

Braga

Finalista no projeto “7 maravilhas da Gastronomia”, o Pudim Abade de Priscos faz a delícia de quem visita a região Minhota, fazendo parte da lista de doces da maioria dos restaurantes. Na sua preparação, o açúcar, as gemas de ovo e o Vinho do Porto são ingredientes fundamentais, mas o indispensável e o que lhe confere um sabor único são os poucos gramas de toucinho.

**Valor:** a partir de **3€**

## • Caldo Verde

Sabor Intenso

09

LOCALIZAÇÃO

**Braga**

O Caldo Verde é sem dúvida uma das sopas mais famosas e tradicionais do nosso país. Tem origem no Minho e a sua receita foi sendo adaptada ao longo dos tempos e das gerações. É um dos pratos que normalmente não falta em festas tradicionais. À vista saltam dois ingredientes: as tiras muito finas de couve e a rodela de chouriço que é colocada na altura de servir.

**Valor:** a partir de **1,5€**

## • Clarinhas

Doce recheado de história

10

LOCALIZAÇÃO

**Fão, Esposende**

As Clarinhas, também conhecidas por Pastéis de Clarinha, são um doce conventual, recheados com doce de gila com ovos. É sem dúvida um dos símbolos da doçaria local e são raras as pessoas que não saboreiam esta iguaria. Diz-se que a receita é secular e um segredo bem guardado por muitas gerações de famílias locais, para que se continue a preservar a tradição deste doce tão genuíno. Quer provar?

**Valor:** a partir de **1€**

# PORTO



## • Borrego

Uma Experiência de requinte

01

LOCALIZAÇÃO

**Amarante**

O sabor faz lembrar as memórias de infância, mas o prato é uma mistura de tradição e contemporaneidade. O borrego é servido com ervilhas, queijo (Terrincho Dop), especiarias, legumes biológicos e um molho com a intensidade certa. A sofisticação do prato e a excelência dos produtos utilizados valeu a distinção como uma das 7 Maravilhas da Nova Gastronomia. O local, esse é requintado e distinguido com uma Estrela Michelin. Esta é uma experiência gastronómica onde não há prazeres proibidos

**Valor:** Menu completo a partir de **125€** p/ pessoa

## • Percurso gastronómico

Comida e Vinho entre as ruas do Porto

02

LOCALIZAÇÃO

**Porto**

DURAÇÃO

**3 Horas**

Conheça a cozinha portuense, com influências mediterrâneas, cheia de histórias e reconhecida pela sua qualidade. Recomendamos um tour com um guia experiente que selecionou para si os melhores exemplares da gastronomia tradicional, rica e variada. Ao mesmo tempo que caminha pelas ruas pitoresca do centro histórico, vai fazer cinco paragens nas tabernas e estabelecimentos mais típicos. Terá oportunidade de conhecer a história da francesinha, os segredos do Vinho do Porto, a multiplicidade de maneiras de cozinhar o bacalhau, entre muitos outros. O melhor é que muitas destas histórias são contadas pelos proprietários das tabernas e terá ainda degustações. Bom apetite!

**INCLUÍDO:** Guia especializado, seguros e degustações (café, pastel de nata, bolo de bacalhau, vinho verde, carnes fumadas, queijos, pão, azeitonas, vinho DOC, bifanas, cerveja e vinho do Porto)

**Valor:** **59€** p/ pessoa (mínimo 2 participantes)

## • Lampreia

Peixe de Rio

03

LOCALIZAÇÃO

Gondomar

O Douro influencia a gastronomia, com a sua iguaria sazonal, a lampreia. Poderá eleger se prefere à bordalesa ou o típico arroz de lampreia, mas não deixe de provar esta especialidade regional. Poderá experimentar em vários restaurantes de Gondomar. Será sempre bem temperada, bem cozinhada e com um sabor intenso.

**Valor:** a partir de **30€** dose individual

## • Posta Arouquesa

Carne com Denominação de Origem Protegida

04

LOCALIZAÇÃO

Alvarenga, Arouca

Se pretende uma experiência para despertar o seu paladar, não pode perder uma das melhores iguarias nortenhas, a Posta Arouquesa. Apresenta-se com uma cor rosada, consistente, tenra, succulenta e com um sabor intenso.

Faz parte do património de Arouca e tem atualmente uma excelente aceitação no mercado, tendo a sua procura registado um crescimento significativo.

**Valor:** a partir de **13€**

## • Vinho do Porto

O mais Célebre Vinho Fortificado do Planeta

05

LOCALIZAÇÃO

Vila Nova de Gaia

DURAÇÃO

45 minutos

Se pretende ficar a conhecer um dos principais atrativos desta cidade, não pode deixar de degustar o famoso Vinho do Porto. Desde os mais conhecidos Tawny, White, Rosé e Ruby até aos mais exclusivos como Vintage, Reserva ou LBV. Fique a conhecer toda a história, processo de fabrico e envelhecimento. Não deixe de experimentar um vinho que sabe acompanhar da melhor maneira possível todas as ocasiões especiais.

INCLUÍDO: Prova comentada e provas

**Valor:** a partir de **13€** p/ pessoa

## • Vinho Verde

Explosão de Sabores

06

LOCALIZAÇÃO

Penafiel

DURAÇÃO

1 Hora e 15 minutos

Conhecido como o maior produtor de Vinho Verde em Portugal, exportando o mesmo para mais de 70 países, a Quinta da Aveleda é um local mágico. Conheça a história de uma família que ao longo de várias gerações vai mantendo a tradição viva e onde pode fazer a degustação de vinhos, aguardentes e produtos regionais. Convidámo-lo a descobrir este paraíso, uma experiência que o levará a despertar os sentidos.

INCLUÍDO: Visita acompanhada com provas

**Valor:** a partir de **13€** p/ pessoa



## • Super Bock

Cervejas com alma

07

LOCALIZAÇÃO

Matosinhos

DURAÇÃO

2 Horas

Uma marca tipicamente portuense, que data de 1967, distinguida com 40 medalhas Monde Selection e líder do mercado nacional. Sugerimos uma gama de cervejas artesanais contemporâneas e inspiradoras, que desafiam o sabor tradicional e o levam a conhecer aromas intensos e frescos.

O seu sabor distinto e a sua personalidade forte são motivos que justificam a sua presença assídua na vida dos portugueses.

INCLUÍDO: Prova comentada e provas

**Valor: 10€** p/ pessoa

## • Francesinha

Sabor tipicamente portuense

08

LOCALIZAÇÃO

Porto

Para quem não conhece até pode parecer à primeira vista um simples petisco, mas é na verdade um dos ícones da cidade do Porto. Servida em vários restaurantes, a Francesinha é hoje omnipresente na boca e na mente dos portuenses e cada vez mais procurada por quem visita a Invicta. Existem em vários formatos e consegue satisfazer todos os gostos, simples, vegetariana ou especial, é sempre acompanhada com um molho cheio de segredos que irá desfrutar com certeza.

**Valor:** a partir de **9,8€** p/ pessoa

## • Conservas

Um mundo dentro de uma lata

09

LOCALIZAÇÃO

**Matosinhos**

Desperte o paladar e conheça o sabor único das conservas portuguesas, presentes em diversos mercados internacionais. Existem opções para todos os gostos, das mais simples como atum, sardinhas, às mais complexas como biqueirão em azeite picante e sardinha em tomate da Porthos.

Prove este petisco tipicamente português num local que é simultaneamente um restaurante e uma loja cheia de histórias para lhe contar. Recomendamos o menu executivo, que dá direito a entrada, prato principal e café.

Venha mergulhar connosco no mundo das conservas, que continuam a estar presentes nos momentos mais deliciosos.

**INCLUÍDO:** Entrada, prato principal e café.

**Valor:** a partir de **8,5€** p/ pessoa

## • Doce de São Gonçalo

O Doce Casamenteiro

10

LOCALIZAÇÃO

**Amarante**

Com conexões ao passado da cidade, ligações ao beato São Gonçalo e ao culto da fecundidade, assim se apresenta o doce fálico de São Gonçalo. Com uma forma graficamente pelicular e original, este doce da doçaria tradicional é célebre duas vezes no ano, em janeiro e junho. Contudo, vai poder encontrá-lo durante todo o ano em quase todos os cafés e pastelarias da zona histórica de Amarante.

**Valor:** a partir de **1€**

**PORTO  
E NORTE**

 visit Porto&North  
Portugal

## FALE CONNOSCO

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

Whatsapp: (+351) 938 668 462

E-mail: [info@visitportoandnorth.travel](mailto:info@visitportoandnorth.travel)

Olá, fale connosco em tempo real.



 visit Porto&North  
Portugal

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL  
**portoenorte**<sup>TEM</sup>

 ASSOCIAÇÃO  
DE TURISMO DO  
**PORTO  
E NORTE**  
CONVENTION VISITORS BUREAU