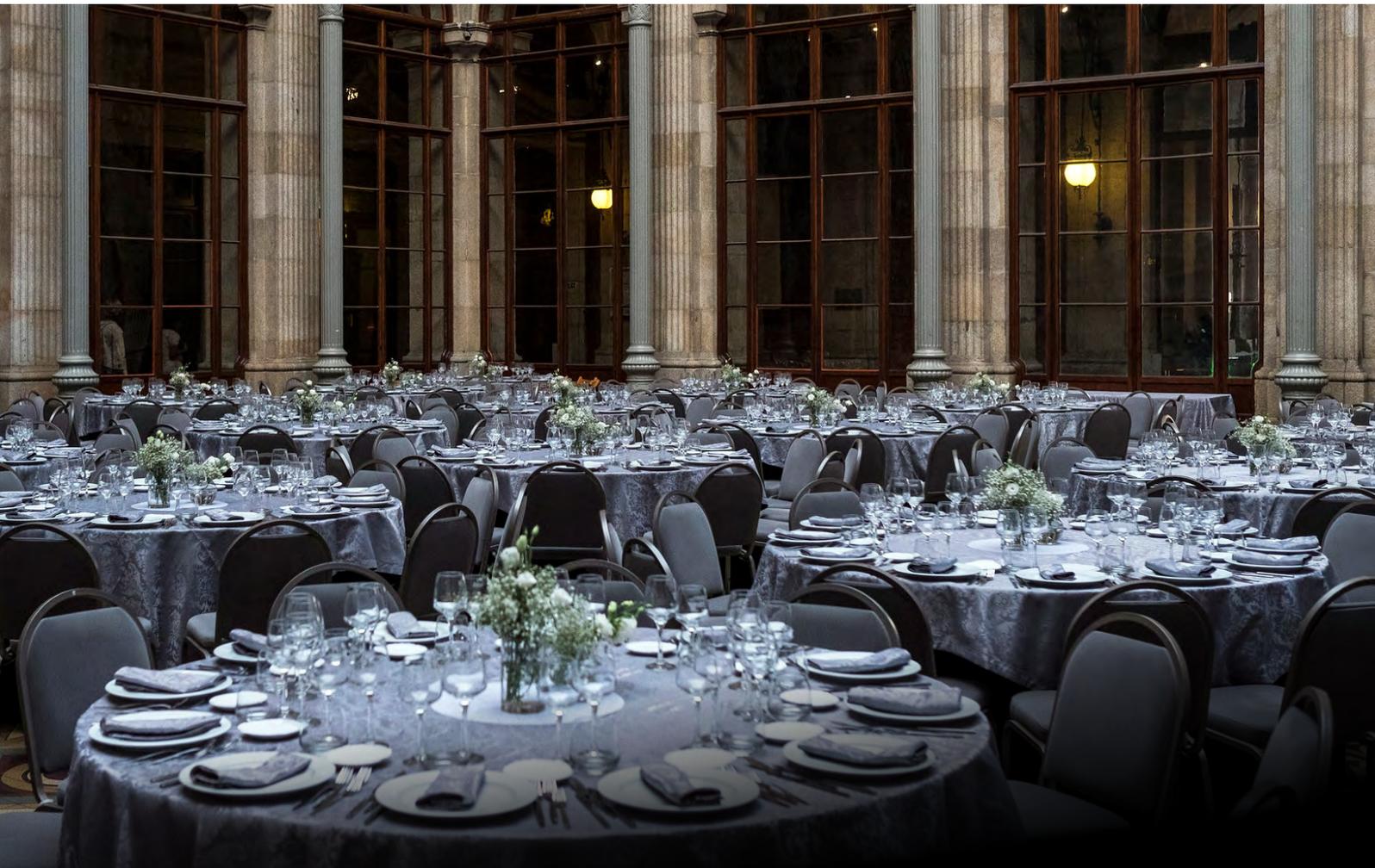


**PORTO
ET NORD**

 visit Porto&North
Portugal

LES 10 MEILLEURES EXPÉRIENCES POUR SAVOURER LA RÉGION



SÉLECTIONNEZ
LA DESTINATION
POUR SE RÉGALER:

TRÁS-OS-MONTES



• Explosion de saveurs fumées

01

LIEU
Vinhais

Régalez-vous avec une variété de charcuterie fumée, originaire de la commune de Vinhais, qui attire l'attention de tous ceux qui y passent. Les plus remarquables sont les *alheiras* (saucisses), les *chouriças* saucissons de viande, ainsi que le « salpicão » et le jambon fumé. Tous ces produits sont issus de la viande de la race bísaro, typique de la région de Trás-os-Montes. Ces produits sont également souvent utilisés dans la confection de plats typiques tels que le *cozido*, le pot-au-feu portugais. Aigüisez vos sens et ressentez l'arôme et le goût irrésistibles de la charcuterie de la région de Trás-os-Montes.

Prix: à partir de **15€**

• Cozido à Portuguesa

Goût de la tradition

02

LIEU
Montalegre

Plat d'hiver typique des terres froides de la région de Trás-os-Montes, le *cozido* (pot-au-feu) est préparé à base de viande de porc fumée et de charcuterie telle que le chorizo, le pied de porc et le jarret.

Ce délice portugais est bien assaisonné et fumé à la mode de *Barrosã*, affiné à la fumée du bois de chêne. Il est servi ensuite avec du chou ou des fanes de navets et la fameuse pomme de terre de Montalegre, également particulière dans ce plat.

Prix: à partir de **15€**

• Posta à Mirandesa

Une viande exclusive

03

LIEU

Miranda do Douro

La célèbre *Posta à Mirandesa* est un plat d'excellence de la région et se définit par le fait d'être une pièce de bœuf haute et tendre, généralement accompagnée de pommes de terre cuites au four avec la peau et de salade. La viande doit provenir de la race bovine de Miranda do Douro, laquelle répond aux normes de qualité les plus élevées dans son processus de production.

Cette spécialité résulte du savoir de plusieurs générations. Alors, oubliez votre montre et laissez-vous aller aux saveurs uniques de Miranda do Douro.

Prix: à partir de **14€**

• Feijoada à Transmontana

Un goût si typique

04

LIEU

Chaves

Originaire du village de Candedo, à Bragança, la *Feijoada à Transmontana* (sorte de cassoulet) est devenue un plat typique de la gastronomie portugaise. Il est présent dans les différents repas festifs et est connu pour son goût intense, que lui confèrent la charcuterie fumée, les travers, les pieds et les oreilles de porc. Il peut être préparé avec des haricots rouges ou blancs et est généralement accompagné de riz au four.

Découvrez ce plat plein de tentations et de traditions de Trás-os-Montes.

Prix: à partir de **11,5€**

• Folar de Valpaços

Une expérience sucrée et salée

05

LIEU

Valpaços

La qualité de fabrication de *Folar de Valpaços* a été reconnue en 2017 avec l'attribution du titre "Produit Enregistré avec Indication Géographique Protégée". Il s'agit d'un gâteau de forme rectangulaire, dont les ingrédients principaux sont les œufs, l'huile d'olive, la margarine végétale et la viande de porc, à savoir *salpicão* (saucisson), *linguiça* (andouille), jambon fumé, viande grasse et séchée, qui prennent différentes formes. C'est un produit généralement consommé à Pâques, bien qu'il soit possible de l'acheter tout au long de l'année dans n'importe quelle boulangerie de Valpaços.

Stimulez vos sens avec ce *folar* unique.

Prix: à partir de 10€

• Alheira

Des saucisses qui reflètent la vie

06

LIEU

Mirandela

Il s'agit de l'une des saucisses les plus célèbres du pays, notamment dans la région de Mirandela où elle est produite. Faite avec de la viande de porc Bísaro, du saindoux et du pain de blé, cette spécialité ne vous laissera pas indifférent. Elle présente une couleur brune, qui est en partie due à la présence d'épices, comme le paprika. Venez déguster cette saucisse, un délicieux *péché* de la région de Trás-os-Montes.

Prix: à partir de 9€

• Pudding aux châtaignes

Arômes d'automne

07

LIEU

Gimonde, Bragança

Parmi les secrets et les saveurs les mieux préservés de Bragança, le pudding de châtaignes demeure l'un des trésors les mieux gardés. Pour le préparer, il faut des châtaignes cuites épluchées, du sucre, du lait, des œufs, de la cannelle et du beurre. Ce dessert est la plus douce des tentations, qui restera gravée dans votre mémoire.

Prix: 3€

• Vins mousseux

Fraîcheur de la saveur

08

LIEU

Moimenta da Beira

La région de Távora-Varosa réunit des conditions climatiques et des sols uniques pour la production de vins frais et à forte acidité, ce qui la rend particulièrement intéressante pour la production de vins mousseux. Ils peuvent adopter différentes colorations, agrume, rosée ou rouge, et sont des vins fruités et élégants. Nous recommandons une visite guidée d'une cave à vins mousseux et une dégustation sur place. Une pause rafraîchissante dans votre visite de la région.

Prix: 3€

• Pastel de Chaves

09

La simplicité d'une pâtisserie

LIEU
Chaves

Il s'agit d'une délicieuse pâtisserie, caractérisée par sa forme en demi-lune. La base est faite de pâte feuilletée puis farcie de viande de veau hachée. Après avoir été cuite, la pâte a une texture ferme et croustillante, qui ravit tous ceux qui goûtent au *Pastel de Chaves*.

Prix: à partir de 1€

• Eau Vidago

10

La pureté de l'eau

LIEU
Vidago

Il s'agit d'une eau minérale naturelle reconnue depuis l'époque romaine pour ses propriétés curatives. De nos jours, elle est également utilisée dans plusieurs traitements de santé et de bien-être au Vidago Palace Thermal Spa. Cette eau est l'une des plus alcalines au monde et fait partie de la mémoire et du quotidien des habitants de Vidago. Ne manquez pas de découvrir le pouvoir thérapeutique de cette eau, qui a remporté des médailles de diverses Expositions internationales, comme celles de Vienne, Philadelphie, Madrid ou Paris.

Venez profiter de la tranquillité et du raffinement du parc de Vidago, où vous pourrez découvrir deux sources encore en fonctionnement.

Prix: Entrée libre

DOURO



• Douro Gastronomic Experience

01

LIEU
Lamego

DURÉE
9 heures

Ne manquez pas de découvrir et de déguster la ville de Lamego. Une référence nationale du patrimoine historique et religieux, mais aussi de la gastronomie nationale. Ses délices traditionnels, tels que le jambon fumé et la *bola de Lamego*, sont accompagnés d'un vin délicieux. Mais l'huile d'olive et le miel ne sont pas en reste. Pendant votre visite, découvrez certains des monuments de la ville, tels que le sanctuaire de Nossa Senhora dos Remédios, la cathédrale et le château de Lamego.

INCLUS: Transfert, visite guidée, dégustation de produits régionaux et déjeuner.

Prix: 410€ par voiture (limite de 3 personnes)

*Prise en charge et retour : Porto

• Expérience de luxe

Circuit dans les domaines viticoles du Douro

02

LIEU
Pinhão

DURÉE
8 heures

Si vous êtes un amateur de tourisme viticole, cette expérience est faite pour vous. Ne perdez plus de temps et venez découvrir la vallée du Douro, plus exactement son cœur, Pinhão. Dans le cadre d'une expérience luxueuse, vous aurez l'occasion de visiter et de déguster des vins de renommée internationale dans des Quintas (domaines viticoles) du Douro. Venez défier et faire évoluer vos connaissances en œnologie au contact d'œnologues et de propriétaires avec lesquels vous pourrez échanger des idées tout au long de la visite. Pendant la journée, vous aurez également l'occasion de vous promener dans les vignobles et de profiter de la beauté du paysage. Venez trinquer avec nous!

INCLUS: Guide local expérimenté en œnotourisme, 2 dégustations et déjeuner. Horaire flexible.

Prix: à partir de **250€** p/ personne

• Pique-nique dans un vignoble

03

LIEU
Tabuaço

DURÉE
3 heures

Réveillez l'œnologue qui sommeille en vous avec un programme complet dans une propriété située au cœur de la région viticole délimitée du Douro.

Vous y serez impressionné par l'association de la tradition et de la modernité. Nous recommandons un pique-nique dans les vignobles centenaires, qui résistent toujours aux conditions les plus difficiles et produisent des vins de grande qualité. Ne manquez pas l'occasion de découvrir le processus de sélection des raisins et le foulage dans les moulins robotisés de la cave et de déguster des produits régionaux et le vin, avec une vue imprenable sur la vallée, dans un changement constant de couleur et de lumière.

INCLUS: Visite guidée, dégustation de vins et déjeuner.

Prix: à partir de **40€** p/ personne

• Gigot de chevreau rôti

04

LIEU
Peso da Régua

Le chevreau rôti est l'un des plats qui se sont distingués dans la gastronomie portugaise à travers les âges. Ce plat, toujours très bien assaisonné, accompagné de riz au four et/ou de pommes de terre rôties, était traditionnellement réservé aux jours de fête et aux dimanches. Actuellement, ce plat continue d'avoir une forte présence sur les menus des restaurants et revêt souvent une nouvelle image. Venez découvrir ce fameux gigot de chevreau rôti, accompagné de légumes et de riz au four dans un lieu récompensé pour son excellence.

Prix: à partir de **24,30€**

• Poissons de rivière

05

LIEU
Foz Tua

Soyez témoin de la délicieuse tradition des poissons de rivière dans l'alimentation portugaise. Le Douro détient une gastronomie variée, enrichie des connaissances transmises de génération en génération. Les petits poissons de rivière sont généralement frits dans de l'huile d'olive, puis arrosés d'une sauce spéciale faite de condiments tels que l'ail, le laurier, le vinaigre, le paprika et le persil.

Le poisson est prêt à être dégusté, il ne reste plus qu'à choisir un bon vin pour l'accompagner.

Prix: à partir de **15€**

• Amande du Douro

06

LIEU
Castelo Rodrigo, Foz Côa

Il s'agit d'un fruit sec très caractéristique de la région du Douro et considéré comme un produit AOP (appellation d'origine protégée), ce qui lui confère qualité et reconnaissance internationale. Il s'agit d'un produit typiquement présenté dans sa coquille et avec ses propres caractéristiques, dues au microclimat et au sol de la région du Douro. L'existence d'amandiers dans la région marque le paysage et offre un cadre inoubliable lorsque les amandiers fleurissent, entre février et mars. Ne manquez pas de goûter aux nombreuses variétés d'amandes qui conquièrent de plus en plus d'adeptes à l'étranger.

Prix: à partir de **3,20€**

• Vin vibrant

07

LIEU
Lamego

DURÉE
30 minutes

C'est le moment de vous détendre et d'éveiller vos sens dans une cave à vin mousseux. Le prestige des vins de la région de Lamego est bien connu, c'est pourquoi nous vous suggérons de visiter les caves de la maison Raposeira. Cette entreprise âgée de plus de 120 ans présente ses vins mousseux de manière énergique, en faisant l'éloge de la saveur inimitable de ses nectars, tout en célébrant la résilience de ses gens.

Venez trinquer avec nous au goût du Douro.

INCLUS: Visite guidée et dégustation.

Prix: 2,50€ p/ personne

• Bola de Lamego

08

LIEU
Lamego

Elle est actuellement préparée dans plusieurs pâtisseries du pays, mais est connue pour être la reine de la gastronomie de la ville de Lamego. Elle est recommandée à toute heure. Vous pouvez la déguster en guise de goûter, au petit-déjeuner ou en en-cas. La *bola* est une sorte de pain sucré, qui peut être farcie de viande, de morue ou de sardines. Associez le meilleur de la gastronomie traditionnelle à des paysages uniques et découvrez le Douro avec tous vos sens.

Prix: à partir de 1,35€ l'unité

• Cristas de Galo

09

LIEU
Vila Real

Le nom *Crista de Galo* (crête de coq) est dû à la forme de la pâte croustillante qui recouvre une savoureuse garniture à base de jaune d'œuf, d'amandes et de sucre. L'enveloppe extérieure est faite de farine, de saindoux, d'œuf, de sel et est saupoudrée de sucre. La recette date de plus de 400 ans et a récemment été reconnue comme l'une des 7 merveilles sucrées du Portugal. Dégustez ce délice dans une confiserie qui a près d'un siècle d'histoire dans la fabrication de Desserts Conventuels.

Prix: à partir de **1,10€**

• Cavacas de Resende

10

LIEU
Resende

Les *Cavacas de Resende* sont l'un des desserts régionaux les plus appréciés de la région du Douro. Pour sa confection, trois ingrédients principaux sont nécessaires : des œufs, de la farine et du sucre. Faites-vous plaisir avec ces moelleuses tranches de génoise recouvertes d'une couche de sucre, que seul le savoir-faire des pâtisseries de Resende peut fournir.

Prix: à partir de **1€**

MINHO



• Lamproie

Poisson de rivière

01

LIEU

Esposende

Il s'agit d'un plat saisonnier généralement consommé entre janvier et avril, lorsque la lamproie vient frayer dans la rivière. Pour le réaliser, le vin vert rouge et le chorizo font partie des ingrédients indispensables. Malgré son apparence dans l'assiette et sa saveur plutôt intense, il s'agit bien d'un poisson. Sa qualité provient de la façon dont il est préparé et de ce qu'on appelle *battre la lamproie*, une expression associée au temps qu'il passe dans l'eau douce courante.

Ne manquez pas l'occasion de goûter quelque chose de si différent et unique.

Prix: à partir de **35€**

• Arroz de Sarrabulho

Un riz délicieux

02

LIEU

Ponte de Lima

Le riz de Sarrabulho (Arroz de Sarrabulho) est connu comme l'un des plats les plus traditionnels de la cuisine portugaise, notamment dans le Haut-Minho. Il est composé de riz, de sang et de différents types de viande effilée. Sa saveur est accentuée par différentes épices, comme le clou de girofle et la noix de muscade, sans oublier la touche finale de cumin, un assaisonnement qui révèle un goût unique et inoubliable.

Prix: à partir de **15€**

• Arroz Pica no chão

03

La tradition à table

LIEU

Braga

Connu de beaucoup sous le nom de riz de *Cabidela* ou riz de *Pica no chão*, la tradition veut qu'il comporte trois ingrédients essentiels : du riz, du sang et du poulet. La qualité de ce plat tient principalement au poulet utilisé, la majorité estimant que le poulet fermier est indispensable. Son goût est intense parce que l'on ajoute du vinaigre au sang, ce qui lui donne l'apparence d'un riz à la couleur brune. Ce plat est souvent proposé au menu du déjeuner le jeudi dans les restaurants les plus traditionnels. N'oubliez pas d'inclure cette délicieuse spécialité du Minho dans votre liste d'expériences gastronomiques à vivre.

Prix: à partir de **12€**

• Riz de canard

04

Riz succulent

LIEU

Braga

Le riz de canard a une texture croustillante grâce à son passage au four. Toutefois, toute sa préparation commence bien avant et chaque détail compte dans l'aspect final du plat. Le riz est cuit dans l'eau dans laquelle le canard a été cuit (et qui a également été utilisée pour le chorizo), puis la viande est effilée et disposée dans le riz. À la fin, le chorizo et le jambon fumé sont ajoutés sur le dessus et ce n'est qu'ensuite que le plat va au four. C'est sans doute l'une des recettes qui fait partie des souvenirs et des tables de tous les Portugais.

Ne perdez pas l'occasion de créer ce souvenir unique.

Prix: à partir de **11,5€**

• Morue à Braga

Symbole de l'identité nationale

05

LIEU

Braga

Le *bacalhau* (morue) jouit d'un statut unique dans la cuisine portugaise et constitue un symbole de l'identité nationale. Le *Bacalhau* à la mode de Braga a fait de cette ville l'une des principales destinations gastronomiques du pays. Les ingrédients nécessaires à sa préparation sont, entre autres, la pomme de terre, l'oignon, l'ail, le laurier, le paprika, le persil, l'huile d'olive, le vinaigre et le sel. On estime que ce plat est né il y a environ 70 ans. Il est aujourd'hui présent dans presque tous les menus des restaurants de Braga et jouit d'un label de qualité.

Prix: à partir de **10€**

• Rojões

Saveur typique du Minho

06

LIEU

Barcelos

Régalez-vous avec l'un des plats les plus appréciés de la gastronomie portugaise. Les ingrédients sont variés et de grande qualité. Le porc en cubes, les *tripas enfarinhadas* (tripes enfarinées), le chorizo et le foie donnent à un aspect coloré et particulier à ce mets. Tout est préparé avec le bon timing et l'art de ceux qui maîtrisent les secrets de la cuisine du Minho, fait le bonheur des habitants et visiteurs.

Prix: à partir de **7,5€**

• Vinho verde

Saveurs rafraîchissantes

07

LIEU

Melgaço

DURÉE

1 heure 30

Les vins *Vinho Verde* produits dans la région délimitée des vins verts sont connus pour être légers, frais et dotés de saveurs uniques au monde. Il peut s'agir de vins jeunes et classiques ou de vins plus complexes et sophistiqués, avec de bonnes qualités de vieillissement. Les cépages varient également, mais les plus prestigieux sont le délicieux Loureiro et l'aromatique Alvarinho. Nous recommandons la visite d'un Quinta (domaine viticole) à Melgaço, pionnier dans la création du vin Alvarinho dans cette région et référence internationale.

Venez trinquer avec nous !

INCLUS: Visite de la cave et dégustation.

Prix: à partir de **6€** p/ personne

• Pudding Abade de Priscos

Saveur traditionnelle

08

LIEU

Braga

Finaliste du projet *7 merveilles de la gastronomie*, le pudding Abade de Priscos fait le bonheur de celles et ceux qui visitent la région du Minho. Il est à la carte des desserts de la plupart des restaurants. Dans sa préparation, le sucre, les jaunes d'œufs et le porto sont des ingrédients fondamentaux, mais la touche indispensable et celle qui lui donne un goût unique se cache quelques grammes de lard.

Prix: à partir de **3€**

• Caldo Verde

Saveur intense

09

LIEU

Braga

Le Caldo Verde (soupe aux choux) est sans aucun doute l'une des soupes les plus célèbres et les plus traditionnelles de notre pays. Elle est née dans le Minho et sa recette a été adaptée au fil du temps et des générations. C'est l'un des plats qui est toujours dans les fêtes traditionnelles. Deux ingrédients se distinguent : les très fines lamelles de chou et la rondelle de chorizo ajoutée au moment de la servir.

Prix: à partir de **1,5€**

• Clarinhas

Un concentré d'histoire

10

LIEU

Fão, Esposende

Les *Clarinhas*, également connus sous le nom de *Pastéis de Clarinha*, sont des desserts conventuels, remplis de confiture de citrouille avec des œufs. C'est sans aucun doute l'un des symboles de la confiserie locale et il y a peu de gens qui ne goûtent pas ce délice. On dit que la recette est séculaire et qu'elle est un secret bien gardé pour de nombreuses générations de familles locales, afin que la tradition de ce vrai dessert puisse être préservée. Voulez-vous le déguster ?

Prix: à partir de **1€**

PORTO



• Agneau

Une expérience raffinée

01

LIEU

Amarante

Le goût rappelle des souvenirs d'enfance, mais ce plat est un mélange de tradition et de modernité. L'agneau est servi avec des petits pois, du fromage (Terrincho AOP), des épices, des légumes biologiques et une sauce d'une intensité parfaite. La sophistication du plat et l'excellence des produits utilisés lui ont valu d'être distingué comme l'une des 7 merveilles de la nouvelle gastronomie. Le lieu est raffiné et a été récompensé par une étoile au Guide Michelin. Une expérience gastronomique sans plaisirs interdits.

Prix: Menu complet à partir de **125€** p/ personne

• Route gastronomique

Gastronomie et vins dans les rues de Porto

02

LIEU

Porto

DURÉE

3 heures

Découvrez la cuisine de Porto avec d'influence méditerranéenne, pleine d'histoires et reconnue pour sa qualité. Nous vous recommandons une visite accompagnée d'un guide expérimenté qui a sélectionné pour vous les meilleurs exemples de cette gastronomie traditionnelle riche et variée. Tout en vous promenant dans les rues pittoresques du centre historique, vous ferez cinq arrêts dans les tavernes et établissements les plus typiques de la ville. Vous aurez l'occasion d'apprendre l'histoire de la *francesinha*, de découvrir les secrets du porto, les innombrables façons de cuisiner la morue, parmi beaucoup d'autres choses encore. Mieux encore : beaucoup de ces histoires sont racontées par les propriétaires des tavernes et ce sera également l'occasion de faire des dégustations. Bon appétit !

INCLUS: Guide spécialisé, assurance et dégustations (café, *pastel de nata*, beignets de morue, vin vert, viandes fumées, fromages, pain, olives, vin AOC, *bifanas* [steak de porc], bière et porto).

Prix: **59€** p/ personne (minimum 2 participants)

• Lamproie

Poisson de rivière

03

LIEU

Gondomar

Le Douro influence la gastronomie, avec sa spécialité saisonnière, la lamproie. À vous de décider si vous préférez la lamproie à la bordelaise ou le riz de lamproie typique, mais ne manquez pas de déguster cette spécialité régionale. Vous pourrez la découvrir dans plusieurs restaurants de Gondomar, toujours bien assaisonnée et cuisinée, avec un goût intense.

Prix: à partir de **30€** la dose individuelle

• Posta Arouquesa

Viande avec Appellation d'origine protégée

04

LIEU

Alvarenga, Arouca

Si vous voulez une expérience qui éveille votre palais, vous ne pouvez pas passer à côté de l'une des meilleures spécialités du Nord, la *Posta Arouquesa* (une pièce de bœuf haute). Une viande rose, consistante, tendre, succulente et au goût intense.

Elle fait partie du patrimoine d'Arouca et bénéficie actuellement d'une excellente acceptation sur le marché, avec une croissance importante de la demande.

Prix: à partir de **13€** p/ personne

• Porto

Le vin fortifié le plus célèbre au monde

05

LIEU

Vila Nova de Gaia

DURÉE

45 minutes

Si vous voulez découvrir l'une des principales attractions de cette ville, vous ne pouvez pas manquer de goûter à ce célèbre vin fortifié. Des plus connus comme le Tawny, Blanc, Rosé et Ruby, aux plus exclusifs, comme le Vintage, les Réserves ou le LBV. Apprenez à connaître toute l'histoire, le processus de fabrication et de vieillissement du porto. Ne manquez pas de déguster un vin qui sait accompagner toutes les occasions spéciales de la meilleure manière possible.

INCLUS: Dégustation commentée et dégustations.

Prix: à partir de **13€** p/ personne

• Vinho Verde

Explosion des saveurs

06

LIEU

Penafiel

DURÉE

1 heure 15

Connu comme le plus grand producteur de *Vinho Verde* (vin vert) au Portugal, qu'il exporte dans plus de 70 pays, le *Quinta da Aveleda* (domaine viticole) est un lieu magique.

Découvrez l'histoire d'une famille qui depuis plusieurs générations perpétue la tradition et venez déguster des vins, des eaux-de-vie et des produits régionaux. Nous vous invitons à découvrir ce paradis, une expérience qui mettra tous vos sens en éveil.

INCLUS: Visite guidée avec dégustations.

Prix: à partir de **13€** p/ personne

• Super Bock

Des bières avec une âme

07

LIEU

Matosinhos

DURÉE

2 heures

Une marque typique de la ville de Porto, datant de 1967, distinguée par 40 médailles *Monde Selection* et leader du marché national. Nous vous proposons ici une gamme de bières artisanales contemporaines et inspirantes, qui remettent en question les saveurs traditionnelles et vous conduisent à découvrir des arômes intenses et frais.

Son goût distinctif et sa forte personnalité sont des raisons qui justifient sa présence régulière dans la vie des Portugais.

INCLUS: Dégustation commentée et dégustations.

Prix: 10€ p/ personne

• Francesinha

Goût typique de Porto

08

LIEU

Porto

Pour ceux qui ne connaissent pas cette spécialité, cela peut ressembler à première vue à un simple en-cas, mais il s'agit en fait de l'une des icônes de Porto. Servie dans plusieurs restaurants, la *Francesinha* est désormais omniprésente dans la bouche et l'esprit des habitants de Porto et est de plus en plus recherchée par ceux qui visitent la ville. Elle existe dans différents formats et peut satisfaire tous les goûts. Simple, végétarienne ou spéciale, elle est toujours accompagnée d'une sauce pleine de secrets, que vous apprécierez à coup sûr.

Prix: à partir de 9,8€ p/ personne

• Conserves

Un monde en boîte

09

LIEU

Matosinhos

Éveillez vos sens gustatifs et découvrez le goût unique des conserves portugaises, présentes sur différents marchés internationaux. Il y en a pour tous les goûts, des plus simples comme le thon, les sardines, aux plus complexes comme les anchois à l'huile d'olive épicée et les sardines à la tomate de Porthos.

Goûtez ces tapas typiquement portugaises dans un lieu qui est à la fois un restaurant et une boutique pleine d'histoires à raconter. Nous recommandons le menu exécutif, qui comprend une entrée, un plat principal et un café.

Venez plonger avec nous dans le monde des conserves, toujours présentes pour accompagner les moments les plus délicieux.

INCLUS: Entrée, plat principal et café.

Prix: à partir de **8,5€** p/ personne

• Doce de São Gonçalo

Le dessert centenaire

10

LIEU

Amarante

C'est avec des liens avec le passé de la ville, avec le bienheureux São Gonçalo et le culte de la fécondité que se présente le dessert phallique de São Gonçalo. Avec sa forme pelliculaire et originale, ce gâteau traditionnel est célébré deux fois par an, en janvier et en juin. Vous le trouverez cependant toute l'année dans presque tous les cafés et pâtisseries du quartier historique d'Amarante.

Prix: à partir de **1€**

**PORTO
ET NORD**

 **visit Porto & North
Portugal**

PARLEZ-NOUS

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

Whatsapp: (+351) 938 668 462

E-mail: info@visitportoandnorth.travel

Salut, parlez-en avec nous en temps réel!

