

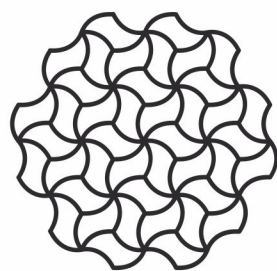
**ALTO TÂMEGA
COM SABOR**

FIM DE SEMANA

GAS TRO NÓM I CO

**1, 2 e 3
DEZEMBRO**

— NOS —
RESTAURANTES & HOTÉIS
A D E R E N T E S



+Turismo+Sabor
ALTO TÂMEGA

visitaltotamega.com



ACISAT
Ass. Empresarial
do Alto Tâmega
geral@acisat.pt
www.acisat.pt

ADRAT
Ass. Desenv. Região
do Alto Tâmega
geral@adrat.pt
www.adrat.pt

ALTO TÂMEGA COM SABOR

EMENTA TIPO

Entradas da Região
Prato Principal - Especialidade da Casa
Sobremesa

Preço recomendado (sem bebidas)
Adulto 15€
Menu Criança até 12 Anos 7€
Menu Infantil até 7€

HOTELARIA ADERENTE

20% Desconto em Estadias
(s/ preço de tabela)

OUTRAS OFERTAS

50% Desconto
em Programas de Bem-Estar Termal,
Termas de Chaves (Código «ATSABOR»)
Telf: 276 332 445
www.termasdechaves.com

20% Desconto em Tours

Ideias Essenciais Eventos | Chaves
Tel.: 933 210 651
www.ideiasessenciais.pt/

Tours EmDiagonal | Vila Pouca De Aguiar
Tel.: 259 403 119 / 969 278 062
https://www.facebook.com/emdiagonal

Encostas de Sonim | Valpaços
Tel.: 928 937 088 / 965 479 853
https://www.facebook.com/
ENCOSTAS.DE.SONIM/

PASSATEMPO

Fotografe o seu prato e publique no
facebook com #Altotamegacomssabor
e habilite-se a um jantar a dois, num dos
restaurantes aderentes.

Saiba mais em
visitaltotamega.com

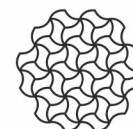
ALTO TÂMEGA COM SABOR

FIM DE SEMANA

GASTRO NÓM I C O

1, 2 e 3
DEZEMBRO

NOS
RESTAURANTES & HOTÉIS
ADERENTES



+Turismo+Sabor
ALTO TÂMEGA

Tour Gastronómico ALTO TÂMEGA COM SABOR



dia 01

SEXTA-FEIRA

- Comece a visita ao Alto Tâmega por Ribeira de Pena. Atravesse a Ponte de Arame e visite a Igreja Matriz, na qual se casou Camilo Castelo Branco. Suba ao Pena Aventura Park onde poderá encontrar atividades de desporto, aventura e natureza. (Tour Apoio: Ideias Essenciais Eventos)
- Depois de almoçar prossiga em direção a Vila Pouca de Aguiar. Passe pelo Miradouro do Minheu e desça à Barragem da Falperra, onde pode lanchar um Doce de Aguiar, à base de castanha.
- Em vila Pouca não perca a oportunidade de visitar o Centro Interpretativo de Tresminas, o Complexo Mineiro e o Castelo de Aguiar da Pena. Para terminar o dia entre a natureza, disfrute num passeio pelo Parque das Pedras Salgadas. (Tour Apoio: EmDiagonal)
- Jante num dos restaurantes aderentes, em Vila Pouca de Aguiar ou Vidago, e descanse num dos acolhedores hotéis aderentes.
- Se a digestão estiver difícil, termine com um copo de Água das Pedras e/ou Água Campilho e ficará com certeza melhor.

dia 03

DOMINGO

- Continue viagem em direção à bela vila de Boticas, onde pode ficar a conhecer a história do Vinho dos Mortos, o Guerreiro Galaico e visitar o Centro de Artes Nadir Afonso. Prossiga em direção a Carvalhelhos e conheça o viveiro de trutas do Parque da Relva e a Ponte Pedrinha.
- Almoce num dos restaurantes aderente, e retome a sua viagem passando por Carvalhelhos em direção às Alturas do Barroso, onde poderá admirar os "Cornos das Alturas". Prossiga atento à paisagem que se abre sobre a albufeira do Alto Rabagão, que irá contornar em direção à vila de Montalegre.
- Uma vez em Montalegre passeie-se pelas ruas da vila em direção ao Castelo, e deixe-se tentar por uma capa de Burel, demore-se numa visita ao Ecomuseu do Barroso, onde poderá conhecer melhor as tradições e realidades deste território. (Tour Apoio: Ideias Essenciais Eventos)
- Jante num dos Restaurantes aderentes e termine com uma Queimada, ainda que não seja Sexta-Feira 13!

SUGESTÃO PARA VISITA DE 3 DIAS

dia 02

SÁBADO

- Se acordar cedo faça uma visita ao parque centenário de Vidago, junto ao Vidago Palace Hotel e prove a água de Vidago.
- Depois retome o seu percurso em direção a Carrizado de Montenegro, contemplando a natureza e a paisagem no Miradouro da Serra da Padrela. Prossiga para Valpaços e aprecie a extraordinária paisagem agrícola do concelho, almoce num dos restaurantes aderentes acompanhado dos excecionais Vinhos e Azeites do concelho.
- Em Valpaços, visite a Casa do Vinho e não perca a oportunidade de comprar os excelentes produtos aí disponíveis. Se quiser sentir o processo de perto, visite a Adega Encostas de Sonim e conheça melhor o processo de fabrico dos vinhos. Se a fome apertar, pode provar o excelente folar de Valpaços, acompanhado de uma prova de vinhos da Adega. (Encostas de Sonim)
- Prossiga em direção a Chaves e detenha-se brevemente no Miradouro de São Lourenço a apreciar o vale, no qual se espalha o Tâmega e a Cidade. Atravesse a milenar Ponte Romana e visite o centro Histórico de Chaves, fazendo umas compras no diversificado comércio local, enquanto prossegue para uma visita ao Castelo, ao Museu da Região Flaviense, à Igreja Matriz e ao Forte de São Francisco. Desça até ao rio e disfrute dos jardins, até chegar às Termas de Chaves, onde pode relaxar com um tratamento de bem-estar, ou simplesmente beber um copo destas milagrosas águas termais. (Termas de Chaves - código "ATSABOR") (Tour Apoio: Ideias Essenciais Eventos)
- Jante em Chaves num dos restaurantes aderentes e não perca a oportunidade de levar consigo os afamados Pastéis de Chaves.
- Se ainda tiver energia, aproveite a animação da noite flaviense ou simplesmente vá até ao Casino de Chaves tentar a sua sorte, senão, disfrute do sossego num dos hotéis aderentes.

Restaurantes e Hoteis Aderentes ALTO TÂMEGA COM SABOR



BOTICAS

Boticas Hotel **
Telf: 276 414 330
Especialidade:
Bochechas de porco

Casa do Pedro *
Telf: 276 444 112
Especialidade:
Arroz de lavrador
(Por marcação)

Casa da Eira Longa ***
Telf: 276 415 979
(Mediante Disponibilidade)

Hotel Rio Beça*
Telf: 276 413 003
Especialidade:
Truta do Rio Beça
Naquinhos de vitela Barrosã

VALPAÇOS

Restaurante o Gril *
Telf: 933 664 675
Especialidade:
Milhos c/ costela vinho
de Alho
Feijoada à Transmontana
Arroz de Enchidos

Restaurante Toronto *
Tel: 278 096 146
Especialidade:
Lombo de porco
Bacalhau em cama
de grelos

VILA POUCA DE AGUIAR

Restaurante Escalhão *
Telf: 259 402 114
Especialidade:
Arroz de feijão c/
bacalhau frito
Costeleta de Vitela

Alvão Village & Camping***
Telf: 259 419 038
(Mediante disponibilidade)

MONTALEGRE

Restaurante Tasca do Açougue *
Telf: 276 511 164
Especialidade:
Cozido à Barrosã

Restaurante Foz do Rabagão *
Telf: 276 549 328
Especialidade:
Truta à Rabagão
Cozido à Portuguesa

Restaurante Costa *
Telf: 919 562 720
Especialidade:
Posta à Barrosã

RIBEIRA DE PENA

Pena Park Hotel **
Telf: 259 100 880
Especialidade:
Lombelos de Porco
Filete de Truta

CHAVES

Taska das Caldas *
Telf: 918 937 088
Especialidade:
Pernil à Transmontana
Rojões à Transmontana

Restaurante Abajur *
Telf: 919 496 909
Especialidade:
Bochechas de porco c/
puré de castanha
e maçã caramelizada

Restaurante Quinta da Cera *
Telf: 919 463 965
Especialidade:
Cabrito na Brasa

Restaurante Romana *
Telf: 276 322 712
Especialidade:
Lombinhos de Vitela

Quinta do Olival ***
Telf: 914 655 136
(Mediante disponibilidade)

Hotel Rural Casas Novas **
Telf: 276 300 050
Especialidade:
Bacalhau à Viscondessa
do Rosário
Bochechas de porco bisaro

Restaurante a Talha *
Telf: 276 342 191
Especialidade:
Palhada à Transmontana
Milhos à Transmontana
Rojões com castanhas
Cabrito assado no forno

Albergaria Borges **
Telf: 276 351 450/1
Especialidade:
Nacos de Vitela Barrosã
Bacalhau à Borges

Forte S. Francisco **
Telf: 276 333 700
Especialidade:
Salmão grelhado
Milhos com enchidos
(Mediante disponibilidade)

Hotel Premium - Aquae Flaviae **
Telf: 276 309 000
Especialidade:
Bacalhau com broa

Taberna Benito *
Telf: 276 907 018
Especialidade:
Posta à Transmontana
Bacalhau à Benito

Restaurante Ganda Gula *
Telf: 276 346 044
Especialidade:
Bacalhau à Casa

Restaurante Bitoque*
Telf: 276 346 044
Especialidade:
Arroz de Fumeiro / Posta

VIDAGO

Bellíssima Pizza Café *
Telf: 276 999 022
Especialidade:
Costeleta de Vitela

Primavera Perfume Hotel ***
Telf: 276 909 378
(Mediante disponibilidade)

Solar de Oura ***
Telf: 276 999 070
(Mediante disponibilidade)

Restaurante Gomes*
Telf: 276 909 703
Especialidade:
Misto de carnes na brasa

* ONDE COMER
** ONDE COMER E DORMIR
*** ONDE DORMIR