



Explore nosso Universo

Desfrute da nossa experiência com motorista/guia para o levar por destinos especiais que revelam o Portugal real e tradicional, com roteiros cuidadosamente selecionados para lhe oferecer um dia inesquecível.

Roteiro Gastronomia Região Aveiro Tradicional Peixe Grelhado Ref. 25120



Aqui está o que oferecemos neste programa; é apenas uma sugestão.
Embora alguns passeios possam não estar disponíveis em determinados dias, pode haver outras alternativas dentro do escopo do tema do programa, garantindo se necessário em alternativa, sempre a melhor experiência durante sua visita.

Descrição

Este roteiro circular de 10 horas parte do Porto em direção a Aveiro, conhecida como a "Veneza de Portugal", com o objetivo principal de saborear um autêntico peixe assado à beira da Ria. O percurso combina gastronomia, história e paisagens naturais, ideal para um dia de passeio completo.

A viagem segue pela A1 em direção ao sul, com uma primeira paragem opcional na cidade de Estarreja, para um breve passeio no BioRia, reserva natural com trilhos pedonais junto a campos, canais e fauna aquática. Em alternativa, pode seguir direto até Ilhavo, onde vale a pena visitar o Museu Marítimo, que conta a história da pesca do bacalhau e da vida marítima portuguesa, incluindo um navio bacalhoeiro real ancorado no exterior.

Chegando a Aveiro, a cidade convida a um passeio pelo seu charmoso centro histórico. Os moliceiros coloridos desfilam pelos canais, passando por edifícios Arte Nova e salinas tradicionais. É recomendável visitar o Museu de Aveiro, instalado no antigo Convento de Jesus, onde se encontram relíquias religiosas e o túmulo da Princesa Santa Joana. Uma volta pelo bairro da Beira-Mar revela ruas estreitas com casas tradicionais de pescadores e lojas locais. O ponto alto é o almoço com peixe assado, servido em grelhadores típicos junto à ria ou à praia da Barra ou da Costa Nova. Espadarte, robalo ou dourada são opções comuns, sempre acompanhadas por batata cozida, legumes ou salada, e vinho branco fresco da região da Bairrada.

Após o almoço, um passeio pelas praias de areia fina da Barra e da Costa Nova é imperdível. Os típicos palheiros listrados da Costa Nova são ícones fotográficos. Se o tempo permitir, pode ainda desfrutar de um café com ovos moles, doce conventual típico de Aveiro.

O regresso ao Porto faz-se ao final da tarde, encerrando um dia marcado por sabores atlânticos, cultura costeira e beleza natural única da Ria de Aveiro.



Restaurante Cais do Pescado Aveiro

O restaurante Cais do Pescado, em Aveiro, destaca-se pela frescura e qualidade do peixe e marisco. Localizado na Praça do Peixe, permite escolher o peixe diretamente na banca. Com ambiente moderno e vista para os canais, oferece grelhados autênticos e pratos tradicionais da ria, sendo uma referência para quem procura uma verdadeira experiência gastronómica aveirense.



Região



A viagem do Porto a Aveiro é uma escapadinha encantadora, com cerca de 1 hora de duração. Saindo da cidade vibrante do Porto, rumava-se a sul por paisagens verdes e fluviais até Aveiro, a charmosa "Veneza de Portugal". Ao chegar, esperam canais serenos, moliceiros coloridos, arquitetura Arte Nova e uma gastronomia de excelência, com destaque para o peixe fresco e os doces de ovos. A cidade convida a passeios relaxantes à beira-rio e visitas às salinas ou à Costa Nova. No regresso ao Porto, leva-se uma experiência autêntica, cultural e saborosa, perfeita para uma viagem de um dia inesquecível.

Percorso

PORTO
AVEIRO
PORTO

- Aprox. 180 km
- 8h de Viagem
Saida do Hotel 10h
Chegada Prevista
18h ao Hotel

Preço

Preço por
pessoa:
355€ Para 1 Pessoa
175€ Para 2 Pessoas
155€ Para 3 Pessoas

Para grupos até 5
pessoas sob consulta

valores referentes apenas ao transporte com guia privado, não inclui refeições e bebidas ou outros, consulte por favor condições de reserva no website

Reservas

PREÇOS
COMPETITIVOS
RESERVE
+351963347433



Consulte outros
roteiros no nosso site
www.universe.com.pt

Restaurante Salpoente Aveiro

O restaurante Salpoente, em Aveiro, ocupa antigos armazéns de sal à beira do canal, combinando tradição e sofisticação. Especializado em bacalhau e mariscos, oferece uma cozinha criativa com produtos locais. O ambiente elegante e acolhedor complementa uma experiência gastronómica distinta, onde o passado industrial se cruza com a inovação culinária. É um ícone da alta cozinha aveirense.