



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

Explore nosso Universo

Circuito Cidades e Aldeias Históricas Arouca/Vale Cambra Ref. 25116



Aquí 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 com destino à região de Arouca e Vale de Cambra, oferecendo um dia de natureza, história, gastronomia e paisagens montanhosas únicas. Ideal para quem procura escapar à rotina urbana e descobrir o encanto do interior norte de Portugal.

A saída do Porto faz-se pela A32 em direção a Arouca, localidade inserida no Geoparque Mundial da UNESCO. A primeira paragem é no emblemático Mosteiro de Arouca, monumento nacional com origens medievais que preserva belíssimos claustros, a igreja barroca e um museu de arte sacra. Caminhar pelo centro histórico revela o ambiente acolhedor da vila, onde se destacam lojas tradicionais e pastelarias com a famosa doçaria conventual de Arouca: castanhas doces, morcelas doces e charutos.

Seguindo o percurso, a próxima paragem são os impressionantes Passadiços do Paiva, um dos ex-libris da região. Com trilhos suspensos ao longo do rio, entre escarpas e florestas, proporcionam contacto direto com a natureza e vistas de cortar a respiração. Para quem prefere uma alternativa mais breve, o Miradouro do Detrelo da Malhada ou a Frecha da Mizarela — uma das maiores quedas de água de Portugal — são excelentes opções.

A viagem continua em direção a Vale de Cambra, passando por estradas panorâmicas da Serra da Freita. O almoço é o ponto alto gastronómico do dia, num restaurante típico onde se pode saborear pratos regionais como vitela arouquesa assada, rojões à moda antiga ou trutas de rio grelhadas, acompanhados por vinhos verdes da região.

Após o almoço, recomenda-se uma visita ao Parque da Cidade Dr. Eduardo Coelho ou ao Museu Municipal de Vale de Cambra, para conhecer a história local e a ligação à indústria e ao mundo rural. Há ainda tempo para um café numa esplanada com vista para a serra.

O regresso ao Porto faz-se de forma tranquila ao fim da tarde, completando um dia de descoberta cultural e natural em pleno território serrano.

Região



A região de Arouca e Vale de Cambra, situada entre serras e vales do norte de Portugal, é um destino de natureza, tradição e autenticidade. Inserida no Arouca Geopark, destaca-se pelas paisagens da Serra da Freita, os famosos Passadiços do Paiva, aldeias históricas como Trebilhadouro e Meitriz, e fenómenos geológicos únicos como as Pedras Parideiras. Rica em gastronomia, com a vitela arouquesa e doces conventuais, esta região convida à descoberta tranquila de um Portugal rural e genuíno.

Percurso

PORTO
AROUCA
VALE CAMBRA
PORTO
- Aprox. 170 km
- 10h de Viagem
Saída do Hotel 8h
Chegada Prevista
18h ao Hotel

Preço

Preço por pessoa:

325€ Para 1 Pessoa
175€ Para 2 Pessoas
125€ Para 3 Pessoas

Para grupos até 5 pessoas sob consulta

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

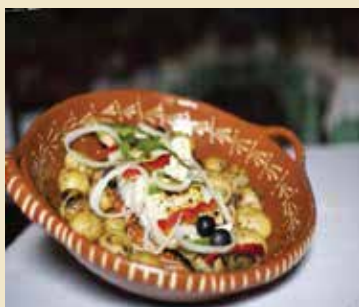
Reservas

PREÇOS
COMPETITIVOS
RESERVE

+351963347433



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



Restaurante Colher de Pau Vale de Cambra

O restaurante Colher de Pau, em Vale de Cambra, destaca-se pela vitela arouquesa grelhada, pratos tradicionais como cozido à portuguesa e guisados caseiros. Ambiente rústico e acolhedor, com serviço simpático e comida saborosa feita com alma.



Restaurante Mira Freita Vale de Cambra

O Restaurante Mira Freita, em Vale de Cambra, oferece cozinha tradicional portuguesa em ambiente rústico e acolhedor. Destacam-se o cabrito assado, a vitela arouquesa e os pratos de forno a lenha, preparados com sabores autênticos da serra.