

Explore nosso Universo



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

Roteiro Gastronomia Região Valpaços Bacalhau Assado Ref. 25126

Região



A viagem do Porto a Valpaços é uma descoberta pelas paisagens intensas e autênticas de Trás-os-Montes. O percurso atravessa vales, serras e vinhas, revelando a beleza do interior norte. Em Valpaços, o visitante encontra tradições vivas, gastronomia rica, azeites e vinhos de excelência. A natureza envolvente oferece trilhos, aldeias típicas e rios serenos. O regresso ao Porto traz consigo a memória de uma região genuína, onde a hospitalidade, os sabores e a paisagem se fundem numa experiência marcante. Ideal para escapadinhas culturais e gastronómicas, este passeio une o melhor do mundo rural ao encanto das origens portuguesas.



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 8 horas parte do Porto rumo a Valpaços, proporcionando uma viagem rica em paisagens naturais, história e sabores tradicionais do nordeste transmontano, com especial destaque para o famoso bacalhau assado da região.

A saída do Porto acontece de manhã cedo, seguindo pela A4 em direção ao interior. A primeira paragem sugerida é no emblemático Miradouro de São Leonardo de Galafura, perto de Peso da Régua, que oferece uma vista majestosa sobre o vale do Douro e os seus socacos vinícolas. É o local ideal para uma breve pausa e para registar fotografias únicas.

De seguida, a viagem continua até Vila Real, onde se recomenda uma visita ao Palácio de Mateus, um dos mais belos exemplares da arquitetura barroca em Portugal, com jardins elegantes e interiores históricos. Retomando o percurso pelo IP2, a estrada atravessa cenários de montanha e vinhedos até chegar à tranquila cidade de Valpaços, no coração de Trás-os-Montes.

O ponto alto do roteiro é o almoço num restaurante típico, onde o bacalhau assado, na brasa ou no forno, é servido com batatas a murro, grelos salteados e generosas doses de azeite da região. A refeição é harmonizada com vinhos encorpados da sub-região de Valpaços, reconhecidos pela sua qualidade.

Após o almoço, vale a pena visitar a Casa do Vinho de Valpaços, espaço interativo que dá a conhecer os produtos locais, como vinho, azeite e frutos secos. Se o tempo permitir, uma caminhada pelo centro da vila permite conhecer a Igreja Matriz, o mercado e o Jardim Público, respirando o ambiente calmo e acolhedor da cidade.

O regresso ao Porto faz-se por uma rota diferente, passando por Murça e Alijó, com possibilidade de uma breve paragem numa pastelaria típica para saborear um doce regional. A chegada ao Porto ao final da tarde marca o fim de um dia completo e bem vivido, repleto de cultura, paisagem e os sabores genuínos de Trás-os-Montes.

Percurso

PORTO
VALPAÇOS
PORTO

- Aprox. 375 km

- 10h de Viagem

Saída do Hotel 8h

Chegada Prevista
18h ao Hotel

Preço

Preço por
pessoa:

552€ Para 1 Pessoa

235€ Para 2 Pessoas

190€ Para 3 Pessoas

Para grupos até 5
pessoas sob consulta

valores referentes apenas ao transporte com guia privado, não inclua 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 Quinta Valle de Passos Valpaços

O restaurante Quinta Valle de Passos, em Valpaços, oferece uma experiência gastronómica autêntica e requintada, com destaque para o bacalhau grelhado, o cabrito assado e os enchidos regionais. Utiliza produtos locais como azeite transmontano e castanha, sempre em pratos bem apresentados. O ambiente rural e tranquilo complementa os sabores, tornando-o ideal para apreciar a cozinha tradicional com elegância.



Restaurante Terra Quente Valpaços

O Cantinho do Tito, em Abraveses (Viseu), é conhecido pela sua cozinha tradicional portuguesa, com destaque para o autêntico arroz de cabidela de galo caseiro. Num ambiente familiar e acolhedor, serve também favas guisadas, filetes com migas e pratos sazonais. É um espaço que honra os sabores regionais com simplicidade, qualidade e um toque caseiro inconfundível.