

Roteiro Gastronomia Região Cinfães Cozido à Portuguesa Ref. 25123



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 com destino a Cinfães, no coração da Serra da Gralheira, região de beleza natural impressionante e rica tradição gastronómica. O objetivo principal da viagem é saborear um genuíno cozido à portuguesa, prato emblemático da zona, mas o percurso proporciona também contacto com a cultura rural e paisagens deslumbrantes sobre o Douro e as serras envolventes.

A saída do Porto faz-se pela A4 até Penafiel, e daí pela estrada nacional em direção a Castelo de Paiva. Uma breve paragem na Ponte de Pedorido permite contemplar a foz do rio Arda e os cenários ribeirinhos. O trajeto segue depois em direção à serra da Montemuro, atravessando aldeias tradicionais e florestas densas, até alcançar Cinfães, terra ligada ao Douro e à serra.

Ao chegar, o centro histórico convida a um pequeno passeio a pé, com destaque para a Igreja Matriz, a Casa da Cultura e a envolvente tranquila. Mas o ponto alto do percurso é o almoço com o tradicional cozido à portuguesa, preparado com carnes fumadas, enchidos, legumes e batatas cozidas, muitas vezes servido em tavernas familiares ou restaurantes de referência da região, com produtos locais e em doses generosas. Este prato é frequentemente acompanhado de vinho verde tinto servido em malga, como dita a tradição.

Após a refeição, o roteiro prossegue rumo à Serra da Gralheira, onde é possível desfrutar de vistas panorâmicas, ar puro e, com sorte, observar gado a pastar livremente. A paragem no Miradouro de Teixeira ou na Ponte da Panchorra, com os seus cenários naturais e aldeias em granito, oferece momentos de contemplação únicos.

O regresso ao Porto faz-se por uma rota alternativa, descendo em direção a Resende ou Marco de Canaveses, com possibilidade de uma breve paragem junto ao Douro para um café ou digestivo. O dia termina no Porto com o corpo reconfortado pelos sabores intensos e a alma enriquecida pela autenticidade da serra e do interior do Douro.

Região



A viagem do Porto à Serra da Gralheira é uma imersão na alma rural e montanhosa de Portugal. Em pouco mais de 1h30, passa-se do bulício urbano para paisagens verdejantes, socos agrícolas, rios sinuosos e aldeias de pedra preservadas no tempo. O trajeto oferece vistas sobre o Douro, bosques densos e caminhos ladeados por castanheiros e carvalhos. Ao chegar, respira-se autenticidade: cultura serrana, hospitalidade genuína e sabores tradicionais como o cozido à portuguesa. O regresso ao Porto traz consigo a memória de um território onde o passado ainda vive, e onde natureza e tradição se fundem num só abraço.

Percurso

PORTO
CINFÃES
PORTO

- Aprox. 200 km

- 10h de Viagem

Saída do Hotel 8h
Chegada Prevista
18h ao Hotel

Preço

Preço por
pessoa:

374€ Para 1 Pessoa

195€ Para 2 Pessoas

145€ 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 Encosta do Moinho Cinfães - Garalheira

O Restaurante Encosta do Moinho, na Serra da Gralheira (Cinfães), destaca-se pela autenticidade e sabores tradicionais. Famoso pelo cozido à portuguesa com carne aroquesa e enchidos caseiros, oferece uma experiência gastronómica envolta em paisagem montanhosa. Com ambiente acolhedor e vistas deslumbrantes, é ideal para quem procura cozinha regional genuína num cenário rústico e tranquilo.



Restaurante Toca dos Carvalhos Cinfães - Garalheira

O restaurante Toca dos Carvalhos, situado na aldeia de Gralheira, Cinfães, é um refúgio gastronómico de tradição serrana. Conhecido pelo seu cozido à moda da região e enchidos artesanais, oferece uma experiência rústica e autêntica. Com ambiente familiar e acolhedor, preserva os sabores antigos e a hospitalidade local, rodeado pela natureza da Serra da Gralheira.