



Explore nosso Universo

Vive nuestra experiencia con un conductor/guía que te llevará a destinos especiales que te revelarán el auténtico y tradicional Portugal. Cien itinerarios cuidadosamente seleccionados para ofrecerte un día inolvidable.

Itinerario Gastronómico Región Cinfaes Cozido á Portuguesa Ref. 25523



Lo que presentamos en este programa es una sugerencia, puede haber cambios, por ejemplo, si las pastelerías están cerradas o los dulces no están disponibles ese día, sin embargo, podemos tener otras alternativas dentro de la temática del programa, asegurando siempre la mejor experiencia durante su visita.

Descripción

Este recorrido circular de 10 horas sale de Oporto hacia Cinfaes, en el corazón de la Serra da Gralheira, una región de impresionante belleza natural y rica tradición gastronómica. El objetivo principal del viaje es saborear un auténtico cozido portugués, un plato emblemático de la zona, pero la ruta también ofrece contacto con la cultura rural y vistas impresionantes del Duero y las montañas circundantes.

Salga de Oporto por la A4 hacia Penafiel y, desde allí, tome la carretera nacional hacia Castelo de Paiva. Una breve parada en el Puente de Pedoril le permitirá admirar la desembocadura del río Arda y el paisaje ribereño. La ruta continúa hacia la sierra de Montemuro, atravesando pueblos tradicionales y densos bosques, hasta llegar a Cinfaes, una ciudad conectada con el Duero y la sierra.

Al llegar, el centro histórico le invita a dar un breve paseo, con lugares destacados como la Iglesia Parroquial, la Casa de la Cultura y la tranquilidad del entorno. Pero lo más destacado del viaje es el almuerzo con el tradicional guiso portugués, preparado con carnes ahumadas, embutidos, verduras y patatas hervidas, que suele servirse en tabernas familiares o en los mejores restaurantes de la región, con productos locales y en raciones generosas. Este plato suele acompañarse de vino verde tinto servido en un bol, como manda la tradición.

Después del almuerzo, el recorrido continúa hacia la Serra da Gralheira, donde podrá disfrutar de vistas panorámicas, aire fresco y, con suerte, avistar ganado pastando libremente. Una parada en el Mirador de Teixeiro o el Puente de Panchorra, con su paisaje natural y pueblos de granito, ofrece momentos únicos de contemplación.

El regreso a Oporto se realiza por una ruta alternativa, descendiendo hacia Resende o Marco de Canaveses, con la posibilidad de una breve parada a lo largo del Duero para tomar un café o una copa. El día termina en Oporto con el cuerpo reforzado por los intensos sabores y el alma enriquecida por la autenticidad de las montañas y el interior del Duero.

Región



El viaje de Oporto a la Serra da Gralheira es una inmersión en el alma rural y montañosa de Portugal. En poco más de 1 hora y 30 minutos, pasará del bullicio de la ciudad a exuberantes paisajes verdes, tierras de cultivo en terrazas, ríos serpenteanes y pueblos de piedra preservados en el tiempo. La ruta ofrece vistas al Duero, densos bosques y senderos bordeados de castaños y robles. Al llegar, se respira autenticidad: cultura serrana, genuina hospitalidad y sabores tradicionales como el cozido portugués. El regreso a Oporto le trae el recuerdo de una tierra donde el pasado aún perdura, y donde naturaleza y tradición se funden en un solo abrazo.

Camino

PORTO
CINFÃES
PORTO

- Aprox. 200 km
- 10h de ruta

Salida del hotel a las 8:00 h. Llegada al hotel a las 18:00 h.

Precio

Precio por persona:
374€ Por 1 Persona
195€ Por 2 Personas
145€ Por 3 Personas

Para grupos de más de 4 personas consultar.

Los precios se refieren únicamente al transporte con guía privado. Comidas, bebidas y otros artículos no están incluidos. Consulte las condiciones de reserva en la página web.

Reservas

PRECIOS
COMPETITIVOS
RESERVA AHORA

+351963347433



Descubre otras rutas en nuestra web
www.universe.com.pt



Restaurante Encosta do Moinho Cinfães - Garalheira

El restaurante Encosta do Moinho, en Serra da Gralheira (Cinfães), destaca por su autenticidad y sabores tradicionales. Famoso por su guiso portugués con carne de Arouquesa y embutidos caseros, ofrece una experiencia gastronómica en un entorno montañoso. Con un ambiente acogedor y vistas impresionantes, es ideal para quienes buscan auténtica cocina regional en un entorno rústico y tranquilo.



Restaurante Toca dos Carvalhos Cinfães - Garalheira

El restaurante Toca dos Carvalhos, ubicado en el pueblo de Gralheira, Cinfães, es un refugio gastronómico con tradición serrana. Conocido por su guiso regional y embutidos artesanales, ofrece una experiencia rústica y auténtica. Con un ambiente familiar y acogedor, conserva los sabores ancestrales y la hospitalidad local, rodeado de la naturaleza de la Serra da Gralheira.