



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.

Explore nosso Universo

Itinerario Gastronómico Región Aveiro Tradicional Peixe Grelhado Ref. 25520



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 tour circular de 10 horas sale de Oporto y se dirige a Aveiro, conocida como la "Venecia de Portugal", con el objetivo principal de saborear auténtico pescado a la parrilla a orillas de la Ría. La ruta combina gastronomía, historia y paisajes naturales, ideal para una excursión de un día completo.

El viaje continúa hacia el sur por la autopista A1, con una primera parada opcional en la ciudad de Estarreja para un breve paseo por BioRia, una reserva natural con senderos peatonales junto a campos, canales y fauna acuática. Como alternativa, puede continuar directamente hasta Ilhavo, donde merece la pena visitar el Museo Marítimo. Este museo narra la historia de la pesca del bacalao y la vida marítima portuguesa, incluyendo un barco real bacalagüero fondeado en alta mar.

Al llegar a Aracaju, la ciudad le invita a pasear por su encantador centro histórico. Coloridos moliceiros (barcos pesqueros) desfilan por los canales, pasando junto a edificios Art Nouveau y salinas tradicionales. Se recomienda visitar el Museo de Aveiro, ubicado en el antiguo Convento de Jesús, que alberga reliquias religiosas y la tumba de la Princesa Santa Juana. Un paseo por el barrio de Beira-Mar revela calles estrechas bordeadas de casas tradicionales de pescadores y comercios locales.

El plato fuerte es el almuerzo con pescado a la parrilla, servido en parrillas tradicionales a lo largo de la ría o en la playa de Barra o Costa Nova. El pez espada, la lubina o la dorada son opciones habituales, siempre acompañadas de patatas hervidas, verduras o ensalada, y un vino blanco frío de la región de Bairrada.

Después de comer, un paseo por las playas de arena fina de Barra y Costa Nova es imprescindible. Los típicos "palheiros" rayados de Costa Nova son iconos fotográficos. Si el tiempo lo permite, también puede disfrutar de un café con ovos moles (huevos blandos), un dulce típico de los conventos de Aveiro.

El regreso a Oporto se realiza al final de la tarde, culminando un día marcado por los sabores del Atlántico, la cultura costera y la singular belleza natural de la Ría de Aveiro.

Región



El viaje de Oporto a Aveiro es una escapada encantadora de aproximadamente 1 hora. Saliendo de la vibrante ciudad de Oporto, nos dirigiremos al sur, a través de verdes paisajes fluviales, hasta Aveiro, la encantadora "Venecia de Portugal". Al llegar, nos esperan serenos canales, coloridos moliceiros, arquitectura Art Nouveau y una excelente gastronomía, especialmente pescado fresco y dulces de huevo. La ciudad nos invita a dar relajantes paseos por la ribera y a visitar las salinas o la Costa Nova. De regreso a Oporto, viviremos una experiencia auténtica, cultural y sabrosa, perfecta para una excursión inolvidable.

Camino

PORTO
AVEIRO
PORTO

- Aprox. 190 km

- 10h de ruta

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

Precio

Precio por
persona:

355€ Por 1 Persona
175€ Por 2 Personas
125€ 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 Cais do Pescado Aveiro

El restaurante Cais do Pescado de Aveiro destaca por la frescura y calidad de sus pescados y mariscos. Ubicado en la Praça do Peixe, permite elegir el pescado directamente en el puesto. Con un ambiente moderno y vistas a los canales, ofrece auténticos platos a la parrilla y platos tradicionales de la ría, y es un referente para quienes buscan una auténtica experiencia gastronómica averiana.



Restaurante Salpoente Aveiro

El restaurante Salpoente de Aveiro ocupa antiguos almacenes de sal a orillas del canal, combinando tradición y sofisticación. Especializado en bacalao y marisco, ofrece cocina creativa con productos locales. Su ambiente elegante y acogedor complementa una experiencia gastronómica única, donde el pasado industrial se fusiona con la innovación culinaria. Es un icono de la alta cocina averiana.