

## Itinerario Gastronómico Región Amarante Traditional Cabrito Assado Ref. 25524



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 itinerario de 10 horas sale de Oporto y se dirige a la encantadora ciudad de Amarante, en una ruta que combina paisajes naturales, cultura y gastronomía. Saliendo de Oporto por la mañana, por la autopista A4, haremos una breve parada en la región de Penafiel para visitar el Monasterio de São Pedro de Cête o simplemente disfrutar del paisaje del Valle de Sousa.

Continuando el viaje, la entrada a la región de Marão ofrece paisajes montañosos de singular belleza.

Al llegar a Amarante, el puente sobre el río Tâmega y la Iglesia de São Gonçalo dan la bienvenida a los visitantes con un entorno pintoresco.

Es hora de pasear por el centro histórico, con sus calles empedradas, tiendas tradicionales y confiterías que ofrecen las famosas "lérias" (dulces tradicionales o "papos de anjo"). La visita puede incluir el Museo Amadeo de Souza-Cardoso y, si tiene interés religioso, una parada en la Iglesia de São Domingos.

Lo más destacado del recorrido es un almuerzo en un restaurante tradicional, con especialidades regionales como cabrito asado al horno con papas doradas y verduras salteadas, o bistec a la amarantina. El vino verde regional marida a la perfección.

Después de comer, tendrá tiempo para un tranquilo paseo por la orilla del río Tâmega o para visitar la Casa da Calçada, una antigua mansión reconvertida en hotel histórico, o incluso para disfrutar de los sabores tradicionales de los dulces conventuales.

El regreso a Oporto se realiza por una ruta alternativa, pasando por Vila Meã y Felgueiras, con la posibilidad de una breve parada en una bodega o una panadería típica.

El recorrido concluye en Oporto al final de la tarde, con la sensación de un día bien aprovechado entre la historia, los paisajes y los auténticos sabores de la campiña del norte de Portugal.

### Región



Amarante y Baião, situadas en el norte de Portugal, entre los ríos Duero y Marão, ofrecen paisajes impresionantes, ricos en vegetación, viñedos y ríos. Amarante destaca por su histórico puente sobre el río Tâmega, su patrimonio arquitectónico y su gastronomía conventual. Baião, más montañosa, cautiva con sus pueblos rurales, vistas al río Duero y senderos naturales. Ambas regiones promueven el enoturismo, la gastronomía regional y las tradiciones vivas. Son destinos ideales para quienes buscan autenticidad, tranquilidad y cultura. La combinación de historia, naturaleza y sabores hace de estas regiones el lugar perfecto para escapadas de descubrimiento, donde la hospitalidad local y la belleza de la campiña portuguesa sorprenden en cada visita.

### Camino

PORTO  
AMARANTE  
PORTO

- Aprox. 150 km

- 10h de ruta

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

### Precio

Precio por  
persona:

285€ Por 1 Persona

155€ Por 2 Personas

115€ 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](http://www.universe.com.pt)



### Restaurante Paisagens de Amarante Amarante

El restaurante Paisagens de Amarante ofrece una auténtica experiencia gastronómica en un ambiente rústico y acogedor. Famoso por su cabrito asado en horno de leña, también sirve platos tradicionales con productos regionales. Con impresionantes vistas a la sierra, combina sabor, tradición y hospitalidad, convirtiéndolo en una visita obligada para quienes buscan auténtica cocina transmontana en Amarante.



### Restaurante Tasca do Fumo Baião

Tasca do Fumo, en Baião, es un espacio rústico y auténtico, ideal para degustar un auténtico cabrito asado en horno de leña, acompañado de arroz al horno. Con un ambiente acogedor y vistas a la montaña, también sirve embutidos caseros, jamón y dulces tradicionales. Es un destino imperdible para quienes disfrutan de la cocina regional y la hospitalidad de Beira con alma y sabor.