

ONDE COMER?



ASH Tel. 258 522 088

A FLORESTA Tel. 258 515 163

ALTO DA PROVA Tel. 258 435 666

BAGO FOOD & WINE Tel. 258 009 410 | Encerrado ao Domingo

CANTINHO DO ABADÉ Tel. 258 563 201 | 968 059 383

CHURRASQUEIRA DO MERCADO Tel. 258 516 953 | Encerrado ao sábado

CHURRASQUEIRA O BRASEIRO Tel. 258 521 506

CHURRASQUEIRA PONTE NOVA Tel. 258 522 260

COSTA DO VEZ - GRILL Tel. 258 516 122

ESPIGUEIRO DE SOAJO Tel. 258 576 136

FORAL DOS ARCOS - LUNA ARCOS HOTEL NATURE Tel. 258 093 600

MANJAR DAS HORTAS Tel. 258 521 144

O BARRIGUINHAS Tel. 258 515 800

O ENCONTRO Tel. 258 515 683

O LAGAR Tel. 258 516 002

O POTE Tel. 258 515 245

O VIDEIRA Tel. 258 576 205

SABER AO BORRALHO Tel. 258 577 296

SOLAR DO GALVÃO Tel. 968 805 717

SOLAR DO VEZ Tel. 258 119 385 | 938 119 392

SOLAR DO VISCONDE Tel. 926 005 080

RESTAURANTE DA PORTA DO MEZIO Tel. 916 021 469

TASQUINHA DA TI'MÉLIA Tel. 967 516 796

LOCAIS A DESCOBRIR

PARQUE NACIONAL PENEDA-GERÊS



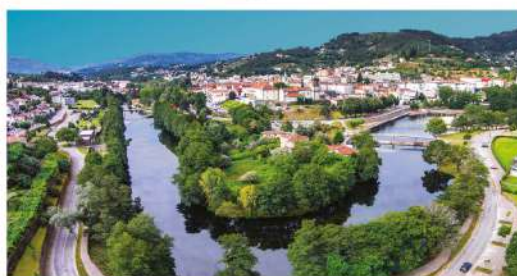
SISTELO-7 MARAVILHAS DE PORTUGAL | ALDEIAS



VILA DO SOAJO



VILA DE ARCOS DE VALDEVEZ



SANTUÁRIO N.ª SR.ª DA PENEDA



O QUE VISITAR?

ARCOS DE VALDEVEZ ONDE PORTUGAL SE FEZ!

A história deste território cruza-se inevitavelmente com a história de Portugal. Atualmente a vasta rede de equipamentos culturais que o município possui, são o testemunho vivo da passagem do tempo e os guardiões de uma história e cultura singular. Venha descobri-los!



PAÇO DE GELA



OFICINAS DE CRIATIVIDADE HIMALAYA-CENTRO CIÊNCIA VIVA DOS ARCOS



CENTRO INTERPRETATIVO DO BARROCO



MUSEU DA ÁGUA AO AR LIVRE



CENTRO INTERPRETATIVO DA PAISAGEM CULTURAL DE SISTELO



CENTRO INTERPRETATIVO E ETNOGRÁFICO DE SOAJO



ESPAÇO VALDEVEZ - HISTÓRIA E ARQUEOLOGIA



CASA DAS ARTES BIBLIOTECA MUNICIPAL



PRÓXIMOS CICLOS (ARCOS À MESA)

10 E 11 DE FEVEREIRO

COZIDO À MODA DOS ARCOS



20 E 21 DE ABRIL

CABRITO



10, 11 E 12 DE MAIO

CACHENA COM ARROZ DE FEIJÃO TARRESTE



26 E 27 DE OUTUBRO

PICA NO CHÃO



30 Novembro E 1 Dezembro

ROJÕES E PAPAS DE SARRABULHO



ARCOS à MESA
ARCOS DE VALDEVEZ

GASTRONOMIA E VINHOS



ARCOS DE VALDEVEZ
ONDE PORTUGAL SE FEZ



VISITARCOS.PT



DAS ORIGENS AO PRATO!

A gastronomia arcuense é o culminar de séculos de história e tradições, que passam de geração em geração, com segredos e saberes únicos, homenageando sempre os produtos autóctones deste território como a Carne da Cachena, o Feijão Tarreste, a Laranja de Ermelo, o mel entre tantos outros.

A produção agrícola marcou sempre a paisagem e a gastronomia de Arcos de Valdevez, seja com os cultivos nas brandas e inverneiras espalhadas pelo Parque Nacional da Peneda-Gerês, nos dos socalcos de Sistelo ou nas margens dos rios Vez e Lima.

COZIDO À MODA DOS ARCOS

Este é um prato de distinção na gastronomia Arcuense, confeccionado com produtos locais de grande qualidade, é composto por uma grande variedade de carnes, leguminosas e hortícolas. De destacar o tratamento especial das muitas carnes e dos enchidos que o compõe este prato e que fazem dele, como dizia Francisco Sampaio, "fossado, esgravatado e escorneado".



CACHENA COM ARROZ DE FEIJÃO TARRESTE

A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarreste", é um prato identitário no nosso território, o que o distingue é a carne da raça Cachena, certificada com Denominação de Origem Protegida (DOP) e que possui uma tenrura e sabor únicos.

O arroz de feijão Tarreste que tradicionalmente acompanha a carne, leva enchidos, couve e o feijão conhecido por "Tarreste", um produto autóctone deste território com alto teor de fibra bruta e ácidos gordos.



CABRITO



Este prato caracteriza-se pelo cabrito que é proveniente do nosso concelho, sendo certificado como IGP - Indicação Geográfica Protegida, possui uma carne saborosa e succulenta devido à sua alimentação. A sua confeção mais tradicional é assado no forno e servido com arroz e batatas.

PICA NO CHÃO

Sem dúvida que este é um prato identitário da gastronomia de Arcos de Valdevez. O arroz de Pica no Chão tem como essência o frango caseiro ou do campo, alimentado a milho e verduras, criado ao ar livre. Ao arroz, adiciona-se no fim um pouco de sangue de galinha com vinagre, que lhe dão uma cor e sabor únicos.



ROJÕES E PAPAS DE SARRABULHO

As Papas de Sarrabulho em Arcos de Valdevez são feitas à base de carnes desfiadas (vaca, porco e galinha), sangue de porco e miolo de pão de trigo.

Servem de acompanhamento aos rojões de porco frito com batata e morcela.



CHARUTOS DOS ARCOS



Este doce, de origem conventual, constitui um dos ex-libris da doçaria arcuense. Os charutos são feitos com massa de hóstia que envolve um recheio de gemas de ovo e açúcar.

O nome está registado pela Doçaria Central desde 1963, e em 2019 ganharam o prémio de uma das 7 maravilhas de Portugal na categoria "Doçes".

BOLO DE DISCOS



O Bolo de Discos é composto por doze discos em camadas, cada um feito com um merengue de amêndoa e claras em castelo, alternados com doce de ovos. Atualmente encontra-se em processo de certificação IGP (Indicação Geográfica Protegida), pelo Município.

REBUÇADOS



Ao contrário dos Charutos dos Arcos, os rebuçados, são provavelmente de origem popular, à semelhança do que se passa com outros rebuçados de diferentes zonas do país. São preparados a partir de uma calda de açúcar levada a ponto de rebuçado dourado e, depois, moldada na forma de uma vara ou cilindro cortada em pedaços de cerca de 3 cm de comprimento.

VINHOS

Em Arcos de Valdevez as castas Vinhão e Loureiro são rainhas, o vinho é o companheiro inseparável deste território onde a paisagem permanece moldada à sua cultura e os usos e costumes enraizados na sua história. A casta Loureiro, é originária do Vale do Lima uma das mais produzidas na região, já o Vinhão, encontra aqui o seu terroir, onde exprime todas as suas nuances e características, dela produzem-se vinhos de cor intensa, vermelho granada, de aroma vinoso, onde se evidenciam os frutos silvestres (amora e framboesa).



DESCUBRA MAIS SOBRE OS NOSSOS VINHOS

CASA DA SENRA
MUROS DE GRADE
QUINTA DO FORMIGUEIRO
QUINTA DE SANTA MARINHA
QUINTA DOS BORRALHAIS
PAÇO VELHO
QUINTA DO CERQUEIRAL
QUINTA DE AGUIÃ



ONDE COMPRAR?



ESPAÇO VINHOS E SABORES

TEF.: 258 247 323

AVENIDA RECONTRO DE VALDEVEZ, LOJA 2
4970-593 ARCOS DE VALDEVEZ