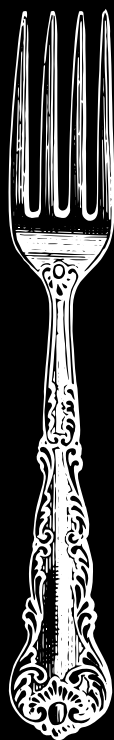


GUIA DE RESTAURAÇÃO DE VILA REAL



COMIDA
REAL
FOOD



VILA REAL'S RESTAURANT GUIDE

COMIDA
REAL
FOOD



5 Mapa
Map

6 Prefácios
Prefaces

20 Restaurantes
Restaurants

120 Outras sugestões
Other suggestions

142 Créditos
Credits



Wi-fi



Equipamentos e facilidades p/ pessoas c/ mobilidade reduzida

Equipments and facilities for persons with reduced mobility



Página no Facebook | Facebook Page



Coordenadas GPS | GPS coordinates



Idealizar e concretizar o Guia de Restauração da cidade Vila Real revelou ser uma tarefa complexa, mas enriquecedora. A investigação no âmbito académico deve aproximar-nos da realidade. O contacto que mantivemos com a restauração de Vila Real, com os seus proprietários e funcionários, possibilitou-nos aprofundar o conhecimento sobre a oferta existente e o actual panorama do sector. Nesse sentido, o presente trabalho não é mais do que uma base para que, no futuro, sejam executados/realizados outros que o complementem e constituam valor acrescentado para o concelho e respetivos agentes económicos. Acreditamos que este guia vem colmatar a necessidade de Vila Real comunicar, com outro peso e preponderância, a sua diversidade gastronómica, mas também aqueles que a tornam tão rica e a materializam.

Por último, não poderíamos deixar de agradecer a todos os intervenientes que colaboraram de forma extremamente positiva no desenvolvimento do Guia de Restauração de Vila Real. Endereçamos, igualmente, um agradecimento extra ao Professor Doutor Xerardo Pereiro, pela oportunidade e confiança demonstrada no trabalho desenvolvido.

Resta-nos desejar que desfrutem em pleno a gastronomia vila-realense!

To idealize and accomplish the Vila Real city's Restaurant Guide was a complex task but also an enriching experience. Academic research should approach us to the reality. The connection with Vila Real's restaurants, namely with their owners and employees, allowed us to better understand the business panorama and the existing diversity between them. Thus, this result is a basis for that, in the future, others can continue to work on it, adding value for the municipality and the economic stakeholders. We believe that this contribution will respond to a Vila Real's gap in communicate its own gastronomic diversity with effectiveness and efficiency, helping to project those restaurants that materialize it.

At last, we would like to thanks to those who directly and positively have intervened in this process, contributing in a great way to the development of Vila Real's Restaurant Guide. In addition, we also thanks to Professor Xerardo Pereiro, Ph.D., for the opportunity and confidence during the work development process.

For now, we can only wish you to fully enjoy *vila-realense's* gastronomy!

NOTA: A lista que se segue teve, por base, o trabalho desenvolvido no período compreendido entre dezembro de 2015 e setembro de 2018. Na impossibilidade de se apresentar a totalidade de espaços de restauração, muito pela dinâmica imposta pelo sector, procura ser uma aproximação fiável da oferta existente em Vila Real. A categorização proposta neste guia, mostra uma segmentação realizada com base na diversidade de espaços de restauração e de consumidores. Com o propósito de maximizar o conhecimento e as possibilidades de escolha pelos visitantes e/ou população local, foi tido em consideração o ponto de vista dos restauradores, resultante do diálogo com os investigadores. A promoção e comunicação das valências de todos os restaurantes de Vila Real constituíram-se como o nosso objetivo e missão primários, pois é esse todo que acrescenta valor e capital diferencial ao destino Vila Real e, conseqüentemente, à região do Douro.

NOTE: The following list was based on the developed work since December 2015 and September 2018. Being impossible to present all the existent restaurants, mainly because the sector's dynamics, this guide tries to be a reliable source of the current gastronomic diversity in Vila Real. The presented categorization shows a segmentation based on the supply and demand diversity. In order to maximize the knowledge and choice possibilities from visitors and residents, we considered the restaurant owners opinions, that resulted from field work and dialogue with the researchers involved in this process. The guide's key goal and mission were the promotion and communication of Vila Real's restaurants in its entirety, because it's this whole that add value and increase the significance of Vila Real as a destination and, simultaneously, of Douro region.



Xerardo Pereiro

Coordenador do projecto DOUROTUR

O restaurante representa, em Portugal, um espaço social e cultural de intensa sociabilidade. Uma grande parte das nossas vidas passamo-la a comer em restaurantes com amigos, família e colegas de profissão. Em Vila Real (Trás-os-Montes e Alto Douro) existem mais de uma centena de restaurantes e uma boa diversidade de ofertas e experiências alimentares únicas, tanto pelos espaços, como pelos produtos, culinária, serviço e pessoas que nos acolhem, recebem e dão comida, não apenas para o corpo, como também para o espírito.

Apresentamos, neste guia, uma completa descrição destes restaurantes. Um guia que é resultado do projeto Dourotur (<http://dourotur.utad.pt/>), elaborado com muito empenho, carinho e inteligência pelos jovens investigadores Vítor Rodrigues e Gonçalo Mota, com ajuda e apoio dos estudantes da Licenciatura em Turismo da UTAD (cf. <https://www.utad.pt/estudar/cursos/turismo/>) e segundo a nossa orientação científica. De realçar que o presente guia é complementar de um

trabalho de diagnóstico sobre os restaurantes vila-realenses, publicado recentemente por Pereira, Tibério e Rodrigues (2018)¹. A base dessa pesquisa, e também do guia, foi o trabalho de campo, seguindo uma metodologia antropológica de investigação, segundo a qual os investigadores visitaram os restaurantes de Vila Real e entrevistaram os seus responsáveis. Este modo antropológico de investigar, colaborativo e comprometido com os restauradores locais, torna-nos muito felizes, na medida em que corresponde à nossa missão de universidade pública, com responsabilidade social investigadora. Através da publicação deste guia digital interativo, realizamos uma transferência de conhecimento para a sociedade e um trabalho que impulsiona o valor de um produto que é cada vez mais turístico e que pode sê-lo mais ainda.

Por outro lado, com esta proposta ajudamos a colocar, num patamar superior e global, a restauração de Vila Real. Oferta, esta, de qualidade, mas que carece de uma comunicação e promoção eficazes nos mercados nacional e internacional, de forma

a atrair os bons visitantes que queremos e desejamos para o desenvolvimento intercultural da região. Do guia que apresentamos, sublinhar o texto criterioso de Vítor Rodrigues e a beleza da linguagem visual construída por Gonçalo Mota, que outorga aos restaurantes de Vila Real um *tunning* cultural que une o tradicional ao contemporâneo, criando assim um envoltório atual e inovador que apela a outros olhares mais atentos.

Este guia é, também, um ponto de partida para outros projetos e uma ferramenta para alavancar a alimentação, a gastronomia e a restauração no Norte Interior de Portugal. Enquanto porta do Douro, consideramos que Vila Real está destinada a converter-se na capital e no motor gastronómico da região.

¹ Pereira, Xerardo; Tibério, Manuel Luís; Rodrigues, Vítor (2018): "Comer e beber as paisagens: Alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real", em *Trabalhos de Antropologia e Etnologia 2018*, vol. 58, pp. 359-385. ISSN: 2183-0266. Online em https://revistataconline.weebly.com/uploads/2/2/0/2/22023964/11d.tac58_comer_xerardopereiro_final.pdf



restaurant represents, in Portugal, a social and cultural space for intense socialising. A large part of our lives, we eat at restaurants with friends, relatives and colleagues. In Vila Real (Trás-os-Montes and Alto Douro) there are more than one hundred restaurants with a high diversity of menus and unique food experiences, both for the ambience, as well for the table settings, cuisine, service and people who welcome us and serve the food, not only the body, but also for the soul.

The guide presents a complete description of these restaurants. The guide is the result of the Dourotur project (<http://dourotur.utad.pt/>), elaborated with great commitment, affection and intelligence by young researchers, Vítor Rodrigues and Gonçalo Mota, with the help and support of the students of the undergraduate degree of Turismo at UTAD (see <https://www.utad.pt/estudar/cursos/turismo/>) and through scientific supervision. It should be noted that this guide is complementary to the diagnostic work on Vila Real's restaurants, recently published by Pereiro, Tiberio and Rodrigues (2018)¹. The basis of this work, and also of the guide, involved anthropological fieldwork, following an anthropological methodology of investigation, according to which the researchers visited the restaurants of Vila Real and interviewed those in charge. The anthropological methods represented collaborative and committed research with the local restaurant owners, that satisfies the authors, as it corresponds to the public university mission for socially responsible research. Through the publication of this interactive digital guide, the project carries out knowledge transfer to the society and strengthens the value of a local product that is more and more linked to tourist and this situation will improve even more in the future. In addition, the text assists the local restaurant businesses in Vila Real to be placed at a superior and global level of recognition. The gastronomic quality of these restaurants is still lacking effective communication and promotion at the national and international markets to attract generous visitors and improve the intercultural development of the region.

The guide emphasizes the contributions of the careful and precise text of Vítor Rodrigues and the beauty of the visual language constructed by Gonçalo Mota, portraying the restaurants of Vila Real through cultural harmonization that unites the traditional to the contemporary. This creates a current and innovative portrait with appeal to different points of view and clearly more attentive observations. In addition, this guide is also a starting point for future projects and a tool to improve a leverage for the food, gastronomy and catering in the interior north of Portugal. As a gateway to the Douro, we wish to call Vila Real the capital and gastronomic engine for the region.

¹ Pereiro, Xerardo; Tiberio, Manuel Luís; Rodrigues, Vítor (2018): "Comer e beber as paisagens: Alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real", em *Trabalhos de Antropologia e Etnologia* 2018, vol. 58, pp. 359-385. ISSN: 2183-0266. Online em https://revistataeonline.weebly.com/uploads/2/2/0/2/22023964/111d.tae58_come_xerardopereiro_final.pdf



Paulo Vaz

Diretor da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego

Antes de qualquer arranque, uma palavra de agradecimento aos autores deste Guia pelo convite que me endereçaram para o apresentar. Acredito, enquanto Diretor da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego, que as instituições que existem em ambientes como o do Douro, têm um papel redobrado no exercício das suas atividades e funções, extravasando-as, frequentemente, para o exercício de tarefas e atividades complementares e que acrescentam ainda mais valor a uma cadeia regional de valor, por vezes frágil e pouco interventiva.

Um Guia, ainda para mais, de restaurantes, é sempre um excelente instrumento de promoção, divulgação e valorização de um território, dos seus agentes, dos seus produtos autóctones e únicos, e como tal, uma ferramenta valiosa para quem visita e desfruta das paisagens, recantos e espaços.

Mas acima de tudo um Guia deve servir para facilitar o acesso dos seus utilizadores/leitores aos

NO REINO ENCANTADO OS SABORES SABEM A MAIS!

restaurantes que mereceram destaque, por via da sua inclusão, ajudando-os assim a chegar a mais potenciais clientes.

As unidades incluídas neste Guia, todas do concelho de Vila Real, merecem uma visita não só pelo seu produto, mas também, e em muitos casos, pelo nível de serviço que oferecem, ou então, pela relação Qualidade-Preço que oferecem aos seus clientes.

Acredito que a sua inserção neste Guia os ajudará na procura de mais e melhores negócios, e espero que nesse caminho, reforcem e validem o valor que os profissionais que neles trabalham têm e merecem.

Finalmente, uma nota para o facto de este Guia ter nascido, enquanto ideia complementar, de um projeto académico - Dourotur - Turismo e Inovação Tecnológica no Douro - constituindo-se como um “novo mundo” por explorar para os 2 investigadores (Gonçalo Mota e Vítor Rodrigues) responsáveis pelo projeto em causa. Mais uma forma de aproximarmos o mundo académico e universitário das empresas e da criação de valor.

Bem-Vindos a Vila Real, ao Douro e Bom Apetite!

In the Enchanted Kingdom the flavors taste better!

Before beginning, a word of thanks to the authors of this Guide and for their invitation for me to promote it. I believe, as Director of the School of Hospitality and Tourism of Douro-Lamego, that institutions that exist in territories such as the Douro, have a double purpose in the performance of their activities and functions, often extravasating them to perform tasks and complementary activities that add even more value to a regional value chain, with fragility and without encouragement.

A Guide, especially for Restaurants, is always an excellent tool for promoting, disseminating and valuing a territory, stakeholders, natives and unique products, and as such, a valuable tool for those who visit and enjoy the landscapes, enclaves and spaces. But above all, a Guide should serve to facilitate the access of its users/readers to the Restaurants that have been highlighted, through their inclusion, helping them to reach more potential customers.

The components included in this Guide, the whole municipality of Vila Real, deserve a restaurant visit not only for their products, but also, and in many cases, for the level of service they offer, or for the quality-price relationship extended to their customers.

I believe that their insertion in this Guide will help tourists in their search for more and better restaurant businesses. And, I hope that the Guide paves the way to reinforce and validate the value that the professionals who work in these businesses deserve. Finally, a note to the fact that this Guide was born as a complementary idea of an academic project - Dourotur - Tourism and Technological Innovation in the Douro - constituting a “new world” to explore for two researchers (Gonçalo Mota and Vitor Rodrigues) responsible for the project in question. In other words, it brings a regional academic university closer to the businesses and value creation.

Welcome to Vila Real, the Douro and *Bon Appétit!*







A LAREIRA

O elemento distintivo é, sem dúvida, a lareira da sala, que transforma o ambiente num espaço acolhedor, particularmente durante o Inverno. Especialista em grelhados e assados, como o bacalhau ou carnes vermelhas, faz da simpatia do serviço uma vantagem adicional.

The fireplace is the distinctive element, turns the atmosphere into something very cosy, especially during the winter. Excellence in grilled and roasted dishes (codfish or red meats) and a professional and friendly service as an additional advantage.



Horário: Ter. a Dom. das 12 às 22h | **Cap.** 180
Preço médio: 12,50 € | **Especialidade:** Cabrito Assado

Schedule: Tue. to Sund. from 12 p.m. to 10 p.m. | **Cap.** 180
Average price: 12,50 € | **Specialty:** Roasted Lamb
(Goatling)

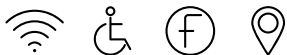
Cruzamento de Ponte (Estrada Vila Real – Murça) 5000 – 362
T. +351 259 040 704



A VIÚVA

Combinação dos sabores tradicionais e genuínos da cozinha transmontana num espaço moderno e renovado, próximo da Casa de Mateus.

Genuine and traditional flavours from Trás-os-Montes cuisine combined in a modern and renewed space near Casa de Mateus.



Horário: Qui. a Ter. das 12 às 22h | **Cap.** 126

Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Bacalhou com Broa

Schedule: Thu. to Tue. from 12 p.m. to 10 p.m. | Cap. 126

Average price: 15,00 € | Specialty: Codfish with Cornbread

Largo da Baralha, 5000 – 261

T. +351 259 338 499

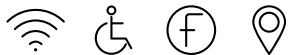




AMADEUS

Situado próximo do centro histórico da Cidade de Vila Real, a Marisqueira Amadeus apresenta um vasto leque de experiências gastronómicas associadas ao marisco. Com uma decoração contemporânea, o destaque maior é o aquário no centro da sala de jantar, onde o cliente pode, literalmente, escolher a sua refeição.

Located near the historical centre of Vila Real, Amadeus presents a great variety of seafood gastronomic experiences. With a contemporary décor, the spotlight goes to the seafood tank, in the main dinner room, where the customer is tempted to choose its own fresh meal.



Horário: Ter. a Dom. das 12 às 2h | **Cap.** 180

Preço médio: - € | **Especialidade:** Marisco

Schedule: Tue. to Sund. from 12 p.m. to 2 a.m. | **Cap.** 180

Average price: - € | **Specialty:** Seafood

Av. 1º de Maio 188, 5000 – 651

T. +351 259 374 440

marisqueira.amadeusrestaurante.pt







A MESA LÁ DE CASA

Um espaço que procura recriar o ambiente familiar e acolhedor da casa de cada um. Com a particularidade de apresentar uma mesa corrida, no centro da sala, para a partilha de histórias, experiências e refeições transmontanas.

A place that links us to the atmosphere of our own home. In the middle of the dining room, a community table promotes a friendly setting to share the very best stories, experiences and regional meals.



Horário: Ter. a Dom. das 12 às 23h | **Cap.** 50
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Costeletão

*Schedule: Tue. to Sund. from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 50
Average price: 15,00 € | Specialty: Veal Chop*

Rua Teixeira de Sousa, 18A, 5000 – 650

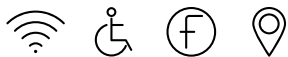
T. +351 960 164 144



BACALHAU & C^a

Localizado sobre o Rio Corgo, oferece vistas privilegiadas e de excelência para desfrutar um menu onde o Bacalhau é rei. Um espaço exclusivo, onde os clientes usufruem da sua refeição de forma reservada.

Unbeatable and excellence views over Corgo River and a menu with great emphasis on Codfish dishes. An exclusive space where clients enjoy their meal privately.



Horário: Seg. a Dom. das 11 às 23h | **Cap. 90**
Preço médio: 22,50 € | **Especialidade:** Bacalhau à Antiga

Schedule: Mon. to Sund. from 11 a.m. to 11 p.m. | Cap. 90
Average price: 22,50 € | Specialty: Codfish (in a traditional way)

Rua Dr. Manuel Cardona, 15, 5000 – 585
T. +351 259 326 238





BACO PUB & WINEHOUSE

Toques de requinte num espaço onde impera uma decoração dedicada ao vinho. Cozinha de assinatura, de oferta distinta composta por massas, *risottos*, *sushi* e uma ementa exclusiva todos os domingos. Dois espaços de refeição distintos e uma zona *lounge* para desfrutar do menu de bebidas.

Elegance in a refined setting decorated with several elements related to wine. A signature cuisine, with a distinctive offer like pastas, risottos, sushi and an exclusive menu every Sundays. Two different dining spaces and a lounge area to explore the beverage menu.



Horário: Seg. a Dom. das 10.30 às 22.30h | **Cap.** 88
Preço médio: 22,50 € | **Especialidade:** Risotto de Limão com Frango Fumado

*Schedule: Mon. to Sun. from 10.30 a.m. to 10.30 p.m. | Cap. 88
Average price: 22,50 € | Specialty: Lemon risotto with smoked chicken*

Rua Dr. António Valente da Fonseca, 32, Loja 80, 5000 – 539

T. +351 259 095 571





BEM ESTAR

Um ambiente antiquado e rústico, mas igualmente acolhedor, está localizado numa das avenidas mais movimentadas do centro histórico de Vila Real.

Rustic, old-fashioned but also cosy restaurant located in one of the busiest avenues in Vila Real's historical centre.

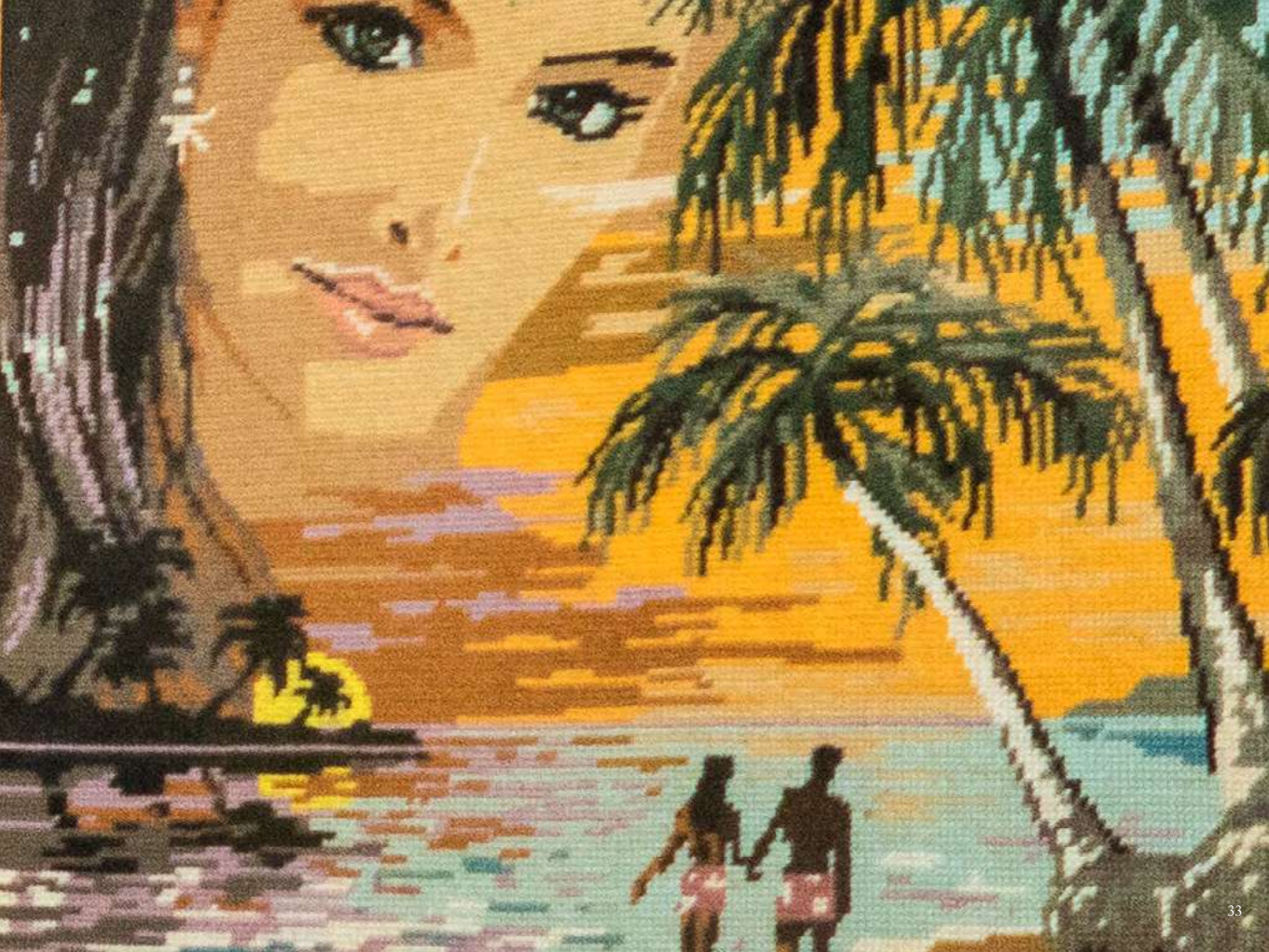


Horário: Dom. a Sex. das 12 às 22 h | **Cap.** 46
Preço médio: 12,00 € | **Especialidade:** Bacalhau da Casa

*Schedule: Sun. to Fri. from 12 p.m. to 10 p.m. | Cap. 46
Average price: 12,00 € | Specialty: Codfish*

Avenida Carvalho Araújo, 83/85, 5000 – 65 I

T. +351 259 322 343







BENDA DA CRUZ

Uma antiga mercearia e tasca que se prolongou no tempo, passando de geração em geração. Uma decoração rústica, de origem, assente na cultura equestre. Produtos caseiros, de sabor ímpar, destacando-se os queijos, as carnes grelhadas e o vinho.

An antique grocery shop and traditional tavern that belongs to the same family since the beginning. A rustic design based on equestrian culture. Home-made products and unique flavours, with great variety of cheeses, grilled meats and wines.



Horário: Ter. a Dom. das 18 às 00h | **Cap.** 20
Preço médio: - € | **Especialidade:** Arroz de Cabidela

Schedule: Tue. to Sun. from 6 p.m. to 12 a.m. | **Cap.** 20
Average price: - € | *Specialty:* Chicken Blood Rice

Rua da Cruz, Borbela, 5000 – 062

T. +351 937 840 623



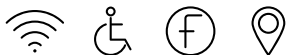


Benda
Da Cruz

BIFANAS DA B'ILA

Especialistas em bifanas confeccionadas como manda a tradição, cozinhadas de forma lenta e servidas com molho q.b. Destaca-se ainda o serviço de refeições diárias para todos aqueles que não apreciam este prato convencional.

Experts in pork meat sandwiches (“bifanas”) traditionally prepared, slowly cooked and served with a lot of sauce. Daily menu for those who don’t enjoy this succulent and juicy pork meat.



Horário: Seg. a Sáb. das 10 às 00h | **Cap.** 38
Preço médio: 7,00 € | **Especialidade:** Bifanas

*Schedule: Mon. to Sat. from 10 a.m. to 12 a.m. | Cap. 38
Average price: 7,00 € | Specialty: Pork Meat Sandwich*

Praça Luís de Camões, 44, 5000 – 436
T. +351 259 097 248



Blond

BONS TEMPOS

Ambiente em tons vermelhos e decoração peculiar que combina o clássico da mobília ao moderno dos acessórios. Uma agradável esplanada para desfrutar no Verão e lareira no interior para os dias mais frios. A ementa alia sabores tradicionais aos toques gourmet.

Red-themed atmosphere, decorated in a peculiar way by mixing classic furniture with contemporary accessories. An enjoyable terrace for summer days and a fireplace on the inside for colder days. The menu combines traditional ingredients with gourmet flavours.



Horário: Seg. a Dom. das 12 às 22.30h | **Cap.** 150
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Bacalhau na Broa

Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 10.30 p.m. | **Cap.** 150
Average price: 15,00 € | **Specialty:** Codfish with Cornbread

Rua de Santa Sofia, 41, 5000 – 680

T. +351 259 322 394






BONS TEMPS
RESTAURANT & CAFE



BURAQUINHO

No coração da cidade, esta é uma tasca típica do Norte de Portugal, onde imperam a simplicidade do serviço e o ambiente familiar. A especialidade da casa é a Bifana no Pão, acompanhada pelo tradicional “traçadinho”.

In the heart of Vila Real, a typical northern tavern with a friendly and simplistic service. The ex-libris is the Portuguese “Bifana” (a sandwich filled with pork fillet and sauce) accompanied by another portuguese traditional drink “traçadinho” (red or white wine with soda).



Horário: Seg. a Sáb. das 8 às 00h | **Cap.** 15
Preço médio: 5,50 € | **Especialidade:** Bifanas

Schedule: Mon. to Sat. from 8 a.m. to 12 a.m. | *Cap.* 15
Average price: 5,50 € | *Specialty:* Pork Meat Sandwich

Rua Heitor Correia de Matos, 8, 5000 – 655
T. +351 259 372 959



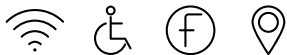


REFEIÇÕES
ECONÓMICAS
BURAQUINHO

CAIS DA VILLA

Num antigo armazém da estação ferroviária encontra-se uma cozinha que combina a modernidade à gastronomia tradicional e regional, com uma criteriosa seleção de produtos locais e sazonais. Destaque para o wine bar que dispõe de mais de 300 referências vínicas, predominando os produtos durienses.

Located in a former rail station warehouse, the cuisine is a mix between modernity and traditional/regional gastronomy with a careful selection of local and seasonal products. The wine bar has more than 300 references, highlighting those from the region.



Horário: Seg. a Dom. (almoço) das 12.30 às 00h | **Cap. -**
Preço médio: 23,00 € | **Especialidade:** Joelho de Porca

Schedule: Mon. to Sun. (lunch) from 12.30 p.m. to 12 a.m. | Cap. -
Average price: 23,00 € | Specialty: Roasted Pork Knee

Rua Monsenhor Jerónimo do Amaral, 6, 5000 – 570

T. +351 259 351 209

caisdavilla.com







CANTINHO DA CIDADE

Espaço e pessoas singulares. Cozinha caseira, aproveitando os produtos de época, sempre frescos e de qualidade, transformam o menu num elemento único e especial. Um último apontamento, as saladas nunca são iguais e valem muito a pena.

Singular place and staff. Home-style cooking with fresh and seasonal quality products, turning the menu into something special and unique. Finally, salads are always different and very appetizing.



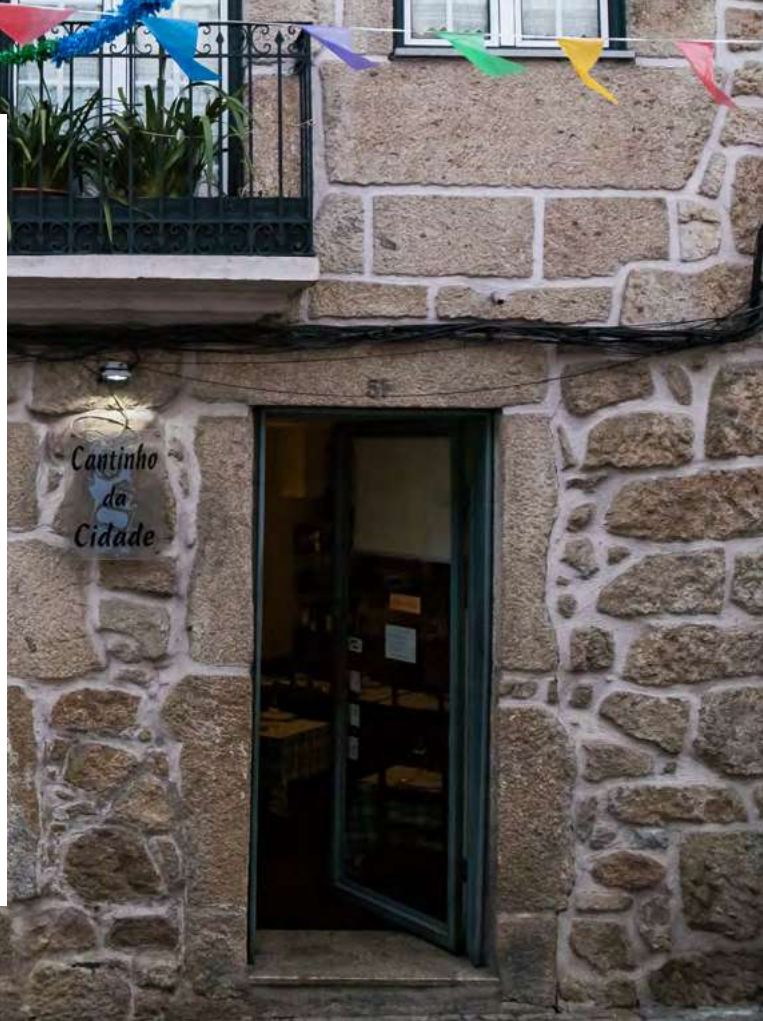
Horário: Seg. a Dom. das 11 às 23h | Cap. 20

Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Pato Assado c/ Laranja

*Schedule: Mon. to Sun. from 11 a.m. to 11 p.m. | Cap. 20
Average price: 10,00 € | Specialty: Roasted Duck w/ Orange*

Rua Alexandre Herculano, 51, 5000 – 606

T. +351 938 498 687

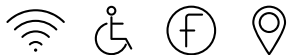




CASA DE PASTO CHAXOILA

Aberto desde 1947, aposta na qualidade, tradição e autenticidade dos sabores durienses e transmontanos. As famosas “Tripas aos Molhos” serão originárias desta casa, mas existem outras especialidades regionais que a tornam singular.

Open since 1947, is based on quality, traditional and authentic flavours from Douro and Trás-os-Montes regions. The famous “Tripas aos Molhos” was originated here, but there are a lot of other regional specialties that turn this a unique place.



Horário: Seg. a Dom. das 12 às 22h | **Cap.** 80
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Tripas aos Molhos

*Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 10 p.m. | Cap. 80
Average price: 15,00 € | Specialty: “Tripas aos Molhos”*

Estrada Nacional 2 (Borralha), 5000 – 062
T. +351 259 322 654









CENÁCULO DO LEITÃO

Dois restaurantes, a mesma qualidade. Um localizado na cidade, o segundo na aldeia de Mondrões, onde o cliente pode ver a sua refeição ser confeccionada nos fornos a lenha. A carne é proveniente do mercado municipal, onde dispõem de um talho próprio.

Two restaurants, the same quality. One is located in the city, the other in the village of Mondrões, where the client can observe the meal being prepared in wood ovens. The meat is provided by their own butchery, located in the municipal market.



Horário: Ter. a Dom. das 9 às 23h | **Cap.** 140
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Leitão Assado

Schedule: Tue. to Sun. from 9 a.m. to 11 p.m. | **Cap.** 140
Average price: 15,00 € | **Specialty:** Roasted Suckling Pig

Rua da Escola, 10, 5000 – 325
T. +351 259 044 554 | 259 040 226





CERVEJARIA PARIS

Localizado em frente ao mercado municipal, a ligação a Paris é estabelecida através de um papel de parede que retrata a Torre Eiffel. Para além da especialidade da casa, Francesinha, o restaurante também oferece refeições diárias.

Located in front of the municipal market, the emotional link to Paris is established through an Eiffel Tower wallpaper. Besides the Francesinha, one of the specialties, the restaurant also offers daily meal service.



Horário: Seg. a Dom. das 11 às 23h | **Cap.** 70
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Francesinha

*Schedule: Mon. to Sun. from 11 a.m. to 11 p.m. | Cap. 70
Average price: 10,00 € | Specialty: "Francesinha"*

Rua Gonçalo Cristovão, 28, 5000 – 651

T. +351 259 326 392



CONVÍVIO

De trato simples e familiar, é um dos símbolos gastronómicos de Vila Real. Um verdadeiro tesouro e referência da cozinha duriense e transmontana. Ponto de paragem obrigatório para os amantes do turismo gastronómico.

One of Vila Real's gastronomic icons with a warm and familiar service. A true treasure and reference of Douro and Trás-os-Montes cuisine. It's also a required stopping point for those who love gastronomic tourism.



Horário: Ter. a Dom. das 9 às 23.30h | **Cap.** 130
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Joelho de Porca

*Schedule: Tue. to Sun. from 9 a.m. to 11.30 p.m. | Cap. 130
Average price: 10,00 € | Specialty: Roasted Pork Knee*

Rua Vasco Sameiro, Travessa António Silva, 5000 – 281
T. +351 259 323 807





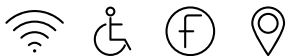




DONATELLO

Um espaço acolhedor para usufruir da cozinha italiana com a família e os amigos.

A quiet and welcoming place to enjoy Italian cuisine with family and friends.



Horário: Seg. a Dom. das 12 às 23h | **Cap.** 36
Preço médio: 8,50 € | **Especialidade:** Pizza

*Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 36
Average price: 8,50 € | Specialty: Pizza*

Rua José Teixeira de Mello e Castro, 52, 5000 – 431

T. +351 259 327 340
pizzariadonatello.pt





HÁ MAIS

Pequena taberna, de ambiente rústico, com uma oferta gastronómica de qualidade aproveitando os produtos mais tradicionais e frescos do mercado. Com serviço de refeições diárias, existem pratos que só são confeccionados por encomenda.

Small and rustic atmosphere tavern with quality cuisine made from traditional market-fresh ingredients. With a daily-meal service, the restaurant also has several traditional custom-made dishes.



Horário: Seg. a Sáb. das 8.30 às 23h | **Cap. 40**
Preço médio: 6,00 € | **Especialidade:** Tripas aos Molhos

Schedule: Mon. to Sat. from 8.30 a.m. to 11 p.m. | Cap. 40
Average price: 6,00 € | Specialty: "Tripas aos Molhos"

Rua Morgado Mateus, 24, Bloco C, 5000 – 687

T. +351 967 970 955







LA FORNERIA

Dono de uma atmosfera totalmente napolitana, onde imperam os tons azuis e brancos, e um forno tradicional das pizzarias daquela região. A cozinha Italiana por excelência com destaque para as pizzas napolitanas, mas onde as francesinhas e os hambúrgueres também têm fama.

An original Neapolitan wood oven marks the place, as well as an interior design in light blue and white, with several elements linked to this Italian culture. Timeless Italian cuisine with an emphasis on Neapolitan pizzas, where burgers and “Francesinhas” are also famous.



Horário: Seg. a Dom. das 12 às 00h | **Cap.** 46
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Pizza Napolitana

*Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 12 a.m. | Cap. 46
Average price: 10,00 € | Specialty: Neapolitan Pizza*

Avenida Carvalho Araújo, 22, 5000 – 567

T. +351 259 321 130





LOJA DO COVILHETE

No coração de Vila Real a Loja materializa a tradição da gastronomia vila-realense, onde o destaque recai sobre o histórico Covilhete. Apresenta dois conceitos distintos no mesmo espaço: o piso térreo é ocupado pela Cafeteria & Pastelaria; enquanto no piso superior os pratos durienses e transmontanos dão cor e sabor à Tasca & Wine Bar.

In the heart of Vila Real the “Loja” materialize vila-realense’s gastronomy tradition, highlighting the historical “Covilhete”. The space presents two distinctive concepts: on the ground floor the Coffee & Pastry shop; while on the top Douro and Trás-os-Montes cuisine give colour and flavour to the Tasca & Wine Bar.



Horário: Seg. a Sáb. das 8 às 23.00h | **Cap. 66**
Preço médio: 13,00 €
Especialidade: Covilhete c/ Arroz de Forno

Schedule: Mon. to Sat. from 8 a.m. to 11 p.m. | Cap. 66
Average price: 13,00 € | Specialty: “Covilhete” w/ Oven Rice

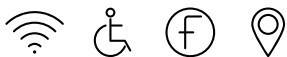
Rua António de Azevedo, 60, 5000 - 514
T. +351 259 043 776



LOPES

O carvão em brasa, os grelhados como especialidades e outros pratos diários caseiros são os elementos mais distintivos deste espaço localizado numa das principais avenidas da cidade.

The charcoal-burning grill at the entrance, the grilled specialties and several daily homemade meals are the distinctive features of this restaurant located in the main avenue of Vila Real.



Horário: Seg, a Dom, das 7 às 00h | **Cap. 80**
Preço médio: 7,00 € | **Especialidade:** Polvo à Lagareiro

Schedule: Mon. to Sun. from 7 a.m. to 12 a.m. | Cap. 80
Average price: 7,00 € | Specialty: Octopus "à Lagareiro"

Avenida Carvalho Araújo, 91, 5000 – 657
T. +351 259 324 690



LOPES

**RESTAURANTE
RESIDENCIAL**

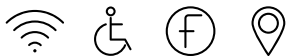


CHURRASQUEIRA

MARANUS

O conhecimento e a experiência de seis décadas dedicadas à restauração. Uma cozinha inspirada nas receitas mais tradicionais e de espírito maronês, proporcionam as melhores sensações ao palato.

The know-how and experience of six decades on the business. A cuisine inspired by the traditional recipes, full of "maronês" spirit, provide the best sensations to the palate.



Horário: Ter. a Dom. das 9.30 às 00h | **Cap.** 100
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Bacalhau à Maranus

*Schedule: Tue. to Sun. from 9.30 a.m. to 12 a.m. | Cap. 100
Average price: 10,00 € | Specialty: Codfish "à Maranus"*

Quinta Seixo, Lote 2, Loja 5, 5000 – 677
T. +351 259 321 521





MARIA DO CARMO

Com mais de meio século de existência, e sem nunca descurar nos elementos que ainda hoje são garantia da fama que ganhou no passado. O restaurante Maria do Carmo alia os produtos regionais e locais à cozinha tradicional transmontana.

With more than half-century of existence, and never forsaking those elements that guaranteed its reputation, Maria do Carmo combines the regional and local products with the cuisine of Trás-os-Montes.



Horário: Ter. a Dom. das 12 às 22h | **Cap.** 180
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Cabrito Assado

Schedule: Tue. to Sun. from 12 p.m. to 10 p.m. | Cap. 180
Average price: 15,00 € | Specialty: Roasted Lamb (Goatling)

Rua Gaspar Sameiro, 671 (Abambres), 5000 – 261
T. +351 259 322 407



Maria do Carmo
Restaurante - Residencial



MEIA LARANJA

Próximo da antiga estação de comboios de Vila Real, um ponto de visita turística, destaca-se pela comida caseira e simpatia do serviço.

Close to the old railway station, a touristic must stop point which stands out for the home-made food style and sympathy of the service.



Horário: Qua. a Seg. das 12 às 23h | **Cap. 90**
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Filetes de Polvo com Migas

Schedule: Wed. to Mon. from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 90
Average price: 10,00 € | Specialty: Octopus Fillet with Vegetables and Bread ("Migas")

Rua do Cais, Largo da Estação, 5000 – 570

T. +351 259 324 953



O MEIA LARANJA

snack Laranja

RESTAURANTE MEIA LARANJA



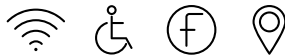
Francesinha
 Bito
 Pica. Pa
 Prego no Pão
 M. aliss
 Tosta Mista
 1 Ulas


 @MEIALARANJA.COM

MIRANEVE

O único espaço aberto 24 horas por dia e o ponto de encontro para qualquer ocasião. Uma casa para saborear francesinha e grelhados de carne ou peixe.

A gathering spot for any occasion and the only place being open 24 hour per day. A place to enjoy the traditional "francesinha" or grilled dishes.



Horário: Abertura 24h por dia | **Cap. -**
Preço médio: 8,50 € | **Especialidade:** Francesinha

Schedule: 24/7 service | Cap. -
Average price: 8,50 € | Specialty: "Francesinha"

Rua D. Pedro de Castro, 5000 – 597

T. +351 259 323 153
hotelmiraneve.com



O COSTA

Símbolo da gastronomia regional que oferece, quase em exclusivo, uma das carnes mais reconhecidas e certificadas de Portugal: a carne maronesa. Com vasta experiência, é um dos restaurantes certificados de Vila Real e um dos maiores promotores da carne maronesa.

A symbol of regional gastronomy and a great defender of one of the most renowned and certified meat in Portugal: "Carne Maronesa". With several years of experience, it's a certified place and a promoter of Maronesa products.



Horário: Seg. a Dom. das 12 às 22h | **Cap.** 120
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Caril de Gambas

*Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 10 p.m. | Cap. 120
Average price: 15,00 € | Specialty: Prawn Curry*

Rua Doutor Sousa Costa, 16, 5000 – 552

T. +351 259 321 988
restaurantegrillocosta.com



Sala

O PAULO

Com mais de três décadas de experiência, é um dos mais antigos e conhecidos restaurantes de Vila Real. Dispõe de uma sala decorada de forma simples e uma esplanada para usufruir dos melhores pratos da gastronomia portuguesa, harmonizados por uma carta de vinhos rica e diversa.

Working for more than three decades, it is one of the most antique and well-known restaurants in Vila Real. A room particularly well decorated and a terrace to enjoy classic Portuguese cuisine harmonized by a rich wine list.



Horário: Ter. a Dom. (almoço) das 12 às 23h | **Cap.** 70
Preço médio: 12,50 € | **Especialidade:** -

*Schedule: Tue. to Sun. (lunch) from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 70
Average price: 12,50 € | Specialty: -*

Rua Francisco Xavier Mendonça, 4, 5000 – 552
T. +351 259 046 185



O TRANSMONTANO

Cozinha de sabores tradicionais e regionais, como o Arroz de Salpicão ou o Bife na Pedra. Inserido no centro histórico da cidade, a decoração destaca-se pela apresentação de diversos utensílios típicos da atividade agrícola.

Traditional and regional food flavours, like Smoked Sausage Rice or Stone-grilled Meat. Located in the city's historical centre, the restaurant is also simply decorated with typical farming tools.



Horário: Seg. a Sáb. das 11 às 00h | **Cap.** 130
Preço médio: 12,50 € | **Especialidade:** Arroz de Salpicão

*Schedule: Mon. to Sat. from 11 a.m. to 12 a.m. | Cap. 130
Average price: 12,50 € | Specialty: Smoked Sausage Rice*

Rua da Misericórdia, 33, 5000 – 651
T. +351 259 106 457





Vinho Tinto • Red wine • Vin rouge



OH FAXABOR...

A carta é um misto de tapas convencionais com apontamentos contemporâneos, como os Croquetes de Alheira com Queijo, uma das especialidades da casa. Dono de uma atmosfera descontraída, no centro histórico da cidade, onde as garrafas são candeeiros e o teto é revestido por caixas de vinho em madeira.

The Menu is a mix of classic tapas with a contemporary twist, like the Bread and Garlic Sausage with Cheese, one of the specialties. Relaxed atmosphere, in the historical centre, where the chandeliers and the roof are wine bottles and wooden wine boxes.



Horário: Ter. a Dom. das 10 às 02h | Cap. 50

Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Folhados de Queijo, Nozes e Mel

Schedule: Tue. to Sun. from 10 a.m. to 2 a.m. | Cap. 50

Average price: 15,00 € | **Specialty:** Cheese, Walnuts and Honey Puffs

Rua Teixeira de Sousa, 1, 5000-650

T. +351 259 041 289





EST
DALMA
(A Sina)

OH!
fababor...
TAPAS & VINHOS



PESSEQUEIR
ALUZE

OH!
fababor...
TAPAS & VINHOS


QUINTA DA GR
VINTAGE POR

QUINTA DO
PESSEQUEIR



SOHNIA VINHOS
TAPAS VINHOS
Faxabor...
OH

BURMESTER
ESTD 1750

OH
Faxabor...
TAPAS VINHOS

PORTO CRUZ

VEDE
Tab. Verde
Louro

Faxabor...
TAPAS VINHOS

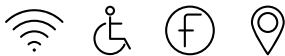
SOHNIA VINHOS
TAPAS VINHOS
Faxabor...
OH

SOHNIA VINHOS
TAPAS VINHOS
OH

PASTA FINA

Pizza é sempre uma decisão acertada para qualquer refeição do dia. O menu inclui vinhos italianos e sobremesas caseiras, para finalizar a refeição de forma apropriada. Localiza-se junto à Igreja de Nossa Senhora da Conceição e dispõe de facilidade de estacionamento.

Pizza is always a right decision for any meal. The menu has Italian wines and homemade desserts, to finish the meal in a proper way. Located near to Nossa Senhora da Conceição Church, offers facilitated parking.



Horário: Seg. a Sáb. das 11.30 às 23h | **Cap.** 60
Preço médio: 8,00 € | **Especialidade:** Pizza 4 Estações

*Schedule: Mon. to Sat. from 11.30 a.m. to 11 p.m. | Cap. 60
Average price: 8,00 € | Specialty: Pizza "4 seasons"*

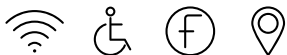
Rua Santa Iria, bloco 8, r/c, 5000 – 446
T. +351 259 321 857



PIZZARIA POLITANA

Dispõe de um menu com uma grande variedade de escolhas. O espaço é pautado por um ambiente descontraído, para melhor usufruir da refeição e da companhia. Destaca-se pelos serviços de entregas ao domicílio e take-away.

A menu with a great variety of choices and a casual atmosphere to better enjoy the meal and the companions. Stands out for the delivery and take-away services.



Horário: Ter. a Dom. das 11 às 23h | **Cap.** 54
Preço médio: 12,00 € | **Especialidade:** Pizza Caprichosa

*Schedule: Tue. to Sun. from 11.00 a.m. to 11 p.m. | Cap. 54
Average price: 12,00 € | Specialty: Pizza "Caprichosa"*

Rua Europa, Lote 20, Loja 1, 5000 – 557
T. +351 259 371 881 | 938 422 932

pi

m bocado de bons amigos e q
uito amiga do fogo, parceira d
a **Politana** faz como ninguém,
Ningue

zza (s.f)

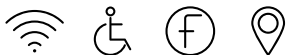
ueijo, é a filha da Itália, é gráfico com nome bonito,
a lenha, é frango, é campê, é pepperoni, é o que
são triângulos de conforto no mundo de amor.
nem é triste a comer pizza.

BOM APETITE!

PORTAS DA BILA

Com localização privilegiada, próximo da Câmara Municipal e da Vila Velha, os pratos diários de inspiração caseira são o destaque de uma casa de serviço cortês e afável.

With an extraordinary location, near the City Hall and Old Town, the “homemade” daily meals are the maximum exponent of a decent honest house with great courtesy service.



Horário: Seg. a Sáb. das 12 às 22h | **Cap. 40**
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Tripas

Schedule: Mon. to Sat. from 12 p.m. to 10 p.m. | Cap. 40
Average price: 10,00 € | Specialty: “Tripas”

Rua Conde de Vila Real, 5000 – 651
T. +351 259 321 227





RAMPAS

Próximo do centro histórico da cidade, o restaurante é especializado no serviço de take-away e refeições diárias de sabor genuíno.

Located near the historic centre, this restaurant is specialized in take-away service and daily-meals with genuine flavour.



Horário: Seg. a Dom. das 7 às 22h | Cap. 46

Preço médio: 6,50 € | **Especialidade:** Bacalhau à moda da casa

Schedule: Mon. to Sun. from 7 a.m. to 10 p.m. | Cap. 46

Average price: 6,50 € | Specialty: Codfish

Rua Cândido dos Reis, 18, 5000 – 604

T. +351 259 322 782







RESTAURANTE 22

Na porta 16 do centro histórico encontra o Restaurante 22. Com a particularidade de se localizar no 1º andar de uma antiga habitação, o seu interior mantém o traçado original, onde as anteriores divisões dão, agora, espaço às 3 salas de refeições, cozinha e bar.

Door number 16 in the historical centre is, in fact, Restaurant 22. With the particularity of being located on the first floor of an antique house, the inside décor reveals several elements of the original space, where the previous rooms are, nowadays, 3 dinner rooms, the cuisine and the bar.



Horário: Seg. a Sáb. das 10 às 22h | **Cap.** 62
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Cozido à Portuguesa

*Schedule: Mon. to Sat. from 10 a.m. to 10 p.m. | Cap. 62
Average price: 15,00 € | Specialty: Portuguese Boiled Stew*

Rua Teixeira de Sousa, 16, 5000 – 434

T. +351 259 321 296





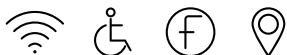


GRANTE

TINTO E BRANCO

Espaço acolhedor e singular no centro histórico da cidade para saborear os melhores vinhos de mesa e do Porto da região do Douro. Do menu destacam-se deliciosas conservas portuguesas, tapas ou outros produtos regionais como os covilhetes.

Small and singular spot in the historical centre, to relish and taste the very best Douro and Oporto wines. From the menu canned specialties, tapas and regional products like “covilhetes”.



Horário: Seg. a Sáb. das 17 às 00h | Cap. 20
Preço médio: 8,00 € | Especialidade: Tapas

*Schedule: Mon. to Sat. from 5 p.m. to 12 a.m. | Cap. 20
Average price: 8,00 € | Specialty: Tapas*

Rua 31 de janeiro, 23, 5000 – 651
T. +351 259 043 404



TOP MEAL

Espaço amplo, ao estilo comunitário e cozinha popular, onde os pratos são representativos da cultura local e regional. Adequado para grupos e com serviço de refeição diária durante o período de almoço.

An open space, in a community and popular style, with a menu directly related with local and regional culture. Suitable for groups and daily-meal service during lunch time.



Horário: Seg. a Sáb. das 8.30 às 00h | **Cap.** 200
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Lombo Assado

Schedule: Mon. to Sat. from 8.30 a.m. to 12 a.m. | **Cap.** 200
Average price: 10,00 € | **Specialty:** Roasted Loin

Rua Teixeira de Sousa, 18A, 5000 – 650
T. +351 960 164 144



TRALHA

Uma proposta culinária tradicional em formato de Tapas acompanhada por uma carta dos melhores vinhos nacionais onde predominam os da região do Douro. No Inverno sinta o conforto caseiro, à lareira, usufruindo de um espaço que se assemelha a uma biblioteca de casa.

A cuisine based on Tapas with traditional products and a wine menu with only the best Portuguese wines highlighting the Douro region ones. Feel yourself at home during the cooler days, enjoying a lounge area that looks like a home library with a fireplace.



Horário: Ter. a Dom. das 12 às 00h | **Cap.** 140

Preço médio: 12,50 € | **Especialidade:** Tapas

Schedule: Tue. to Sun. from 12 p.m. to 12 a.m. | **Cap.** 140

Average price: 12,50 € | **Specialty:** Tapas

Avenida Almeida Lucena, 36, 5000 – 660

T. +351 965 685 715









VILLAS

Cozinha de sabores intensos e pratos regionais com um toque contemporâneo. Um ambiente e design descontraído, informal e aconchegante, onde a lista de vinhos é composta exclusivamente por produtos durienses e transmontanos.

Cuisine defined by intense flavours and regional menu with a contemporary twist. A clean interior design, casual and cosy, where the wine menu is exclusively composed by products from Douro and Trás-os-Montes.



Horário: Seg. a Dom. das 12 às 23h | **Cap.** 80
Preço médio: 15,00 € | **Especialidade:** Polvo à Lagareiro

Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 11 p.m. | **Cap.** 80
Average price: 15,00 € | **Specialty:** Octopus “à Lagareiro”

Rua Montezelos, Lt. 22, Loja 2/3, 5000 – 433

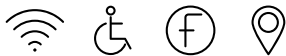
T. +351 259 342 223



VINHO & TRETAS

Gastronomia, Artesanato, Produtos Gourmet, Vinhos durienses e Cultura, são as especialidades do Vinho & Tretas. Um espaço ímpar e peculiar, junto à Casa de Mateus, onde usufruirá de uma experiência riquíssima em sabores e em saberes do Douro.

Gastronomy, Handcraft, Gourmet Products, Douro region Wines and Culture, these are the main specialties of Vinho & Tretas. A unique and particular place, near Casa de Mateus, where every costumer will enjoy an exclusive experience regarding Douro flavours and knowledge.



Horário: Seg. a Dom. das 9 às 20h | **Cap.** -
Preço médio: - € | **Especialidade:** Arroz de Pato

*Schedule: Mon. to Sun. from 9 a.m. to 8 p.m. | Cap. -
Average price: - € | Specialty: Duck Rice*

Largo dos Condes, 5000 – 290
T. +351 259 378 444



XAFARIKA

Um interior simples e uma cozinha de sabores regionais. O Naco na Pedra é, sem dúvida, o prato que nos faz regressar. Serviço de refeições diárias para todos os que não dispõem de tempo.

A humble interior and a regional based cuisine. A quality Stone-grilled Meat is the main dish that forces us to return. Daily menu for those with less time.



Horário: Seg. a Sáb. das 10 às 00h | **Cap. 35**
Preço médio: 10,00 € | **Especialidade:** Arroz de Cabidela

Schedule: Mon. to Sat. from 10 a.m. to 12 a.m. | Cap. 35
Average price: 10,00 € | Specialty: Chicken Blood Rice

Avenida General Roçadas, 9, 5000 – 687

T. +351 259 371 002







OUTRAS SUGESTÕES

OTHER SUGGESTIONS

ADEGA REGIONAL PASSOS PERDIDOS

Horário: Seg. a Dom. (almoço) das 12 às 22.30h | Cap. 250
Preço médio: 25,00 € | Especialidade: Lombo de Porco no Borrhalho
c/ Feijão-frade e Couve-galega

Schedule: Mon. to Sun. (lunch) from 12 a.m. to 10.30 p.m. | Cap. 250
Average price: 25,00 € | Specialty: Pork Loin w/ Beans and Cabbage



T. +351 259 347 322
Vilarinho da Samardã, Vila Real, 5000-063

ADEGA REGIONAL SR. VINHO

Horário: Seg. a Dom. (almoço) das 9 às 23.30h | Cap. 78
Preço médio: 11,00 € | Especialidade: Posta à Mirandesa

Schedule: Mon. to Sun. (lunch) from 9 a.m. to 11.30 p.m. | Cap. 78
Average price: 11,00 € | Specialty: Veal Steak ("Mirandesa")



T. +351 259 336 816
Reta da Portela, Zona Industrial de Vila Real, 5000-101

A NORA

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 22.00h | Cap. -
Preço médio: - € | Especialidade: Leitão Assado

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 10 p.m. | Cap. -
Average price: - € | Specialty: Roasted Suckling Pig



T. +351 259 929 138
Avenida Eng.º Elói Ribeiro, 45, 5000-132 Lameares

AZANHA DOS PETISCOS

Horário: Seg. a Dom. das 11 às 01.00h | Cap. 40
Preço médio: 20,00 € | Especialidade: Cabra Velha em Vinho Tinto

Schedule: Mon. to Sun. from 11 a.m. to 1 a.m. | Cap. 40
Average price: 20,00 € | Specialty: Goat in Red Wine



T. +351 259 331 966
Rua Cabo de Além, 5000-391

BACA BELHA

Horário: Seg, a Dom, das 11 às 23.00h | Cap. 25
Preço médio: 8,00 € | Especialidade: Massa à Lavrador

Schedule: Mon. to Sun. from 11 a.m. to 11 p.m. | Cap. 25
Average price: 8,00 € | Specialty: Pasta w/ Veal, Vegetables and Beans



T. +351 259 322 508
Rua de São Dinis, 24, 5000-651

BANQUETE

Horário: Seg, a Dom, das 9.30 às 22.00h | Cap. 120
Preço médio: 6,00 € | Especialidade: Milhos à Lavrador

Schedule: Mon. to Sun. from 9.30 a.m. to 10 p.m. | Cap. 120
Average price: 6,00 € | Specialty: "Milhos à Lavrador" (traditional recipe)



T. +351 259 331 554
Bairro Sr. do Bonfim, 10, Folhadela, 5000-103

CARAVELA

Horário: Seg, a Dom, das 7.30 às 00.00h | Cap. 20
Preço médio: 5,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Sun. from 7.30 a.m. to 12 a.m. | Cap. 20
Average price: 5,00 € | Specialty: -



T. +351 259 348 473
Rua Marechal Teixeira Rebelo, 5000-539

CARDOSO

Horário: Seg, a Sáb, das 12 às 02.00h | Cap. -
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Francesinha

Schedule: Mon. to Sat. from 12 p.m. to 2 a.m. | Cap. -
Average price: 10,00 € | Specialty: "Francesinha"



T. +351 259 325 329
Rua Miguel Bombarda, 42, 5000-625

CASA DE PASTO BARROS

Horário: Seg. a Sáb. das 8 às 22.00h | Cap. 20
Preço médio: 5,50 € | Especialidade: Tripas

Schedule: Mon. to Sat. from 8 a.m. to 10 p.m. | Cap. 20
Average price: 5,50 € | Specialty: "Tripas"



T. +351 259 322 499
Rua de Santa Iria, 21, 5000

CAVE DA PICANHA

Horário: Qua. a Seg. das 12 às 23.30h | Cap. 80
Preço médio: 11,00 € | Especialidade: Picanha

Schedule: Wed. to Mon. from 12 p.m. to 11.30 p.m. | Cap. 80
Average price: 11,00 € | Specialty: Picanha



T. +351 937 618 645
Rua 31 de Janeiro, 57, 5000-604

CENÁCULO DO LEITÃO

Horário: Ter. a Dom. das 9 às 23.00h | Cap. 70
Preço médio: 15,00 € | Especialidade: Leitão Assado

Schedule: Tue. to Sun. from 9 a.m. to 11 p.m. | Cap. 70
Average price: 15,00 € | Specialty: Roasted Suckling Pig



T. +351 259 040 226
Rua João Paulo II - Lote 17, r/c-Esq.º, 5000-703

CHURRASQUEIRA IDEAL

Horário: Seg. a Dom. das 9 às 00.00h | Cap. 60
Preço médio: 15,00 € | Especialidade: Lulas Grelhadas

Schedule: Mon. to Sun. from 9 a.m. to 12 a.m. | Cap. 60
Average price: 15,00 € | Specialty: Grilled Squids



T. +351 259 371 165
Rua Santa Sofia, 27, 5000-680

CHURRASQUEIRA REAL

Horário: Seg. a Sáb. das 9 às 00.00h | Cap. 100
Preço médio: 12,50 € | Especialidade: Espetada de Lulas c/ Camarão

Schedule: Mon. to Sat. from 9 a.m. to 12 a.m. | Cap. 100
Average price: 12,50 € | Specialty: Grilled Squids with Prawns



T. +351 259 322 078
Rua Teixeira Sousa, 14, 5000-650



CHURRASQUEIRA ZÉ DOS FRANGOS

Horário: Seg. (jantar) a Sáb. das 9 às 23.00h | Cap. 60
Preço médio: 7,00 € | Especialidade: Frango de Churrasco

Schedule: Mon. (dinner) to Sat. from 9 a.m. to 11 p.m. | Cap. 60
Average price: 7,00 € | Specialty: Grilled Chicken



T. +351 259 322 212
Largo do Pioledo n° 20, 5000-596

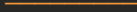
COZINHA DA ROSA

Horário: Qui. a Ter. das 9 às 00.00h | Cap. 60
Preço médio: 15,00 € | Especialidade: Bacalhau com Natas

Schedule: Thu. to Tue. from 9 a.m. to 12 a.m. | Cap. 60
Average price: 15,00 € | Specialty: Codfish (with Cream)



T. +351 259 348 501
Rua Stuart Carvalhais, 50 B, Vila Real, 5000-446



FRANGO ARISCO

Horário: Seg. a Sáb | Cap. 23
Preço médio: 6,50 € | Especialidade: Frango de Churrasco

Schedule: Mon. to Sat. | Cap. 23
Average price: 6,50 € | Specialty: Grilled Chicken



T. +351 259 371 962
Av. Europa, Lj. 28, 5000-557

HOTEL MIRACORGO

Horário: Seg. a Dom. das 12 às 22.00h | Cap. 300
Preço médio: 20,00 € | Especialidade: Posta à Hotel

Schedule: Mon. to Sun. from 12 a.m. to 10 p.m. | Cap. 300
Average price: 20,00 € | Specialty: Grilled Veal



T. +351 259 325 001
Avenida I de Maio, 76-78, 5000-651

INDIAN ITALIAN

Horário: Seg. a Dom. das 9 às 02.00h | Cap. 100
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: "Indian Biryani"

Schedule: Mon. to Sun. from 9 a.m. to 2 a.m. | Cap. 100
Average price: 10,00 € | Specialty: Special Indian Biryani



T. +351 920 517 998
Rua de Tenária, Bloco A, Lj. 6, 5000-519

K3000

Horário: Ter. a Dom. das 9 às 02.00h | Cap. 120
Preço médio: 9,00 € | Especialidade: Francesinha

Schedule: Tue. to Sun. from 9 a.m. to 2 a.m. | Cap. 120
Average price: 9,00 € | Specialty: "Francesinha"



T. +351 259 372 275
R. 24 de Fevereiro 15-8, 5000-410, 5000-433

MONTES DE HAMBÚRGUERES

Horário: Qua. a Seg. das 12 às 23.00h | Cap. 100
Preço médio: 7,00 € | Especialidade: Hambúrguer

Schedule: Wed. to Mon. from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 100
Average price: 7,00 € | Specialty: Burger



T. +351 259 093 433
Rua Actor Ruy de Carvalho, Bloco I, Loja A, 5000-542

NATURWATERPARK

Horário: Qua. a Seg. das 12 às 22.30h | Cap. 300
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Bacalhau com Broa

Schedule: Wed. to Mon. from 12 p.m. to 10.30 p.m. | Cap. 300
Average price: 10,00 € | Specialty: Codfish with Cornbread



T. +351 259 309 120
Quinta do Barroco, Andrães, 5000-532

NOVA REAL

Horário: Qua. a Seg. das 8 às 02.00h | Cap. 180
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Cabrito Assado

Schedule: Wed. to Mon. from 8 a.m. to 2 a.m. | Cap. 180
Average price: 10,00 € | Specialty: Roasted Lamb (Goatling)



T. +351 259 324 953
Rua D. Pedro de Castro, 15, 5000-669

O BARRIGUINHA CHEIA

Horário: Seg. a Sáb. das 10 às 00.00h | Cap. 44
Preço médio: 13,00 € | Especialidade: Lombrinhos de Vitela Barrosã

Schedule: Mon. to Sat. from 10 a.m. to 12 a.m. | Cap. 44
Average price: 13,00 € | Specialty: Grilled Veal ("Barrosã")



T. +351 259 342 504
Rua Cidade de Espinho, 115, 5000-611

O CANTINHO DA RABITA

Horário: Seg. a Dom. das 12.30 às 21h | Cap. 35
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Pataniscas

Schedule: Mon. to Sun. from 12.30 p.m. to 9 p.m. | Cap. 35
Average price: 10,00 € | Specialty: "Pataniscas"



T. +351 259 374 492
Rua Visconde Carnaxide, Bloco B, Rés do Chão, 5000-556

O LAMEIRÃO

Horário: Qui. a Ter. das 11 às 22.00h | Cap. 40
Preço médio: 15,00 € | Especialidade: Tripas aos Molhos

Schedule: Thu. to Tue. from 11 a.m. to 10.00 p.m. | Cap. 40
Average price: 15,00 € | Specialty: "Tripas aos Molhos"



T. +351 259 346 881
Cruz da Timpeira, Borbela, 5000-062

O MATEUS

Horário: Seg. a Dom. das 12 às 22.30h | Cap. 170
Preço médio: 16,00 € | Especialidade: Picanha

Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 10.30 p.m. | Cap. 170
Average price: 16,00 € | Specialty: "Picanha"



T. +351 259 327 330
Rua Dr. Jaime Campo, Loja Com Piso 2, Bloco F, 5000-421

O MONTANHÊS

Horário: Seg. a Sáb. das 12 às 23.00h | Cap. 70
Preço médio: 15,00 € | Especialidade: Tripas aos Molhos

Schedule: Mon. to Sat. from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 70
Average price: 15,00 € | Specialty: "Tripas aos Molhos"



T. +351 259 045 068
Rua das Nova Botelhas, 4, Vila Real, 5000-506

O PEIXOTO

Horário: Dom. a Sex. das 9 às 23.00h | Cap. 60
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Arroz de Pato

Schedule: Sun. to Fri. from 9 a.m. to 11 p.m. | Cap. 60
Average price: 10,00 € | Specialty: Duck Rice



T. +351 259 372 141
Rua de Santa Iria, 4, 000-446

OS CANÁRIOS

Horário: Seg. a Sáb. - | Cap. 90

Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Arroz de Pato

Schedule: Mon. to Sat. - | Cap. 90

Average price: 10,00 € | Specialty: Duck Rice



T. +351 259 372 253

Rua Visconde Carnaxide, 24, r/c, 5000-556

PANORÂMICO

Horário: Seg. a Sex. das 12 às 15.00h | Cap. 300

Preço médio: 8,00 € | Especialidade: Buffet

Schedule: Mon. to Fri. from 12 a.m. to 3 p.m. | Cap. 300

Average price: 8,00 € | Specialty: Buffet



T. +351 259 350 000

Quinta de Prados, 5001-801

PAPO CHEIO

Horário: Seg. a Sáb. das 11.30 às 23.00h | Cap. 60

Preço médio: 6,00 € | Especialidade: Feijoada à Transmontana

Schedule: Mon. to Sat. from 11.30 a.m. to 11 p.m. | Cap. 60

Average price: 6,00 € | Specialty: "Feijoada à Transmontana"



T. +351 259 372 055

Travessa de Sta. Iria, 17, 5000-447

PENSÃO AREIAS

Horário: Seg. a Sex. das 11.30 às 23.00h | Cap. 60

Preço médio: 7,50 € | Especialidade: Rancho à Lavrador

Schedule: Mon. to Fri. from 11.30 a.m. to 11 p.m. | Cap. 60

Average price: 7,50 € | Specialty: "Rancho à Lavrador"



T. +351 259 322 913

Rua Miguel Bombarda, 58, 5000-625

PICANHA BRASIL

Horário: Qua. a Seg. das 12 às 23.00h | Cap. 75
Preço médio: 7,00 € | Especialidade: Picanha

Schedule: Wed. to Mon. from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 75
Average price: 7,00 € | Specialty: "Picanha"



T. +351 259 040 507
Alameda de Grasse, lote 14- Entrada B, R/C, 5000-703

PIZZAITAL

Horário: Qua. a Seg. das 11.30 às 23.00h | Cap. 30
Preço médio: 12,00 € | Especialidade: Pão d'alho

Schedule: Wed. to Mon. from 11.30 a.m. to 11 p.m. | Cap. 30
Average price: 12,00 € | Specialty: Garlic Bread



T. +351 259 374 349
Praça Nossa Sra. da Conceição, Lote 3, entrada B, 5000-436

PONTO DE ENCONTRO

Horário: Seg. a Sáb. das 7 às 22.00h | Cap. 170
Preço médio: 6,00 € | Especialidade: Cabrito Assado

Schedule: Mon. to Sat. from 7 a.m. to 10 p.m. | Cap. 170
Average price: 6,00 € | Specialty: Roasted Lamb (Goatling)



T. +351 259 371 775
Rua D. Pedro de Castro, Bloco B, 2ª Cave, Loja 1, 5000-651

PREGO DOURO

Horário: Seg. a Sáb. das 12.00 às 00.00h | Cap. 75
Preço médio: 12,00 € | Especialidade: Nacos de Vitela na Brasa

Schedule: Mon. to Sat. from 12 p.m. to 12 a.m. | Cap. 75
Average price: 12,00 € | Specialty: Grilled Veal



T. +351 259 373 568
Rua Padre Filipe Borges, 6, 5000-409

PRINCESINHA

Horário: Seg. a Dom. das 7 às 00.00h | Cap. 45
Preço médio: 7,00 € | Especialidade: Churrasco

Schedule: Mon. to Sun. from 7 a.m. to 12 a.m. | Cap. 45
Average price: 7,00 € | Specialty: Barbecue



T. +351 964 871 462
Rua Dr. Francisco Sales da Costa Lobo, 53, 5000-260

QUINTA DA PETISQUEIRA

Horário: Ter. a Dom. (almoço) das 12.00 às 23.00h | Cap. 180
Preço médio: 17,00 € | Especialidade: Bacalhau com Natas

Schedule: Tue. to Sun. (lunch) from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 180
Average price: 17,00 € | Specialty: Codfish (with Cream)



T. +351 259 324 059
Rua Padre António Vilela, 12, 5000-508

QUINTA DO PAÇO

Horário: Seg. a Dom. das 12 às 00.00h | Cap. 600
Preço médio: 20,00 € | Especialidade: Açorda de Marisco

Schedule: Mon. to Sun. from 12 p.m. to 12 a.m. | Cap. 600
Average price: 20,00 € | Specialty: Seafood (with Bread and Egg)



T. +351 259 340 790
Quinta do Paço Hotel, Arroios, 5000-051

REI DOS FRANGOS

Horário: Qua. a Seg. das 11 às 22.00h | Cap. 60
Preço médio: 15,00 € | Especialidade: -

Schedule: Wed. to Mon. from 11 a.m. to 10 p.m. | Cap. 60
Average price: 15,00 € | Specialty: -



T. +351 259 327 263
Avenida Europa, Lote 13-r/c-lj, 5000-557

RESIDENCIAL CLÁSSICO

Horário: Seg. a Sáb. das 9.30 às 00.00h | Cap. 50
Preço médio: 8,50 € | Especialidade: Bacalhau

Schedule: Mon. to Sat. from 9.30 a.m. to 12 a.m. | Cap. 50
Average price: 8,50 € | Specialty: Codfish



T. +351 937 504 270
Urbanização de São Lourenço, 3C, 5000-179

RESIDENCIAL ENCONTRO

Horário: Seg. a Dom. das 9 às 21.00h | Cap. -
Preço médio: 14,50 € | Especialidade: Posta à Mirandesa

Schedule: Mon. to Sun. from 9 a.m. to 9 p.m. | Cap. -
Average price: 14,50 € | Specialty: Grilled Veal ("Mirandesa")



T. +351 259 322 532
Av. Carvalho Araujo, 78, 5000-657

RESTAURANTE STOP

Horário: Seg. a Dom. das 9 às 00.00h | Cap. 60
Preço médio: 6,50 € | Especialidade: Naco na Pedra

Schedule: Mon. to Sun. from 9 a.m. to 12 a.m. | Cap. 60
Average price: 6,50 € | Specialty: Grilled Veal (grilled on hot stone)



T. +351 259 378 660
Rua da Estrada Nacional, Vila Nova de Baixo , 5000-105

SABORES DO BRASIL

Horário: Qua. a Seg. das 12 às 23.00h | Cap. 80
Preço médio: 16,00 € | Especialidade: Rodízio

Schedule: Wed. to Mon. from 12 p.m. to 11 p.m. | Cap. 80
Average price: 16,00 € | Specialty: Roasted/Grilled Meats



T. +351 259 371 021
Rua Gaspar Sameiro, Abambres, 5000-261

ZÉ.COME

Horário: Seg. a Sáb. das 12 às 02.00h | Cap. 160

Preço médio: - € | Especialidade: Francesinha

Schedule: Mon. to Sat. from 12 p.m. to 2 a.m. | Cap. 160

Average price: - € | Specialty: "Francesinha"



T. +351 259 041 716

Av. Cidade de Orense, 69, 5000-687

CANTINAS E SNACK-BARES

UTAD

CANTINA DE CODESSAIS

Horário: Seg. a Sex. das 12 às 17.30h | Cap. -

Preço médio: 5,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 12 p.m. to 5.30 p.m. | Cap. -

Average price: 5,00 € | Specialty: -



T. +351 259 309 920

Rua Diogo Dias Ferreira, 5000-660

CANTINA DE PRADOS

Horário: Seg. a Sex. das 12 às 14.30h | Cap. -

Preço médio: 5,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 12 p.m. to 2.30 p.m. | Cap. -

Average price: 5,00 € | Specialty: -



T. +351 259 309 920

UTAD, Quinta de Prados, 5000-801

SNACK-BAR ALÉM RIO

Horário: Seg. a Sex. das 12 às 21.30h | Cap. -
Preço médio: 5,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 12 p.m. to 9.30 p.m. | Cap. -
Average price: 5,00 € | Specialty: -



T. +351 259 309 920
Rua Actor Ruy de Carvalho, 5000-542

SNACK-BAR AULA MAGNA

Horário: Seg. a Sex. das 8 às 17.00h | Cap. -
Preço médio: - € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 8 a.m. to 5 p.m. | Cap. -
Average price: - € | Specialty: -



T. +351 259 309 920
UTAD, Quinta de Prados, 5000-801

SNACK-BAR POLO I ECHS

Horário: Seg. a Sex. das 8 às 18.00h | Cap. -
Preço médio: - € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 8 a.m. to 6 p.m. | Cap. -
Average price: - € | Specialty: -



T. +351 259 309 920
UTAD, Quinta de Prados, 5000-801

SNACK-BAR POLO I ECAV

Horário: Seg. a Sex. das 8 às 18.00h | Cap. -
Preço médio: - € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 8 a.m. to 6 p.m. | Cap. -
Average price: - € | Specialty: -



T. +351 259 309 920
UTAD, Quinta de Prados, 5000-801

SNACK-BAR POLO I ECT

Horário: Seg. a Sex. das 8 às 18.00h | Cap. -
Preço médio: - € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 8 a.m. to 6 p.m. | Cap. -
Average price: - € | Specialty: -



T. +351 259 309 920
UTAD, Quinta de Prados, 5000-801

SNACK-BAR POLO ECVA E ESS

Horário: Seg. a Sex. das 8 às 18.00h | Cap. -
Preço médio: - € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Fri. from 8 a.m. to 6 p.m. | Cap. -
Average price: - € | Specialty: -



T. +351 259 309 920
UTAD, Quinta de Prados, 5000-801

RESTAURANTES DE FAST-FOOD

FAST-FOOD RESTAURANTS

BIG BOB'S

Horário: Seg. a Dom. das 11 às 02.00h | Cap. -
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Hambúrguer

Schedule: Mon. to Sun. from 11 a.m. to 2 a.m. | Cap. -
Average price: 10,00 € | Specialty: Burger



T. +351 259 348 760
Av. Carvalho Araújo, Largo do Pelourinho, 23, 5000-513

MCDONALD'S

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 02.00h | Cap. 34
Preço médio: 6,00 € | Especialidade: Hambúrguer

Schedule: Mon. to Sun. from 10 p.m. to 2 a.m. | Cap. 34
Average price: 6,00 € | Specialty: Burger



T. +351 259 338 516
Av. da Universidade – Tourinhas, 5000-000

SNACK BAR KEBAB

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 02.00h | Cap. 35
Preço médio: 9,00 € | Especialidade: Kebab

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 2 a.m. | Cap. 35
Average price: 9,00 € | Specialty: Kebab



T. +351 259 044 177
Rua Ator Ruy De Carvalho, 14 A, 5000-703

RESTAURANTES
“NOSSO SHOPPING”

BASÍLICO

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -

Preço médio: 10,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -

Average price: 10,00 € | Specialty: -



Piso 2 Loja 250, Alameda de Grasse, 5000-703

BIG BOB'S

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -

Preço médio: 7,00 € | Especialidade: Hambúrguer

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -

Average price: 7,00 € | Specialty: Burger



T. +351 259 321 492

Piso 2 Loja 204, Alameda de Grasse, 5000-703

BURGER KING

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -

Preço médio: 7,00 € | Especialidade: Hambúrguer

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -

Average price: 7,00 € | Specialty: Burger



T. +351 935 907 677

Piso 2 Loja 245, Alameda de Grasse, 5000-703

CELEIRO

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -

Preço médio: 5,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -

Average price: 5,00 € | Specialty: -



Piso 0 Loja 002, Alameda de Grasse, 5000-703

COMPANHIA

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -
Preço médio: 7,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -
Average price: 7,00 € | Specialty: -



T. +351 259 324 390
Piso 2 Loja 205b, Alameda de Grasse, 5000-703

MC DONALD'S

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -
Preço médio: 6,00 € | Especialidade: Hambúrguer

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -
Average price: 6,00 € | Specialty: Burger



Piso 2 Loja 249, Alameda de Grasse, 5000-703

MIRANEVE

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -
Preço médio: 8,50 € | Especialidade: Francesinha

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -
Average price: 8,50 € | Specialty: "Francesinha"



Piso 2 Loja 202, Alameda de Grasse, 5000-703

PANS & COMPANY

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -
Preço médio: 7,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -
Average price: 7,00 € | Specialty: -



T. +351 935 907 676
Piso 2 Loja 249, Alameda de Grasse, 5000-703

PASONORTE

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -
Preço médio: 8,00 € | Especialidade: Francesinha

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -
Average price: 8,00 € | Specialty: "Francesinha"



T. +351 259 378 100
Piso 2 Loja 203, Alameda de Grasse, 5000-703

PIZZA HUT

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -
Preço médio: 10,00 € | Especialidade: Pizza

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -
Average price: 10,00 € | Specialty: Pizza



T. +351 936 565 225
Piso 2 Loja 247, Alameda de Grasse, 5000-703

SABORES

Horário: Seg. a Dom. das 10 às 23h | Cap. -
Preço médio: 6,00 € | Especialidade: -

Schedule: Mon. to Sun. from 10 a.m. to 11 p.m. | Cap. -
Average price: 6,00 € | Specialty: -



Piso 2 Loja 201, Alameda de Grasse, 5000-703





Créditos | Credits

Título | Title

REAL FOOD – COMIDA REAL

(Guia de Restauração de Vila Real / Vila Real's Restaurant Guide)

Coordenação | Coordination

Xerardo Pereiro (CETRAD-UTAD)

Autor/Textos | Author/Texts

Vitor Rodrigues

Fotografia e Paginação | Photos and Graphic Design

Gonçalo Mota

Fotografia | Photos (Cais da Villa)

© **o Revelador 2018**

Fotografia | Photos (Loja do Covilhete)

© **Carlos Relvas 2018**

Mapas | Maps

Ricardo Bento (CETRAD - UTAD)

Tradução | Translation (Prefácios | Prefaces)

Timothy Koehnen (Director CETRAD – UTAD)

Trabalho de campo | Field Work

Discentes do 3º ano da Licenciatura em Turismo da UTAD

3rd year Students from Tourism Graduation UTAD

(Anos Lectivos | Seasons 2015/16 – 2016/17)

Projeto de I&D DOUROTUR – Turismo e Inovação Tecnológica no Douro

Universidade de Trás-os-Montes e Alto-Douro

Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento (CETRAD)

Gabinete -1.19 - Edifício do Pólo II da ECHS, Quinta de Prados 5000-103 - Folhadela, Vila Real - Portugal

dourotur@utad.pt

www.dourotur.utad.pt

utad UNIVERSIDADE
DE TRÁS-OS-MONTES
E ALTO ALENQUER

 **Cetrad**
Centro de Estudos em Transportes e Infraestruturas

 **DESG**
Engineering Development Solutions Group

FCT
Fundação de Amparo à Pesquisa e à Tecnologia

DOUROTUR

TURISMO E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NO DOURO



O projeto de I&D DOUROTUR – Tourism and technological innovation in the Douro, n.º da operação NORTE-01-0145-FEDER-000014, é cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através do NORTE 2020 (Programa Operacional Regional do Norte 2014/2020).