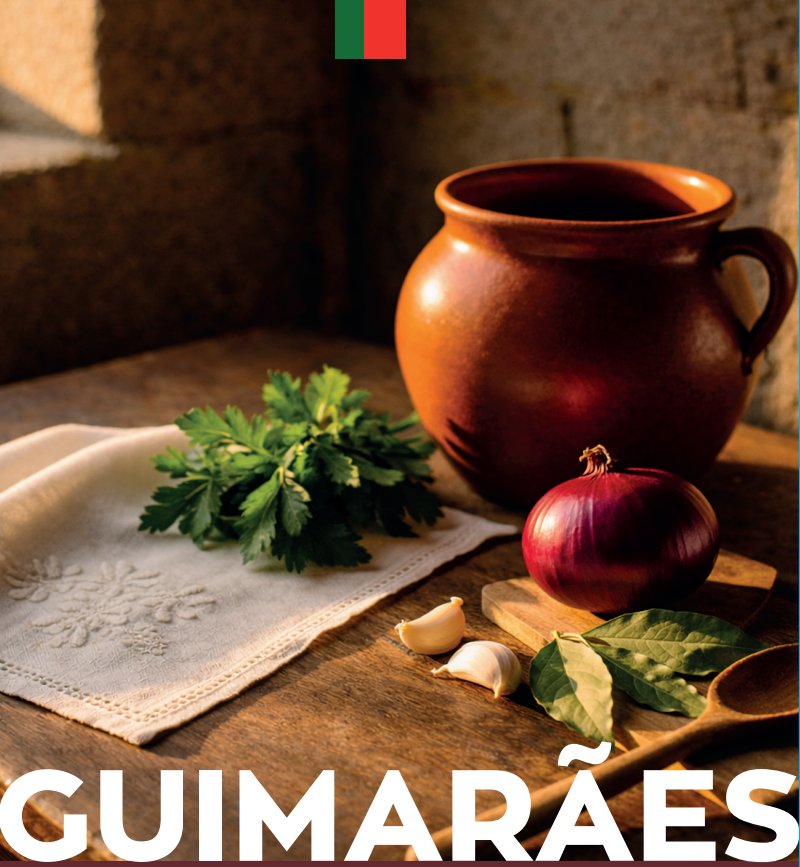

GUIMARÃES

gastro nomia

VISIT
GUIMARÃES
PORTUGAL

www.visitguimaraes.travel

SABORES AUTÊNTICOS ONDE A TRADIÇÃO SE PROVA À MESA

Guimarães, berço da nação portuguesa, é muito mais do que um destino histórico, é uma viagem sensorial pela alma da gastronomia minhota. Cada prato reflete tradições, cultura e paixão, transformando ingredientes simples em experiências memoráveis, com sabores intensos e histórias passadas de geração em geração.

A arte de cozinhar e comer bem faz parte da identidade local, num território onde a mesa é palco da história e do orgulho de um povo. A gastronomia vimaranense, rica e diversa, combina receitas clássicas, tradicionais e de autor, celebrando produtos endógenos, autênticos e sazonais, que mantêm viva a essência da cozinha minhota.

Em Guimarães, tradição e inovação convivem harmoniosamente: a cozinha de autor renova sabores antigos com criatividade, respeitando sempre os ingredientes locais. As sobremesas destacam-se pela doçaria conventual e regional, como a Torta de Guimarães, o Toucinho-do-céu, o pudim de ovos, o leite creme queimado e os doces natalícios, que dão um toque doce às celebrações.

Tudo ganha ainda mais sabor acompanhado por um copo de vinho verde, fresco e ligeiramente efervescente, produzido nas encostas da região.

Guimarães é um lugar para saborear, partilhar e viver. À mesa, encontra-se a essência do Minho e a hospitalidade de um povo de coração aberto.

Bom apetite, ou como dizemos por cá, bom proveito!

GUIMARÃES ESPERA POR SI. DE PRATO CHEIO E CORAÇÃO ABERTO.

PRATOS TÍPICOS

A comida típica de Guimarães é uma verdadeira celebração das suas raízes, da sua terra fértil e das pessoas que, através da cozinha, mantêm viva a identidade cultural e o espírito acolhedor desta cidade histórica.

ROJÕES À MINHOTA COM PAPAS DE SARRABULHO

Clássico da cozinha minhota, os rojões são feitos com carne de porco marinada em vinho, alho e louro, cozinhada lentamente até ficar suculenta. Servem-se com as tradicionais papas de sarrabulho, mistura de pão, sangue, cominhos e caldo de carnes, que conferem intensidade e autenticidade. Juntos, representam a essência rústica e generosa do Minho.

BACALHAU COM BROA

Prato simples e reconfortante, o bacalhau é assado no forno com uma crosta dourada de broa de milho, alho, azeite e salsa. Acompanha com batatas a murro e grelos salteados, sendo uma das iguarias imperdíveis de Guimarães.

ARROZ DE PICA NO CHÃO

Emblemático e de raízes rurais, é preparado com frango caseiro, arroz, vinho, cebola, alho e ervas. No final, junta-se o sangue do frango com vinagre, dando ao prato uma textura cremosa e um sabor ligeiramente avinagrado.

POLVO À LAGAREIRO

O polvo é cozido até ficar tenro e depois assado com azeite virgem extra, alho e cebola, ao estilo tradicional dos lagares. Serve-se com batatas a murro e salsa fresca, resultando num prato simples mas de sabor intenso.

BUCHO RECHEADO

Ligado à matança do porco, é feito com o estômago do animal recheado com carnes de porco picadas, arroz, enchidos, pão, sangue, alho, cebola e especiarias. Acompanha com batatas assadas, grelos e farinheira, sendo símbolo da cozinha de aproveitamento.

BACALHAU ASSADO NA BRASA

Postas de bacalhau demolhadas são assadas sobre brasas, ganhando textura firme e aroma fumado. Servidas com batatas a murro, legumes e azeite com alho, traduzem a simplicidade e tradição da cozinha portuguesa.

COZIDO À PORTUGUESA

Símbolo de convívio, reúne carnes de vaca, porco e frango, enchidos e legumes cozidos lentamente até os sabores se fundirem num caldo rico. Um prato farto, reconfortante e cheio de tradição.

FILETES DE PESCADA COM SALADA RUSSA

Filetes dourados e crocantes, servidos com salada russa de batata, cenoura, ervilhas e maionese caseira. Uma combinação equilibrada, leve e saborosa.

COZINHA DE AUTOR

Sabores com identidade, criatividade com raízes.

Em Guimarães, tradição e inovação encontram-se à mesa. A cozinha de autor destaca-se pela criatividade, respeito pelos produtos locais e valorização da alma minhota. De espaços intimistas a restaurantes estrelados, cada prato conta uma história.

A COZINHA — CHEF ANTÓNIO LOUREIRO
(1 ESTRELA MICHELIN)
No centro histórico, este restaurante premiado combina tradição, modernidade e sustentabilidade.
O Chef António Loureiro trabalha com produtores locais, hortas do Minho e carnes autóctones, criando uma cozinha de autor que celebra os sabores das estações e o respeito pelos ingredientes.

RESTAURANTE 34 — VISTA, ELEGÂNCIA E SABOR
Com vista sobre o Largo do Toural, o Restaurante 34 alia ambiente moderno e descontraído a uma cozinha internacional criativa. Destacam-se pratos como burrata fresca, toro de salmão, borrego com puré de castanhas e costelas suculentas.

LE BABACHRIS — COZINHA DE AUTOR COM ALMA FRANCO-ESPANHOLA
Num edifício classificado pela UNESCO, Bárbara e o chef Christian apresentam uma cozinha mediterrânica contemporânea. O espaço acolhedor convida a provar arrozes à paella e criações sazonais repletas de personalidade.

HOOL — TRADIÇÃO COM SOFISTICAÇÃO

No Hotel da Oliveira, junto à Igreja de Nossa Senhora da Oliveira, o Hool combina elegância e sabor sob a assinatura do chef Vítor Matos e execução da chef Liliana Moura. Com influências mediterrânicas e contemporâneas, oferece menus degustação "Raízes" e "À Descoberta".

NORMA — A EVOLUÇÃO NO PRATO

Com vista para a igreja de São Gualter, o restaurante Norma propõe um conceito criativo e intimista. O chef Miguel Marques apresenta um menu de 7 momentos que reflete a evolução humana e gastronómica, acompanhado por uma seleção de vinhos nacionais e carta sazonal.

S. GIÃO — TRADIÇÃO FAMILIAR COM TOQUE DE AUTOR

Em Moreira de Cónegos, o S. Gião é uma referência desde 1987. Sob a liderança do chef Pedro Nunes e do filho João Nunes, une tradição portuguesa e inovação, com pratos que exaltam o sabor autêntico e o amor pela gastronomia.

PETISCOS TRADICIONAIS

Em Guimarães, petiscar é um ritual de convivência. Nos tascos, esplanadas ou restaurantes, os petiscos à portuguesa convidam a saborear lentamente, entre conversas e brindes.

PÃO DE MILHO, CHOURIÇA ASSADA & ENCHIDOS
A broa de milho artesanal, densa e ligeiramente doce, é a companheira perfeita de enchidos tradicionais: chouriça assada, paio, alheira, salpicão e presunto, uma combinação de sabores autênticos e intensos.

BOLINHOS & PUNHETA DE BACALHAU
Os bolinhos de bacalhau, crocantes e macios, são um clássico irresistível. Já a punheta de bacalhau, lascas cruas temperadas com azeite, alho e salsa, surpreende pelo sabor fresco e intenso.

MOELAS & ROJÕEZINHOS
Moelas estufadas, tenras e aromáticas, e rojõezinhos fritos com alho e louro compõem petiscos cheios de sabor e tradição, perfeitos para partilhar.

BOLO COM SARDINHA OU TOUCINHO
Feito com massa de pão e pedaços de toucinho ou sardinhas fritas, este bolo ganha sabor suculento e crosta ligeiramente crocante ao forno, simples, mas irresistível.

CEBOLA COM SAL E VINHO TINTO
Petisco humilde e típico do Minho: cebola fresca fatiada, polvilhada com sal e regada com vinho tinto, num contraste equilibrado entre doçura, sal e acidez.

ORELHEIRA DE PORCO TEMPERADA
Servida fria e fatiada, é temperada com alho, azeite, vinagre e salsa. De textura firme e sabor marcante, é presença obrigatória nas tascas tradicionais.

PATANISCAS DE BACALHAU
Feitas com polme e lascas de bacalhau fritas até dourar, são leves e saborosas, ideais com arroz de feijão ou um copo de vinho verde.

POLVO EM MOLHO VERDE
Polvo cortado em rodelas, servido frio com azeite, vinagre e pimentão doce: leve, refrescante e cheio de sabor atlântico.

ISCAS DE FÍGADO FRITAS COM MOLHO DE CEBOLADA
Fígado frito com alho, louro e vinho, servido com molho de cebolas caramelizadas em azeite. Um petisco de sabor intenso e textura suculenta, típico da cozinha popular.

CALDO VERDE
Sopa tradicional feita com batata, couve-galega, azeite e enchido artesanal. Em Guimarães, destaca-se pelo uso de produtos locais e pelo sabor genuíno que aquece corpo e alma.

DOÇARIA CONVENTUAL: UM LEGADO DE SABORES

A doçaria tradicional de Guimarães é um verdadeiro património gastronómico, nascido da mestria das antigas receitas conventuais e perpetuado com orgulho pelas mãos que mantêm vivas essas tradições. Entre as especialidades mais emblemáticas, destacam-se verdadeiras joias que encantam pelo sabor e pela história que transportam.

As **Tortas de Guimarães**, delicadamente elaboradas com ovos, amêndoa e doce de gila, são um exemplo sublime da doçaria conventual, combinando suavidade, textura e um equilíbrio de sabores que conquistam à primeira dentada.

Outro tesouro da doçaria local é o **Toucinho do Céu** um doce rico e húmido, de sabor profundo e envolvente, cuja origem remonta às antigas receitas guardadas nos conventos da região. Cada fatia encerra séculos de tradição, evocando o cuidado e a precisão com que as religiosas criavam verdadeiras delícias com ingredientes simples, mas nobres.

DOÇARIA TRADICIONAL: MEMÓRIAS DOCES EM CADA COLHER

A doçaria vimaranense é mais do que um conjunto de receitas, é parte viva da identidade cultural da cidade, feita de sabores transmitidos entre gerações e de gestos cheios de carinho.

Entre os doces mais apreciados destacam-se o **pudim de ovos**, de textura aveludada e sabor intenso a gema e caramelo, presença constante em almoços de domingo, e o **leite-creme queimado**, com a sua fina camada caramelizada e um toque de canela.

As **Brisas de Guimarães**, delicadas e de origem conventual, feitas com gema de ovo e açúcar, representam a simplicidade elevada à perfeição.

Na época natalícia, as mesas ganham aromas e memórias com a **aletria** aromatizada com limão e canela, os **mexidos** ricos em frutos secos, pão e mel, as **rabanadas** perfumadas de açúcar e canela e as tradicionais **sopas secas**, doce simbólico preparado com pão, calda de açúcar e especiarias.

Cada doce é um pedaço da alma vimaranense, sabores que atravessam o tempo e que continuam a adoçar festas, reencontros e memórias.