GUIMARÃES

gastro nomia

VISIT GUIMARÃES
PORTUGAL

www.visitguimaraes.travel

SABORES AUTÉNTICOS DONDE LA TRADICIÓN SE SABOREA EN LA MESA

Guimarães, cuna de la nación portuguesa, es mucho más que un destino histórico: es un viaje sensorial por el alma de la gastronomía del Miño. Cada plato refleja tradiciones, cultura y pasión, transformando ingredientes sencillos en experiencias memorables, con sabores intensos e historias transmitidas de generación en generación.

El arte de cocinar y de comer bien forma parte de la identidad local, en un territorio donde la mesa es el escenario de la historia y del orgullo de un pueblo. La gastronomía de Guimarães, rica y diversa, combina recetas clásicas, tradicionales y de autor, celebrando productos autóctonos, auténticos y de temporada, que mantienen viva la esencia de la cocina del Miño.

En Guimarães, tradición y la innovación conviven en armonía: la cocina de autor renueva los sabores antiguos con creatividad, respetando siempre los ingredientes locales. Los postres destacan por la repostería conventual y regional como *Torta de Guimarães, Toucinho do céu, pudim de ovos, leite creme queimado* y los dulces navideños que aportan un toque dulce a las celebraciones.

Todo gana aún más sabor acompañado de una copa de vino verde, fresco y ligeramente efervescente, producido en las laderas de la región.

Guimarães es un lugar para saborear, compartir y vivir. En la mesa se encuentra la esencia del Miño y la hospitalidad de un pueblo de corazón abierto..

Buen provecho — o como decimos aquí, ¡bom proveito!

GUIMARÃES LE ESPERA. CON EL PLATO LLENO Y EL CORAZÓN ABIERTO.

PLATOS TÍPICOS

La comida típica de Guimarães es una verdadera celebración de sus raíces, de su tierra fértil y de las personas que, a través de la cocina, mantienen viva la identidad cultural y el espíritu acogedor de esta ciudad histórica.

ROJÕES À MINHOTA COM PAPAS DE SARRABULHO

Clásico de la cocina minhota, los rojões se preparan con carne de cerdo marinada en vino, ajo y laurel, cocinada lentamente hasta quedar jugosa. Se sirven con las tradicionales *papas de sarrabulho*, una mezcla de pan, sangre, comino y caldo de carnes que les aportan intensidad y autenticidad. Juntos, representan la esencia rústica y generosa del Miño.

BACALHAU COM BROA

Plato sencillo y reconfortante: el bacalao se hornea con una corteza dorada de broa de maíz, ajo, aceite de oliva y perejil. Se acompaña con patatas y grelos salteados, siendo una de las delicias imprescindibles de Guimarães.

ARROZ DE PICA NO CHÃO

Emblemático y de raíces rurales, se prepara con pollo casero, arroz, vino, cebolla, ajo y hierbas. Al final se añade la sangre del pollo con vinagre, lo que le da al plato una textura cremosa y un sabor ligeramente avinagrado.

POLVO À LAGAREIRO

El pulpo se cuece hasta quedar tierno y luego se asa con aceite de oliva virgen extra, ajo y cebolla, al estilo tradicional de los lagares. Se sirve con patatas assadas y perejil fresco, resultando en un plato sencillo pero de sabor intenso.

BUCHO RECHEADO

Relacionado com la matanza del cerdo, se hace con el estómago del animal relleno de carnes picadas, arroz, embutidos, pan, sangre, ajo, cebolla y especias. Se acompaña con patatas asadas, *grelos* y *farinheira*, siendo símbolo de la cocina de aprovechamiento.

BACALHAU ASSADO NA BRASA

Lomos de bacalao desalados se asan sobre brasas, o que les da una textura firme y un aroma ahumado. Se sirven con patatas *a murro*, verduras y aceite con ajo y reflejan la sencillez y la tradición de la cocina portuguesa.

COZIDO À PORTUGUESA

Símbolo de convivência, reúne carne de ternera, cerdo y pollo, embutidos y verduras cocidas lentamente hasta que los sabores se funden en un caldo rico. Un plato abundante, reconfortante y lleno de tradición.

FILETES DE PESCADA COM SALADA RUSSA

Filetes dorados y crujientes servidos con ensalada rusa de patatas, zanahorias, guisantes y mayonesa casera. Una combinación equilibrada, ligera y deliciosa.

COCINA DE AUTOR

Sabores con identidad, creatividad con raíces.

En Guimarães, la tradición y la innovación se dan cita en la mesa. La cocina de autor destaca por su creatividad, el respeto por los productos locales y la valorización de la alma del Miño. Desde espacios íntimos hasta restaurantes con estrellas Michelin, cada plato cuenta una historia.

A COZINHA – CHEF ANTÓNIO LOUREIRO
(1 ESTRELLA MICHELIN)
En el casco histórico, este galardonado restaurante combina tradición, modernidad y sostenibilidad. El chef António Loureiro trabaja con productores locales, huertas del Miño y carnes autóctonas, creando una cocina de autor que celebra los sabores de temporada y el respeto por los ingredientes.

RESTAURANTE 34 – VISTA, ELEGANCIA Y SABOR
Con vistas al Largo do Toural, el Restaurante 34 combina ambiente moderno y relajado con una cocina internacional creativa. Destacan platos como la burrata fresca, el toro de salmón, el cordero con puré de castañas y las jugosas costillas.

LE BABACHRIS – COCINA DE AUTOR CON ALMA FRANCO-ESPAÑOLA
En un edificio clasificado por la UNESCO, Bárbara y el chef Christian presentan una cocina mediterránea contemporánea. El acogedor espacio invita a degustar arroces a la paella y creaciones de temporada llenas de personalidad.

HOOL – TRADICIÓN CON SOFISTICACIÓN

En el Hotel da Oliveira, junto a la Iglesia de Nossa Senhora da Oliveira, el Hool combina elegancia y sabor bajo la firma del chef Vítor Matos y la ejecución de la chef Liliana Moura. Con influencias mediterráneas y contemporáneas, ofrece menús degustación "Raízes" y "À Descoberta".

NORMA – LA EVOLUCIÓN EN EL PLATO

Con vistas a la iglesia de São Gualter, el restaurante Norma propone un concepto creativo e íntimo. El chef Miguel Marques presenta un menú de 7 momentos que refleja la evolución humana y gastronómica, acompañado de vinos nacionales y una carta de temporada.

S. GIÃO – TRADICIÓN FAMILIAR CON TOQUE DE AUTOR

En Moreira de Cónegos, S. Gião es una referencia desde 1987. Bajo la dirección del chef Pedro Nunes y su hijo João Nunes, combina la tradición portuguesa y la innovación, con platos que exaltan el sabor auténtico y el amor por la gastronomía.

APERITIVOS TRADICIONALES

En Guimarães, picar algo es un ritual de convivencia. En las tabernas, terrazas o restaurantes, los aperitivos portugueses invitan a saborearlos lentamente, entre charlas y brindis.

PÃO DE MILHO, CHOURIÇA ASSADA & ENCHIDOS
El pan de maíz artesanal, denso y ligeramente dulce, es el acompañamiento perfecto para los embutidos tradicionales: *chouriça asada, paio, alheira, salpicão* y jamón, una combinación de sabores auténticos e intensos.

BOLINHOS & PUNHETA DE BACALHAU
Los *bolinhos de bacalhau*, crujientes y suaves, son un clásico irresistible. Por su parte, la *punheta de bacalhau*, trozos crudos aderezados con aceite de oliva, ajo y perejil sorprende por su sabor fresco e intenso.

MOELAS & ROJÕEZINHOS
Las mollejas estofadas, tiernas y aromáticas, y los *rojõezinhos fritos* con ajo y laurel componen unos aperitivos llenos de sabor y tradición, perfectos para compartir.

BOLO COM SARDINHA OU TOUCINHO
Hecho con masa de pan y trozos de tocino o sardinas fritas, este pan adquiere un sabor jugoso y corteza ligeramente crujiente al horno, sencillo, pero irresistible.

CEBOLA COM SAL E VINHO TINTO
Aperitivo humilde y típico del Miño: cebolla fresca en radajas espolvoreada con sal y rociada con vino tinto en un equilibrio perfecto entre dulzor, sal y acidez.

ORELHEIRA DE PORCO TEMPERADA
Se sirve fría y cortada en rodajas, aderezada con ajo, aceite de oliva, vinagre y perejil. De textura firme y sabor marcado, es un plato imprescindible en las tabernas tradicionales

PATANISCAS DE BACALHAU
Elaboradas con masa y trozos de bacalao fritos hasta que se doren, son ligeras y sabrosas, ideales para acompañar con arroz con frijoles o una copa de vino verde.

POLVO EM MOLHO VERDE
Pulpo cortado en rodajas, servido frío con aceite de oliva, vinagre y pimentón dulce: ligero, refrescante y lleno del sabor del Atlántico.

ISCAS DE FÍGADO FRITAS COM MOLHO DE CEBOLADA
Hígado frito con ajo, laurel y vino, servido con salsa de cebolla caramelizada en aceite de oliva. Un aperitivo de sabor intenso y textura jugosa, típico de la cocina popular.

CALDO VERDE
Sopa tradicional hecha con patata, col gallega, aceite de oliva y embutido artesanal. En Guimarães, destaca por el uso de productos locales y por su sabor genuino que calienta el cuerpo y el alma.

DULCES CONVENTUALES: UN LEGADO DE SABORES

Los dulces tradicionales de Guimarães son un auténtico patrimonio gastronómico, fruto de la maestría de las antiguas recetas conventuales y perpetuados con orgullo por las manos que mantienen vivas estas tradiciones. Entre las especialidades más emblemáticas, destacan verdaderas joyas que encantan por su sabor y por la historia que transmiten.

Las ***Tortas de Guimarães***, delicadamente elaboradas con huevos, almendras y dulce de gila, son un ejemplo sublime de la repostería conventual, combinando suavidad, textura y un equilibrio de sabores que conquistan al primer bocado.

Otro tesoro de la repostería local es el ***Toucinho do Céu***, un dulce rico y húmedo, de sabor profundo y envolvente, cuyo origen se remonta a las antiguas recetas guardadas en los conventos de la región. Cada porción encierra siglos de tradición, evocando el cuidado y la precisión con que las religiosas creaban auténticas delicias con ingredientes sencillos, pero nobles.

DULCES TRADICIONALES: DULCES RECUERDOS EN CADA CUCHARRADA

Los dulces de Guimarães son más que un conjunto de recetas: son parte viva de la identidad cultural de la ciudad, hechos con sabores transmitidos de generación en generación y gestos llenos de cariño.

Entre los dulces más apreciados destacan el **pudín de huevo**, de textura aterciopelada y sabor intenso a yema y caramelo, presente habitualmente en las comidas dominicales, y el flan, con su fina capa caramelizada y un toque de canela.

Las ***Brisas de Guimarães***, delicadas y de origen conventual, elaboradas con yema de huevo y azúcar, representan la simplicidad elevada a la perfección.

En la época navideña, las mesas se llenan de aromas y recuerdos con la ***aletria*** aromatizada con limón y canela, los ***mexidos*** ricos en frutos secos, pan y miel, las ***torrijas*** perfumadas con azúcar y canela y las tradicionales ***sopas secas***, dulce simbólico preparado con pan, almíbar y especias.

Cada dulce es un pedazo del alma de Guimarães, sabores que atraviesan el tiempo y que siguen endulzando fiestas, reencuentros y recuerdos.