

GUIA GASTRONÓMICO DE
MATOSINHOS





bem-vindos

— Luísa Salgueiro

Matosinhos, com os seus mais de 450 restaurantes, assume-se como um dos principais *clusters* gastronómicos europeus. Com uma reconhecida variedade, quer na origem das opções culinárias, quer na tipologia das especialidades, da tradicional sardinha assada na brasa até à mais requintada cozinha internacional, passando pelo delicioso marisco e novas tendências vegetarianas, Matosinhos tem tudo para agradar a todas as pessoas.

O destaque, como não podia deixar de ser, o peixe fresco diariamente proveniente das lotas de Matosinhos e de Angeiras constituem o verdadeiro tesouro gastronómico. Esta relíquia transformou-se rapidamente num dos principais ativos turísticos da região e um património reconhecido nacional e internacionalmente.

Este património ganha ainda mais relevância porque nele integram, para além das iguarias, a hospitalidade das pessoas que a confeccionam e servem, sempre com um sorriso no rosto, porque apreciam verdadeiramente a arte de partilhar este tesouro com os outros. É precisamente por isso que a nossa experiência gastronómica é única.

índice

05

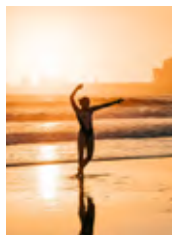
ONDE COMER EM MATOSINHOS



- | | | | | | |
|----|--|----|----------------------------------|----|---------------------------|
| 07 | <i>A Chalandra</i> | 22 | <i>Mercado Food & Drinks</i> | 37 | <i>Cozinha Portuguesa</i> |
| 08 | <i>A Marisqueira de Matosinhos</i> | 23 | <i>O Gaveto</i> | 58 | <i>Peixe e Marisco</i> |
| 09 | <i>Arquinho do Castelo</i> | 25 | <i>Ordo BH Concept</i> | 70 | <i>Tapas e Petiscos</i> |
| 10 | <i>Avô Arnaldo</i> | 24 | <i>Os Lusíadas</i> | 75 | <i>Churrasqueira</i> |
| 11 | <i>Casa da Guripa</i> | 26 | <i>Palato</i> | 79 | <i>Francesinha</i> |
| 12 | <i>Casa de Chá da Boa Nova</i> | 27 | <i>Pé no Mar</i> | 80 | <i>Saudável</i> |
| 13 | <i>Dom Peixe</i> | | <i>Restaurante Bar</i> | 82 | <i>Praia</i> |
| 14 | <i>Fava Tonka</i> | 28 | <i>Pizzaria Famiglia</i> | 87 | <i>Internacional</i> |
| 15 | <i>L'Kodak</i> | 29 | <i>Pizzeria Antonio</i> | 89 | <i>Italiano</i> |
| 16 | <i>Lobo do Mar</i> | | <i>Mezzero</i> | 93 | <i>Asiático</i> |
| 17 | <i>Los Ibéricos</i> | 30 | <i>Restaurante</i> | 97 | <i>Hamburgaria</i> |
| 18 | <i>Mafalda's</i> | | <i>Marisqueira Majára</i> | 98 | <i>Brasileiro</i> |
| 19 | <i>Marisqueira dos Pobres</i> | 31 | <i>Restaurante</i> | | |
| 20 | <i>Marisqueira Esplanada Antiga Matosinhos</i> | | <i>Marisqueira Serpa Pinto</i> | | |
| 21 | <i>Mauritânia Grill</i> | 32 | <i>Salta o Muro</i> | | |
| | | 33 | <i>Seiva</i> | | |
| | | 34 | <i>Solar do Gordo</i> | | |
| | | 35 | <i>Taberna Lusitana</i> | | |
| | | 36 | <i>Terminal 4450</i> | | |

99

O QUE FAZER EM MATOSINHOS



- | | |
|-----|---------------------------------|
| 100 | <i>Surf</i> |
| 101 | <i>Orla Costeira</i> |
| 101 | <i>Vela</i> |
| 101 | <i>Mergulho</i> |
| 102 | <i>Caminhos de Santiago</i> |
| 102 | <i>Legado Conserveiro</i> |
| 103 | <i>Arquitetura e Património</i> |
| 104 | <i>Museus</i> |
| 105 | <i>Mercados Municipais</i> |
| 105 | <i>Corredor Verde do Leça</i> |

106

ONDE FICAR EM MATOSINHOS



- | | |
|-----|--|
| 107 | <i>Four Points Matosinhos</i> |
| 108 | <i>Sea Porto Hotel</i> |
| 109 | <i>Ocean Porto Surf House</i> |
| 110 | <i>Harbour Inn Design Townhouse</i> |
| 111 | <i>My Stay Matosinhos Centro</i> |
| 112 | <i>My Trip Porto</i> |
| 113 | <i>Axis Porto e Business & Spa Hotel</i> |
| 113 | <i>Eurostars Matosinhos</i> |
| 114 | <i>Moov Hotel</i> |
| 114 | <i>Urban Hotel Amadeos</i> |



Cidade de Mar

— *Marta Pontes*

Matosinhos é uma cidade de mar. O nosso mar que permite a prática de desportos náuticos e deslize todos os dias do ano, que convida a um dia de praia ou que nos deslumbra com um magnífico pôr do sol. Em Matosinhos, é o mar que tempera as pequenas e as grandes coisas que tornam viva a vida da cidade.

Também foi o mar que conduziu à instalação das fábricas de conservas que levam o sabor do nosso peixe aos quatro cantos do mundo e o mesmo mar que inspirou artistas e arquitetos a aqui edificar.

É do mar de Matosinhos que os restaurantes locais se abastecem com o melhor peixe do mundo, fazendo do nosso concelho uma referência gastronómica a nível local, nacional e internacional. É também no ecossistema de Matosinhos que acontecem algumas das iniciativas mais originais associadas à gastronomia, tais como a Rota Gastronómica Rally Fish ou o evento Degustar Marisco.

Num território em que o mar ocupa o lugar central à mesa, irá também encontrar restaurantes com as melhores carnes, referências internacionais da

cozinha vegetariana, *chefs* premiados na cozinha italiana ou vegana, representantes de cozinhas do mundo inteiro e até o emblemático restaurante da Casa de Chá da Boa Nova, detentor de duas Estrelas Michelin.

É aqui, na casa do World's Best Fish que dispõe de dois fantásticos mercados municipais, Matosinhos e Angeiras, em que a comunidade local se junta para trazer até ao seu prato os produtos mais frescos, mais frescos. No Mercado Municipal de Matosinhos tem ainda a hipótese de escolher diretamente o peixe numa das bancas das peixeiras tradicionais do Mercado de Matosinhos e pedir para o prepararem num dos restaurantes localizados no interior do próprio mercado, juntando igualmente os produtos hortícolas locais.

Descubra Matosinhos, desfrute da nossa cidade!

onde comer em **MATOSINHOS**





Matosinhos dos grelhadores de rua, do cheiro de peixe e marisco grelhado a carvão no ar, dos brindes, dos encontros com os amigos, dos *hummmmm* que isto está tão bom, do som das gaivotas, dos infinitos pores-do-sol, das celebrações em família, do som de vinho a ser servido no copo, do sentimento de ser a Hamburgo do sul da Europa, dos navios, dos contentores, dos pescadores, do antigo casario da frente de mar, dos sons dos martelos a partir a carapaça de uma santola...

Matosinhos é um *case study* da gastronomia mundial. Senão perguntemo-nos como é possível que numa área tão pequena, tanto restaurante sirva comida, tão similar, tão boa, há tanto tempo e de uma forma tão consistente? Três razões: a qualidade dos produtos, principalmente o peixe e o marisco frescos, a oferta largamente assente na melhor cozinha do mundo – a Cozinha Tradicional Portuguesa – e o saber receber tão característico do norte de Portugal.

O peixe e marisco são dos melhores do mundo, daí a denominação – Matosinhos World's Best Fish – onde a sua qualidade é reconhecida pelos mais distintos palatos e faz com que até os pratos mais simples adquiram um sabor que não se encontra em mais lado nenhum.

Há muito, mas mesmo muito saber escondido nas cozinhas dos restaurantes de Matosinhos. Restaurantes que têm *chefs* com 40 anos de casa, *chefs* que, apesar da mudança dos tempos, mantêm-se fiéis à cozinha tradicional portuguesa.

E finalmente há o sorriso, o abraço, a gentileza e o afeto das gentes de Matosinhos, e, em especial, de quem recebe os clientes nos restaurantes. São estas pessoas que dão a cara a esta realidade e que fundamentalmente são responsáveis pela sua sustentação.

A verdade é que Matosinhos se tornou na Meca da restauração do norte de Portugal, e, em breve, será uma referência a nível mundial, assim como San Sebastian, Girona, Lyon ou Palermo.



A CHALANDRA

morada

Avenida Serpa Pinto, 322
4450-276 Matosinhos

contactos

+351 229 382 060
restauranteachalandra@gmail.com

especialidade

Arroz de raia

A Chalandra é um daqueles lugares que é uma certeza na vida. Tino, o proprietário, um veterano de 40 anos na gastronomia de Matosinhos, deu nova vida a um dos restaurantes mais antigos da cidade, pois A Chalandra foi fundada em 1931. Juntamente com o *Chef* Miguel, eles são a espinha dorsal da autêntica e tradicional comida portuguesa d'A Chalandra, que lhe confere uma reputação tão prestigiosa. Ostras frescas, camarões com conhaque e arroz de raia são alguns favoritos da casa. O uso farto de ervas aromáticas, principalmente os coentros, dão uma especial fragrância aos pratos e perfumam o ambiente do restaurante. Para os que gostam mais de espetáculo junto à mesa, robalos grandes ao sal são recomendados. O fogo torna uma experiência já fantástica, inesquecível!





A MARISQUEIRA DE MATOSINHOS

Há muito que se pode dizer quando se entra pela porta da Marisqueira de Matosinhos às 12h00 e todas as mesas estão reservadas. Não é uma técnica de marketing, é apenas um típico serviço de almoço na Marisqueira de Matosinhos, que segue a tradição das grandes marisqueiras da cidade. Com instalações modernas e recentemente remodeladas, o ambiente é requintado e seletivo, mas ao mesmo tempo relaxado, especialmente ao balcão.

O marisco e o peixe frescos são de fornecimento diário, onde a confeção prima pela simplicidade. A montra de marisco é a grande atração, bem como a qualidade da garrafeira. De destacar os camarões tigre grelhados com molho de manteiga e limão e a salada de lavagante.

morada

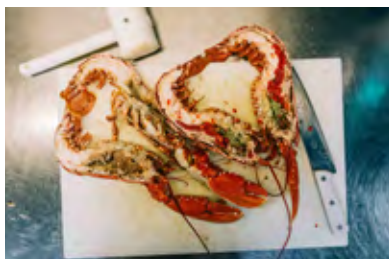
Rua Roberto Ivens, 717
4450-255 Matosinhos

contactos

+351 229 381 763
geral@amarisqueiradematosinhos.com
amarisqueiradematosinhos.com

especialidade

Camarão tigre grelhado





ARQUINHO DO CASTELO

morada

Rua do Castelo, 51
4450-682 Leça da Palmeira

contactos

+351 229 951 506
geral@arquinhodocastelo.pt

especialidade

Robalo ao sal com arroz caldoso de legumes

Criado pelo Sr. António e pela D. Lina, o restaurante Arquinho do Castelo, em Leça da Palmeira, conta já com uma história de duas décadas. A cozinha da Lina é de mão cheia, assim como o sorriso do Tong a receber os seus assíduos clientes. Aqui os sabores profundos da cozinha tradicional portuguesa imperam, com o famoso arroz de legumes da Lina que acompanha o robalo ao sal como estrela deste espetáculo. Os tentáculos de polvo à lagareiro são verdadeiramente suculentos e deixam água na boca. Ao fim de semana pode também encomendar cabrito assado, arroz de cabidela e arroz de pato. A equipa de cozinha é composta exclusivamente por mulheres, cozinheiras de mão cheia, todas elas vestidas diariamente de cor-de-rosa.





AVÔ ARNALDO

O Avô Arnaldo está profundamente ligado à gastronomia, aos sabores e à apresentação portuguesa de há 50 anos. Aproveitando as muitas dicas da bíblia culinária portuguesa “Cozinha Tradicional Portuguesa”, de Maria de Lurdes Mosteiro, o proprietário José Silva homenageia o seu “Avô Arnaldo”, servindo aos clientes os sabores rústicos, originais e autênticos que o seu avô adorava e nos quais se baseia toda a cozinha moderna portuguesa. Prova disso é o serviço em loiça de faiança pintada à mão, um empratamento nostálgico e o enorme tentáculo de polvo assado que é servido numa dose. O bacalhau à Braga também não se pode perder, nem a versão portuguesa de éclair feita com uma receita de massa antiga. Aqui é tudo feito à mão e *in loco*.

morada

Rua Dr. José Ventura, 178
4450-172 Matosinhos

contactos

+351 926 895 993 | +351 915 184 297
josesilvaavoarnaldo@gmail.com

especialidade

Tentáculo de polvo assado





CASA DA GURIPA

morada

Travessa de Angeiras, 18
4455-042 Lavra

contactos

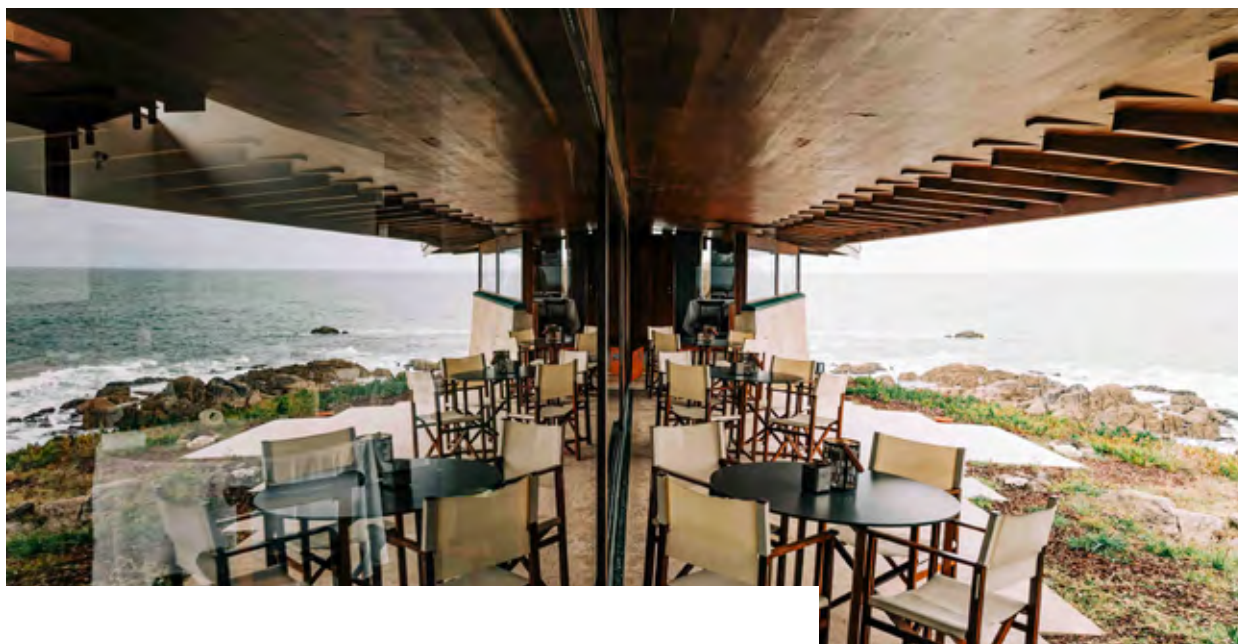
+351 910 609 228
casadaguripa@hotmail.com

especialidade

Pica-pau de atum

No meio da pitoresca vila piscatória de Angeiras, a Casa da Guripa dá moderna vida aos tradicionais sabores do mar do norte de Portugal. O edifício revela uma reconstrução contemporânea de uma casa centenária, onde o ambiente é bastante relaxado, mas sempre muito cuidado, com toda a equipa, e, em especial, a proprietária Manuela, sempre presente e preocupada com o bem-estar dos clientes. O *Chef* Helder Sá inspirou-se no festival de cores das casas e dos barcos que caracterizam Angeiras e criou uma carta onde composições criativas, como os cornetos de sapateira, o *confit* de bacalhau, ou o pica-pau de atum (estes dois últimos decorados com flores) não só enchem os olhos, mas também o palato. Para quem gosta dos clássicos arrozos caldosos de peixe e marisco recomenda-se o Arroz do Mar.





CASA DE CHÁ DA BOA NOVA

A Casa de Chá da Boa Nova é muito mais do que um restaurante. Se no início a Casa de Chá da Boa Nova já era apreciada por amantes de arquitetura de todo mundo, agora tornou-se uma Meca para os amantes de *haute cuisine*. Um dos primeiros projetos do mais premiado arquiteto português de todos os tempos, Álvaro Siza Vieira, a Casa de Chá da Boa Nova ganhou nova vida, quando o *Chef* Rui Paula a escolheu para ser um lugar onde distintos clientes pudessem apreciar e degustar o melhor que o mar e a costa portuguesa têm para oferecer. Tanto na vista direta para o mar, como nas obras de arte do empratamento, no paladar aprumado, ou na simpatia e mestria do *sommelier* Carlos Monteiro. O *Chef* Rui Paula soube elevar uma localização e um edifício único no mundo e torná-lo numa referência gastronómica mundial, digna de duas estrelas Michelin.

morada

Avenida Liberdade, 1681
4450-718 Leça da Palmeira

contactos

+351 229 990 066
boanova@ruipaula.com
www.casadechadaboanova.pt

especialidade

Gamba roja | Brócolos | Lima kaffir





DOM PEIXE

morada

Rua Heróis de França, 241
4450-158 Matosinhos

contactos

+351 224 927 160
geral@dompeixe.com
dompeixe.com

especialidade

Peixe grelhado ao carvão

Situado na Heróis de França, a principal rua dos restaurantes de Matosinhos, o restaurante Dom Peixe é um local privilegiado para a degustação dos sabores do mar de Matosinhos. Com um horário alargado e contínuo desde as 12h00 até às 23h00, o Dom Peixe proporciona ao seu cliente uma experiência de paladares num ambiente acolhedor e moderno, com atendimento atencioso, o que o torna no local ideal para um jantar de negócios, um jantar de grupo ou um encontro especial. O Dom Peixe dispõe de uma ementa variada, desde o peixe fresco grelhado no carvão, passando pela cozinha tradicional portuguesa. Os clientes são convidados a escolher a sua refeição de uma montra onde estão os variados peixes frescos à disposição, bem como um aquário com algumas das maiores lagostas e lavagantes vistos.





FAVA TONKA

Na porta do Fava Tonka pode ler-se “O Fava Tonka define-se como um restaurante de cozinha sazonal e orgânica com matriz vegetariana”. O Chef Nuno Castro é o homem do leme deste revolucionário projeto, onde muito para além de mimicar pratos tracionais portugueses na sua versão vegetariana, ele cria autênticas obras de arte no palato dos seus clientes, simplesmente mantendo a base da cozinha portuguesa, que já por si é bastante vegetariana. Exemplos desta premissa são a beterraba, *stracciatella* e alho negro e a curgete, alga *nori* e *ajo blanco*. Há um contínuo processo de experimentação, adaptação e evolução, onde o Chef Nuno Castro dá asas à sua imaginação, como, por exemplo, o gelado de borras de café com casca de banana ou a melancia com emulsão de algas e *kimchi*. A decoração e o ambiente do Fava Tonka seguem o conceito do menu com uma decoração moderna e elucidativa, muito assente na naturalidade dos materiais base como madeira, pedra e cortiça.

morada

Rua Santa Catarina, 100
4450-631 Leça da Palmeira

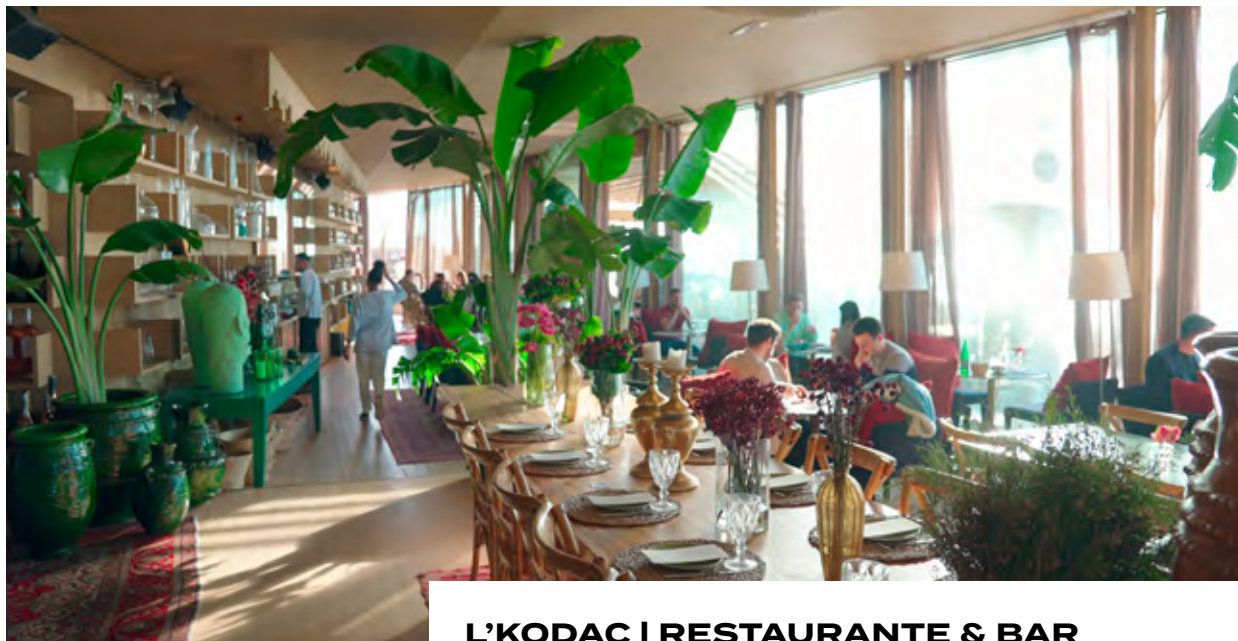
contactos

+351 915 343 494
info@favatonka.pt
www.favatonka.pt

especialidade

Beterraba, *stracciatella* e alho negro





L'KODAC | RESTAURANTE & BAR

morada

Praia do Aterro
Avenida Coronel Hélder Ribeiro
4450 Leça da Palmeira

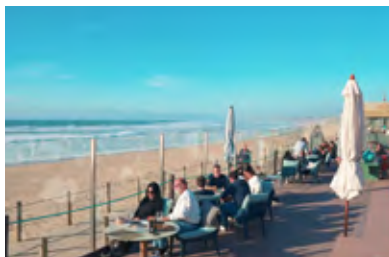
contactos

+351 914 992 621
info@lkodac.com
lkodacrestaurant.com

especialidade

Camarão tigre grelhado com *linguine* nero de amêijoas e coentros

L'Kodac é um dos *beach clubs* mais emblemáticos de Matosinhos. Situado na praia do Aterro a escassos metros da praia mar, o L'Kodac tornou-se referência pelos seus *sunsets*, festas temáticas e por uma cozinha de inspiração mediterrânea, que se renova constantemente. Sugerimos o camarão tigre grelhado com *linguine nero* de amêijoas e coentros, acompanhado de um *Mojito* L'Kodac.





LOBO DO MAR

O Lobo do Mar é um restaurante que, depois de experimentado, apetece voltar sempre. O seu prato superestrela, a Parrilhada de Marisco, tem peixe grelhado, polvo assado, lulas salteadas, gambas, lingueirão, mexilhão, e é só por si motivo para reunir um grupo de amigos e fazer um banquete de uma refeição que ficará na memória durante anos. O restaurante situa-se na pequena vila piscatória de Angeiras, a escassos metros da praia onde chegam os pequenos barcos com a pesca do dia e prima pela simpatia da Joana, a proprietária, assim como a de todos os funcionários que fazem com que os seus clientes se sintam em casa. Situada nas traseiras do restaurante está a esplanada com muita sombra e pinturas na parede que fazem este local bastante instagramável. Os pratos a recomendar são o lingueirão, as lulas fritas, a sopa do mar e o bolo de coco.

Morada

Travessa de Rudolfo de Mesquita, 48
4455-204 Lavra

contactos

+351 930 487 918 / 914 407 917
geral@lobodomar1894.pt
restaurantelobodomar.eatbu.com

especialidade

Parrilhada de marisco





LOS IBÉRICOS

morada

Largo do Castelo, 3
4450-631 Leça da Palmeira

contactos

+351 224 965 049
geral@restaurantelosibericos.com
www.losibericos.pt

especialidade

Paelha à Valenciana

O Restaurante Los Ibéricos nasceu da vontade de divulgar as tradições gastronómicas de Portugal e Espanha. O menu aposta fortemente nas tapas, deixando também espaço para as tâbuas de enchidos e de queijos, bem como algumas variantes de paelhas. Para os mais aventureiros há o *Chuleton* de *Buey* (carne maturada) com cerca de 1300grs. O restaurante está localizado numa casa tipicamente portuguesa do início do século XX, cuja reabilitação resultou numa conjugação de dois espaços diferentes, mas complementares, distintamente decorados, onde poderá degustar os aperitivos, pratos e sobremesas mais representativas.





MAFALDA'S

A premissa do Mafalda's é ser diferente todos os dias e a palavra de ordem é o improviso planejado. Criado pelas irmãs Mafalda e Inês, o Mafalda's mais parece um *pop up*, inspirado em receitas caseiras de livros de Nigella Lawson, Ottolenghi, Jamie Oliver, David Lebovitz entre muitos outros *chefs* internacionais. O menu é divulgado diariamente através do Instagram, onde os seus *posts* irreverentes lhes garantem uma legião de fãs, que aliado a uma decoração inspirada em arte moderna e um ambiente *queer*, faz pensar que o Mafalda's poderia estar localizado em qualquer outra grande cidade do norte da Europa. Exemplos de pratos são o hambúrguer de camarão e salmão, *xo* de limão e *shiitake*, molho tártaro ou então patê de fígado, conhaque, laranja e tomilho.

Morada

Rua França Júnior, 65
4450-073 Matosinhos

contactos

+351 918 310 217
santosepando@gmail.com
mafaldasmercado.com

especialidade

Ver página do Instagram
para o menu do dia





MARISQUEIRA DOS POBRES

morada

Avenida Serpa Pinto, 33
4450-718 Matosinhos

contactos

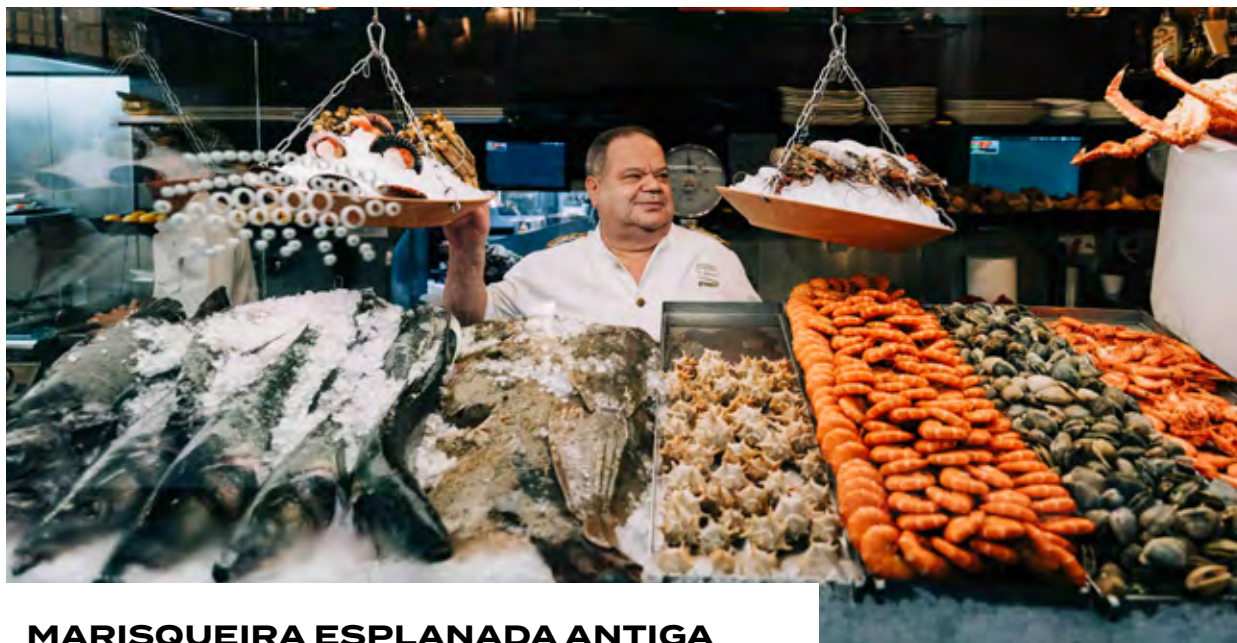
+351 229 380 266
norvasconcelos7@gmail.com

especialidade

Sapateira ao natural

A Marisqueira dos Pobres é uma cápsula de tempo, uma moldura congelada no tecido da cena gastronómica de Matosinhos. Há muito tempo, todo o marisco que se pescava em Matosinhos ia direto para os melhores restaurantes da cidade. Tal significava que os pobres pescadores que trabalhavam, nunca tinham a hipótese de comer os frutos do mar que pescavam. Tudo mudou quando a Marisqueira dos Pobres abriu ao público com a única premissa de oferecer esse mesmo marisco, mas a preços acessíveis. E assim é gerido pela família Vasconcelos há três gerações. Realmente, não é um restaurante, é uma casa de família, onde se experiencia a realidade de uma família, proprietária de um restaurante de Matosinhos.





MARISQUEIRA ESPLANADA ANTIGA MATOSINHOS

Um marco emblemático da cidade de Matosinhos, a Esplanada Marisqueira serve o mais soberbo marisco, acompanhado dos mais premiados vinhos portugueses, há mais de 60 anos. O serviço tem uma só palavra: excelência, e, por isso, não admira todos os galardões e distinções que tem acumulado ao longo deste tempo, bem como a recorrente menção no Guia Michelin. Logo na entrada está a grande montra de peixe e marisco que é o ex-líbris do restaurante e que atrai clientes a esta afamada casa. Carlos, presente proprietário, começou a trabalhar na Esplanada Marisqueira aos 14 anos e, ainda agora, faz questão de estar na “roda” a comandar a sua equipa, alguns dos quais com mais de 35 anos de serviço. Recomenda-se o arroz caldoso de lavagante nacional, carabineiros com azeite, alho e coentros e as vieiras frescas grelhadas.

morada

Rua Roberto Ivens, 628
4450-248 Matosinhos

contactos

+351 911 111 711
info@esplanadamarisqueira.com
www.esplanadamarisqueira.com

especialidade

Arroz caldoso de lavagante nacional





MAURITÂNIA GRILL

morada

Avenida Combatentes da Grande Guerra,
50 4450-639 Leça da Palmeira

contactos

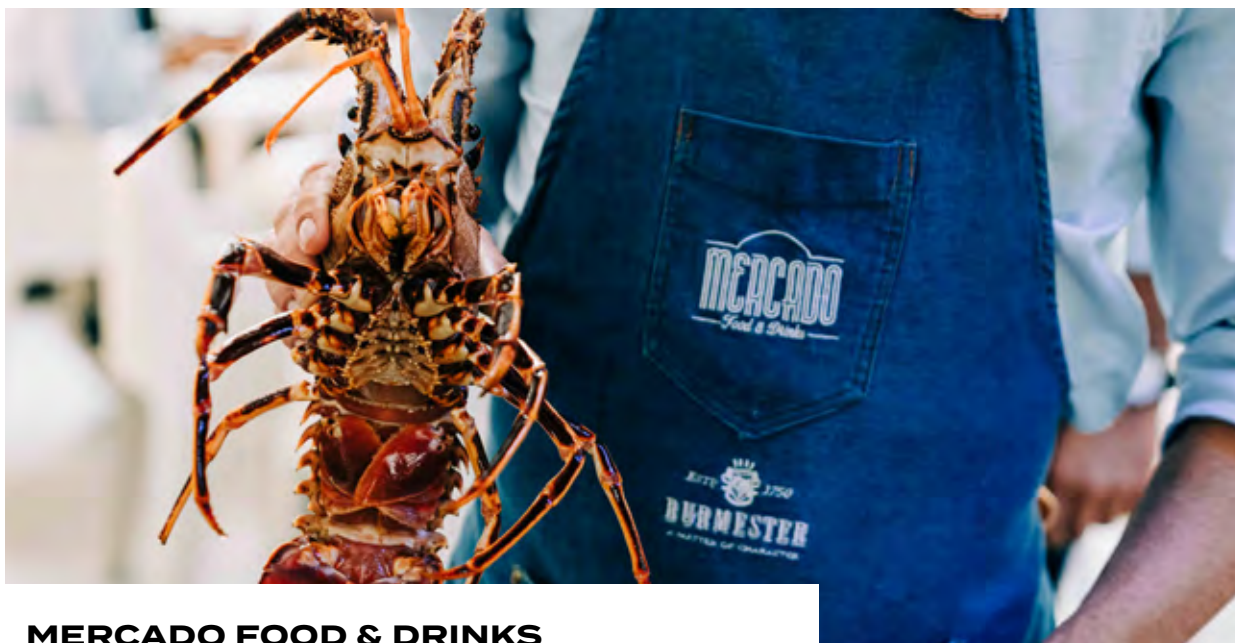
+351 229 999 480
mauritaniagrill@gmail.com
restaurantesmauritania.com

especialidade

Sortido de marisco

O Mauritânia Grill incorpora tudo o que é fantástico numa marisqueira do norte de Portugal: localizado em frente ao mar e virado para o pôr do sol, marisco fresco e em quantidades fartas, pratos típicos do norte de Portugal e, sobretudo, empregados atentos e divertidos. Os seus três pisos, todos com janelas viradas para o mar, oferecem aos seus clientes a oportunidade de desfrutar de banquetes de marisco com gambas gigantes, sapateira, lagostim, camarão da costa, lavagante, lagostas, e demais frutos do mar, com o pôr do sol no atlântico como pano de fundo. Outros pratos a destacar são as tapas de francesinha, a francesinha do mar e a açorda de pescada com gambas.





MERCADO FOOD & DRINKS

O Mercado Food & Drinks é um restaurante localizado no interior do Mercado Municipal de Matosinhos. O conceito criativo do restaurante baseia-se na experiência do cliente comprar o seu peixe e marisco diretamente nas bancas do mercado, num simpático convívio com as peixeiras que, por sua vez, deixam tudo pronto e amanhado, para então o restaurante confeccionar ao gosto de cada cliente. Para além da oferta de peixe grelhado e marisco, a carta é bastante diversificada, com destaque para a sopa de peixe e outros pratos tradicionais portugueses, tapas e muitas outras opções. As cartas de vinhos e de *cocktails* também merecem atenção, com uma vasta oferta, onde a qualidade impera. Comida caseira, com ingredientes frescos, num espaço confortável e seguro, ao mesmo tempo recheado de história e tradição, com uma ampla esplanada no interior do Mercado, onde se pode vivenciar verdadeiros momentos de lazer.

morada

Rua França Júnior, Loja 15
4450-718 Matosinhos

contactos

+351 224 065 155
mercadofooddrinks@gmail.com
mercadofooddrinks.com

especialidade

Peixe e marisco grelhado do mercado





O GAVETO

morada

Rua Roberto Ivens, 826
4450-255 Matosinhos

contactos

+351 229 378 796
geral@ogaveto.com
ogaveto.com

especialidade

Açorda de lavagante

O Gaveto não é apenas um restaurante, O Gaveto é uma referência da gastronomia tradicional portuguesa, assim como o seu criador Manuel Pinheiro. Depois de 40 anos a constantemente elevar a gastronomia tradicional portuguesa ao seu mais alto patamar, a gerência d'O Gaveto está atualmente a cargo dos filhos, José Manuel e João Carlos. No entanto, na cozinha continuam os mesmos *chefs* que com as suas confeções, sempre baseadas na essência e simplicidade da gastronomia tradicional portuguesa, ajudaram a criar a lenda de “santuário do peixe e marisco” que é o restaurante O Gaveto. Muito conhecido pelo seu arroz de lampreia, açorda de lavagante e vieiras, O Gaveto é também uma casa que se transformou num espaço de partilha e conhecimento vínico, através do seu Gaveto Tasting Club.





ORDO BH CONCEPT

O ORDO BH Concept nasce em Matosinhos junto ao Rio Leça e ao Corredor Verde do Vale, onde pode desfrutar da natureza e tranquilidade que o Parque das Varas transmite. O conceito do Ordo BH Concept é baseado nos momentos que a cozinha mediterrânica, em simultâneo com os sabores orientais e frescos do *sushi*, são capazes de proporcionar aos seus clientes. Do menu destacam-se o pastel de cogumelos e espinafres, o lombo de bacalhau com *rosti* de batata, espinafres salteados e molho de queijo da serra, o peito de frango crosta de frutos secos, cebola, risoto de tomate seco e manjerição. A grande estrela do menu é o camarão tigre salteado com *linguini nero*. Nas sobremesas, destacam-se o *fondant* de caramelo com gelado de tangerina e o doce de ovos com cremoso de nata em telha crocante. No bar pode desfrutar de uma experiência única com sangrias, gins e *cocktails*.

Morada

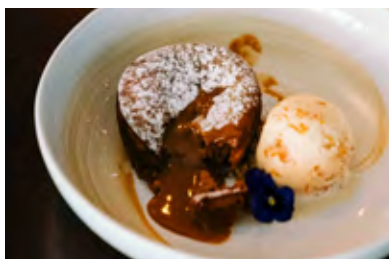
Rua do Mosteiro, Parque das Varas, S/N
4465-703 Leça do Balio

contactos

+351 967 761 110
geral@ordobh.pt
ordobh.pt

especialidade

Camarão tigre grelhado
com *linguini nero*





OS LUSÍADAS

morada

Rua de Tomaz Ribeiro, 257
4450-297 Matosinhos

contactos

+351 229 378 242
reservas@restaurantelusiadas.com
restaurantelusiadas.com

especialidade

Carpaccio de carabineiro

Os Lusíadas é um daqueles restaurantes que, assim que experimentados, quer-se sempre regressar. O proprietário Serafim Miranda criou um ambiente especial, onde a decoração em tons pastéis contrasta com as cores vibrantes dos peixes e mariscos oferecidos. Esta decoração é inspirada na maior obra literária portuguesa “Os Lusíadas”, com painéis de azulejos ilustrativos de momentos-chave desta epopeia. O *sommelier* Ruben Ferreira e a carta de vinhos são premiados, o que atesta a qualidade da garrafeira deste restaurante. O Carlos Cruz é o *Chef* de cozinha e responsável pelas criações culinárias pelo qual Os Lusíadas é conhecido. Pratos como os lagostins grelhados, as vieiras com molho verde e o *carpaccio* de carabineiro são altamente recomendados. Para os amantes da simplicidade e do tradicional, o robalo assado ao sal com arroz de grelos é daqueles pratos que ficam na memória.





PALATO

Entrar no Palato é como entrar na casa de uma família unida e feliz. A *Chef* Adelaide faz a sua magia na cozinha e o seu marido Bruno, comanda a grelha cá fora. Hêlder, irmão de Bruno, gere a sala e ensina o Martin, filho do Nuno, sócio da *Chef* Adelaide. Todos amigos, sempre a sorrir e a tratar os clientes como se fossem os seus próprios familiares. A eloquente decoração interior contrasta com os sabores rústicos e são que fazem parte da identidade do Palato. A alheira escangalhada com broa de milho e grelos salteados, a sopa do mar, onde o peixe é fumado antes de cozinhado, e os calamares feitos na hora a partir de lulas do dia, são exemplo de como o Palato se diferencia e consegue criar confiança e um ambiente íntimo com os seus clientes. O bolo de bolacha é algo divino, bem como a mestria do Bruno a grelhar peixe.

Morada

Rua Heróis de França, 487
4459-159 Matosinhos

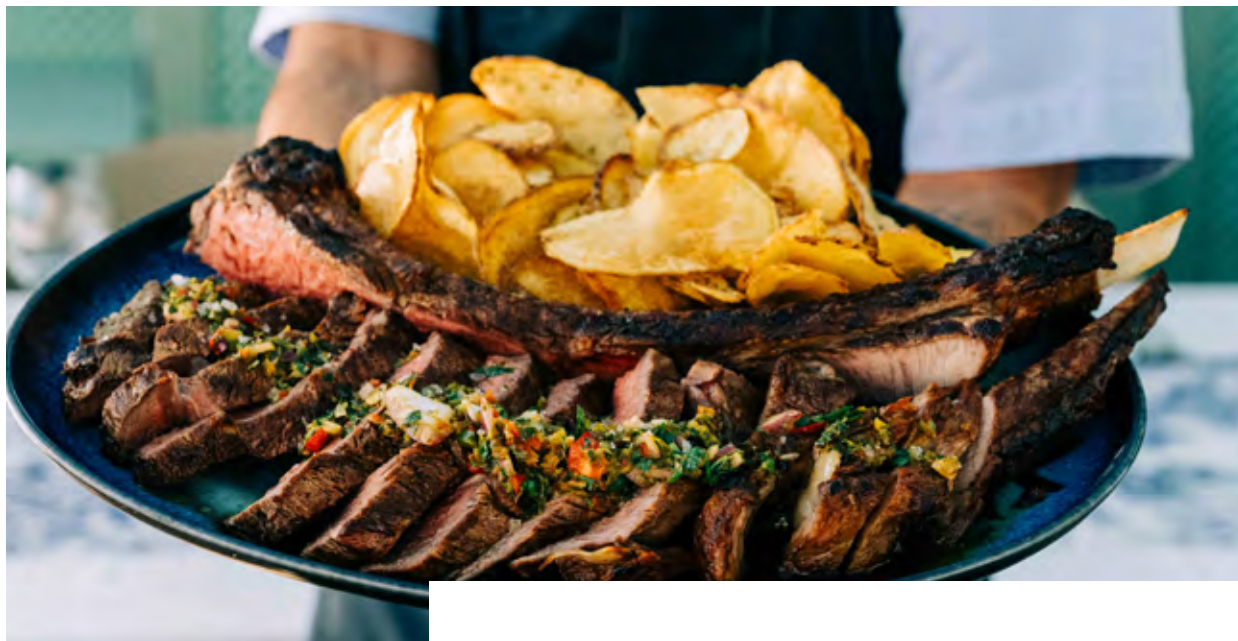
contactos

+351 229 350 936
geral@palato.pt
www.palato.pt

especialidade

Sopa do mar





PÉ NO MAR - RESTAURANTE BAR

morada

Rua de Almeiriga Norte, 2955
4455-420 Perafita

contactos

+351 969 870 904
geral@penomar.pt
penomar.pt

especialidade

Arroz frito de camarão tigre

O Pé no Mar - Restaurante Bar é provavelmente o restaurante mais instagramável de todo o concelho de Matosinhos. Situado diretamente sobre o mar no início da Praia da Memória, em Perafita, todo o interior do restaurante foi pensado para ser um local de fotografias de *influencers* e pessoas famosas, que gostam de comer bem e beber melhor, enquanto desfrutam de um pôr do sol e uma vista para o mar únicos, numa esplanada que é praticamente metade do restaurante. Recomenda-se a salada tropical, que é servida num abacaxi, o arroz frito de camarão tigre, o arroz de Pé no Mar e *tomahawk* grelhado no ponto. De salientar também o extenso e belíssimo bar, onde são servidos magníficos *cocktails* frutados e coloridos jarros de sangria que, em conjunto com o pôr do sol, fazem as delícias dos amantes das artes visuais.





PIZZARIA FAMIGLIA

Localizada no Lionesa Business Hub, a Pizzeria Famiglia conecta pessoas que procuram a refeição como um momento de harmonia, numa viagem pelos verdadeiros sabores de Itália. Na carta predominam risotos, massas e, inevitavelmente, pizzas. Há um cuidado em combinar ingredientes italianos com fornecedores locais, sempre com atenção à sazonalidade, como é exemplo, a massa com *nduja* e camarão, finalizada com a cremosa *burrata* fresca. As pizzas são de inspiração romana, com massa fina e crocante, onde se sente o sabor autêntico em cada fatia, numa combinação equilibrada que mistura tomates frescos da estação e queijo *mozzarella* de textura macia, realçando os aromas do *pomodoro* e complementada com folhas frescas de rúcula e manjerição. O espaço interior tem dois pisos, sendo que no segundo piso há uma sala com uma única mesa grande, perfeita para grupos.

Morada

Rua da Lionesa, 446
Edifício C29
4465-671 Leça do Balio

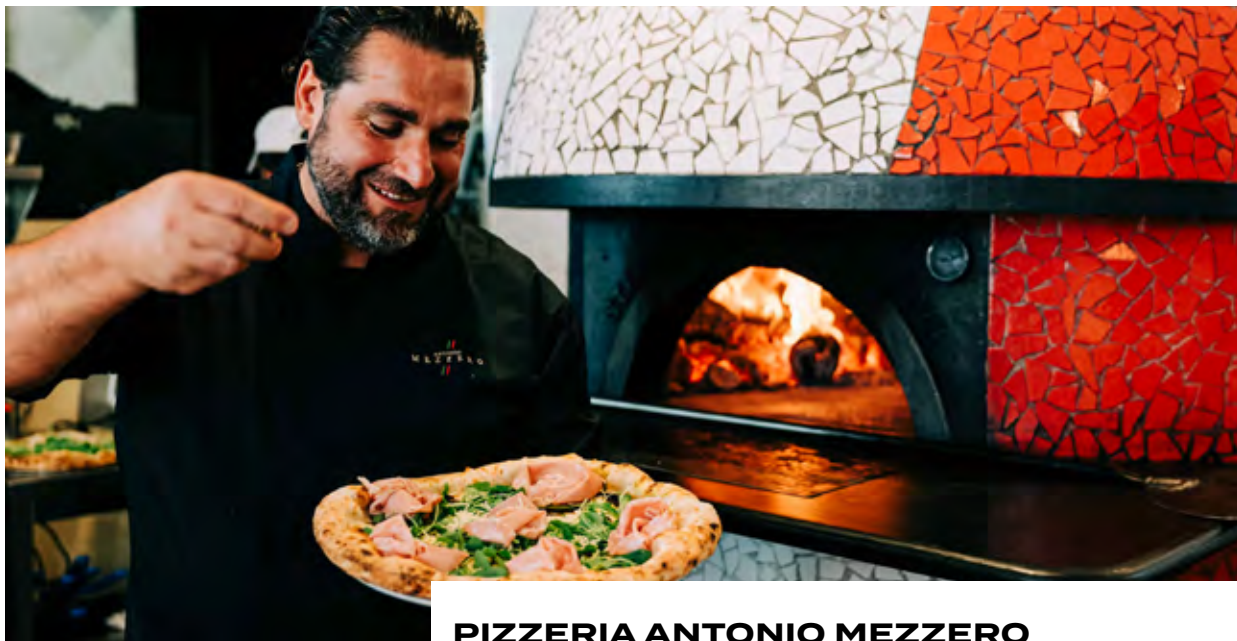
contactos

+351 229 039 018
info@pizzariafamiglia.com
pizzariafamiglia.com

especialidade

Pasta com *nduja* e camarão





PIZZERIA ANTONIO MEZZERO

morada

Avenida General Norton de Matos, 35
4450-191 Matosinhos

contactos

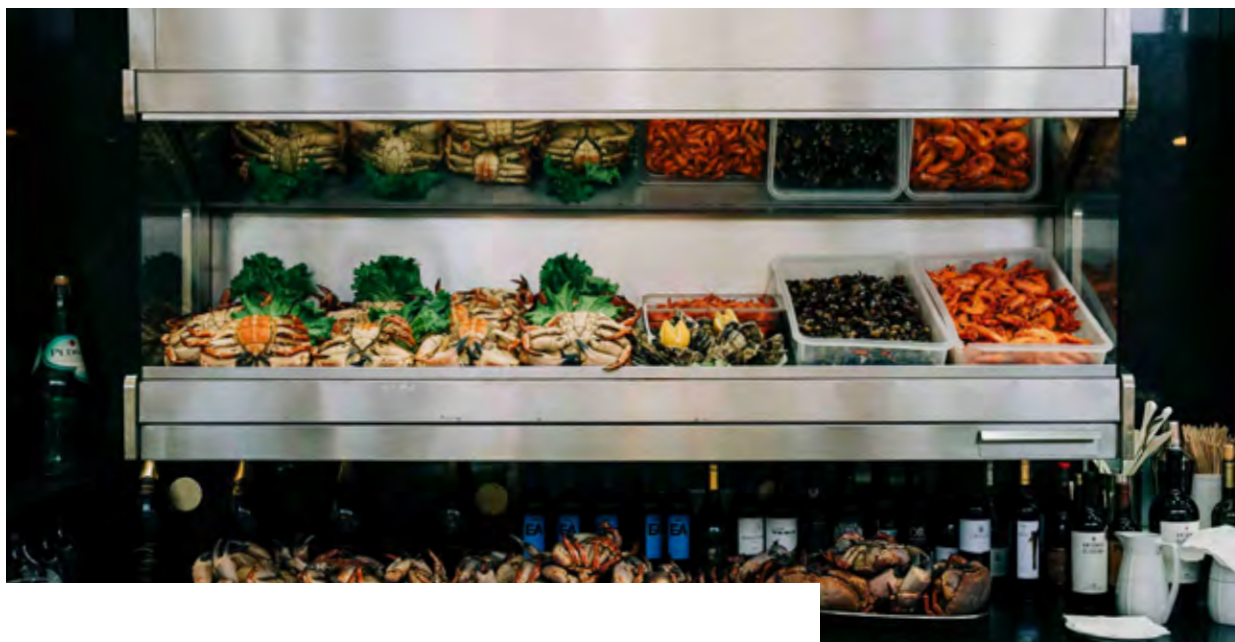
+351 229 382 806
info@antoniomezzero.com
www.antoniomezzero.com

especialidade

Pasta tigre

Na Pizzeria Antonio Mezzero, cada pizza é uma obra de arte, tanto visual como de sabor. Antonio é um apaixonado pela sua profissão e a sua filosofia de vida e de trabalho é *Passione*, *Arte* e *Qualità*. Nota-se bem que Antonio foi campeão mundial de pizza Napoliana e todo esse saber e sabor é transmitido diariamente em todos os pratos que são servidos. Mantendo-se fiel às receitas originais napolitanas e à tradição que o fez famoso, Antonio usa principalmente ingredientes italianos, como molho de tomate S. Marzano D.O.P, *mozzarella* de búfala D.O.P e a farinha de pizza Reginella, pois fazem toda a diferença na qualidade das pizzas. As suas pizzas de autor compõem grande parte do menu, do qual se destacam a pizza *mortadella* e pistachio, que usa mortadela de Bologna e acompanha com degustação de vinho do Porto Burmester White e a pizza Mirandela, confeccionada com alheira de caça reserva, queijo de cabra curado e redução de vinho do Porto.





RESTAURANTE MARISQUEIRA MAJÁRA

Fundada em 1970, o restaurante Majára é uma das primeiras Cervejaria-Marisqueira de Matosinhos e destaca-se pela combinação de sabores da cozinha tradicional portuguesa, com a cultura do *snack-bar* e com a frescura do peixe e marisco. O extenso menu é todo cozinhado ainda usando fogões a lenha, onde o protagonismo é dividido entre a original francesinha e o misto de marisco. As francesinhas do Majára continuam a ser as únicas verdadeiramente originais, iguais às que eram feitas no início, com queijo, fiambre, mortadela, carne assada, salsicha e linguiça fresca em pão de forma ou pão biju. Os mistos de marisco incluem camarão da costa, gambas cozidas, camarão gigante grelhado, camarão tigre grelhado, amêijoas à Bulhão Pato, percebes, saladinha de lagosta e sapateira recheada. De portas abertas diariamente entre a hora de almoço e a uma da manhã.

morada

Rua Roberto Ivens, 603
4450-149 Matosinhos

contactos

+351 229 382 352
geral@restaurantemajara.com

especialidade

Francesinha original





RESTAURANTE MARISQUEIRA SERPA PINTO

Morada

Avenida Serpa Pinto, 39-43
4450-280 Matosinhos

contactos

+351 229 380 593
rest.marisqueiraserpapinto@gmail.com

especialidade

Bacalhau à Serpa Pinto

Olinda e Graça Silva, as irmãs por trás do Restaurante Marisqueira Serpa Pinto, representam o epítome do sentimento materno português. Não só os clientes são recebidos com um genuíno sorriso e um abraço generoso, as irmãs Olinda e Graça esforçam-se para criar um ambiente caseiro e íntimo, algo que é distinto deste restaurante. Este sentimento de que a “mãe ou avó vai tomar conta de nós” é a premissa com que as irmãs fundaram este restaurante em 1971 e algo que ambas se orgulham muito de continuar a criar todos os dias. Os pratos seguem este ambiente informal com arroz de polvo servido no tacho, bacalhau à Serpa Pinto – um bacalhau que é frito com cebolada e servido com ovo estrelado – e lulas salteadas com picante e *whiskey*. As sobremesas são todas caseiras, com destaque para a tarte de lima e o *cheesecake* com frutos vermelhos.





SALTA O MURO

O Salta O Muro é um daqueles lugares que enchem o coração de alegria e saudade do Portugal de antigamente. Antônio e Palmira ainda gerem o restaurante da mesma forma como quando o fundaram há 41 anos: presunto cortado na hora, broa de milho caseira, vinho verde tinto fresco servido numa tigela, peixe grelhado num fogão de pedra quente. Prova disso é o interior do restaurante e o forno inalterados desde o final da época de 70. Eles têm muito orgulho da sua cozinha simples e comprometem-se com ela da mesma forma com que se comprometem com o seu casamento de 46 anos. O Salta O Muro é um lugar para se sentir em casa, à mesa com os nossos pais a cuidarem de nós, sabendo que só querem o nosso bem, que só nos querem ver felizes. É um voltar a uma infância inocente, onde tudo é mais simples e a vida é só feliz.

Morada

Rua Heróis de França, 386
4450-155 Matosinhos

contactos

+351 229 380 870
moreiraepalmira1982@gmail.com
saltaomuro.eatbu.com

especialidade

Arroz de polvo com filetes de polvo





SEIVA

morada

Rua Sarmento Pimentel, 63
4450-790 Leça da Palmeira

contactos

+351 910 546 756
geral@seivarestaurante.pt
www.seivarestaurante.pt

especialidade

Arroz e flora marítima

O Seiva é um estabelecimento vegetariano em Leça da Palmeira, onde os pratos são centrados em origem vegetal como frutas, legumes, grãos, nozes, sementes e produtos à base de plantas. O menu tem uma ampla variedade de opções, incluindo *couvert*, entradas, pratos principais e sobremesas. Para acompanhar, há também a opção de sumos fermentados como cerveja de gengibre e *kombucha*. Aqui orgulham-se de usar ingredientes frescos, locais e orgânicos, promovendo a sustentabilidade e a qualidade dos alimentos. Alguns pratos também apresentam opções veganas. A atmosfera é acolhedora e relaxante, com decoração que reflete valores ecológicos e sustentáveis.





SOLAR DO GORDO

Apesar de ter apenas cinco anos, o Solar do Gordo é já um estabelecimento reconhecido na gastronomia de Matosinhos. É um dos restaurantes de eleição para a comemoração de aniversários, batizados e qualquer outra ocasião especial que exija boa comida, bom vinho e atenção personalizada. Isso vem do avassalador cuidado feminino dado aos detalhes das proprietárias Carla e Fátima e da *Chef* Maria. A esplanada é ideal para aqueles jantares tardios ao calor do verão acompanhados por *cocktails* feitos na hora. Recomendam-se os camarões tigre grelhados, o pregado grelhado com arroz de tomate como pratos principais e a *banoffee* com o cocktail de espuma de maracujá como sobremesa.

Morada

Rua de Angeiras, 191
4455-147 Lavra

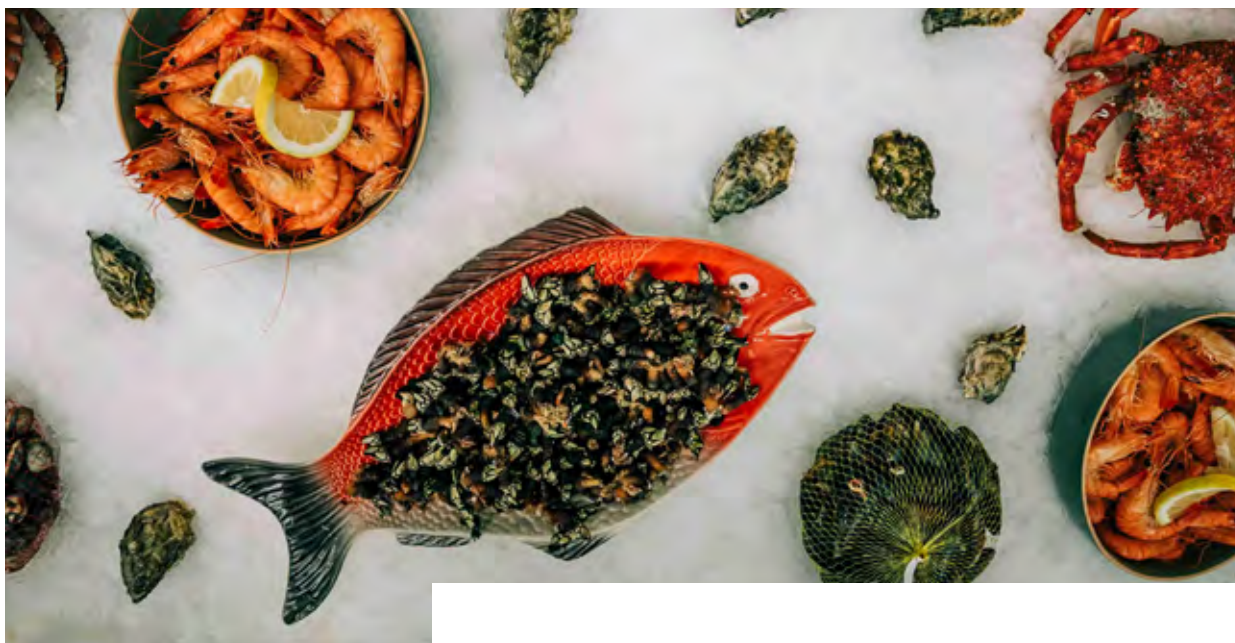
contactos

+351 935 408 973
destaquesalgado@gmail.com
solardogordo.eatbu.com

especialidade

Banoffee com cocktail de espuma de maracujá





TABERNA LUSITANA

morada

Rua França Júnior, 43
4450-135 Matosinhos

contactos

+351 229 387 412
geral@tabernalusitana.com
tabernalusitana.com

especialidade

Peixe e marisco grelhado do mercado

A Taberna Lusitana, situada no Mercado Municipal de Matosinhos, assenta no conceito de preparar o peixe e marisco que o cliente escolhe numa das bancas do mercado. Mais fresco e mais direto da compra para o prato não há. Eduardo, um dos sócios, é um bem-disposto e sempre pronto a servir com um sorriso, cria um ambiente acolhedor e descontraído, próprio para estar entre amigos. Fazendo justiça à taberna que tem no nome, este espaço apresenta uma decoração inspirada na portugalidade e para além do peixe e marisco grelhado, serve queijos, amêijoas à Algarvia, petingas, enchidos e alheiras, entre outros petiscos.





TERMINAL 4450

O Terminal 4450 é uma *steakhouse* rústica, sediada nas antigas instalações do terminal de passageiros do porto de Leixões. Através de uma grande janela, os clientes têm uma vista direta para a visão industrial do porto e para a consequente azáfama das grandes embarcações. O ambiente industrial é transportado para dentro do restaurante onde quase tudo é feito de enormes blocos de madeira. As especialidades são as carnes maturadas, tais como o Costeletão Maturado, *T-Bone*, *Tomahawk*, *Black Angus*, todas sujeitas a um rigoroso processo de seleção, maturação e preparo. Alguns dos costeletões chegam a pesar mais de um quilo. Para além das opções de carne, há petiscos tradicionais e um *cocktail bar* com um *barman* dedicado a servir *cocktails* modernos.

morada

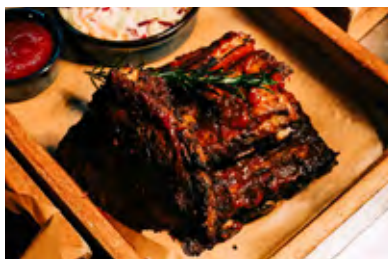
Avenida Doutor Antunes Guimarães
4450-620 Matosinhos

contactos

+351 919 851 933
info@terminal4450.pt
terminal.com.pt

especialidade

Costeletão maturado 45 dias



cozinha portuguesa

100 FOME

Rua do Godinho, 136
4450-278 Matosinhos
+351 932 481 837

Este estabelecimento pode ser encontrado em Matosinhos. 100 Fome ou com fome, aqui comem-se pataniscas de bacalhau, arroz de marisco, massa de sépia com camarão e outros pratos caseiros. Com um atendimento gentil e um serviço cuidado, as paredes enchem-se de mensagens e comentários escritos à mão por quem lá passa e quer voltar.

**107 RESTAURANTE**

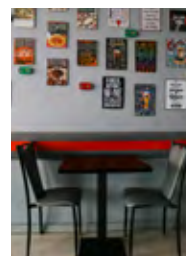
Rua Justino Marques, 149
4455-593 Perafita
+351 229 996 433

O 107 Restaurante localiza-se em Perafita, próximo do Aeroporto Francisco Sá Carneiro e dispõe de uma sala ampla e luminosa num ambiente agradável para refeições rápidas. Serve pratos diários a preços económicos.

**7 PECADOS DA GULA**

Rua D. Nuno Álvares Pereira, 260
4200-213 Matosinhos
+351 938 912 877

O 7 Pecados da Gula fica em Matosinhos. Aqui os pecados são muitos mas entre eles destacam-se o cozido à portuguesa ou as tripas à moda do Porto. O menu conta ainda com pratos diários variados e económicos, confeccionados de forma caseira e com um serviço rápido.

**A CASINHA**

Rua de Tomaz Ribeiro, 248
4450-294 Matosinhos
+351 229 954 224

A Casinha é um espaço de restauração em Matosinhos que nos convida a sentar à mesa. De decoração clara e agradável, serve refeições diárias e almoços ou jantares de grupo. Na ementa pode-se encontrar a paelha, o bife à Casinha com batata frita, os filetes de pescada ou o bife tártaro.

**A COZINHA DO MARIZ**

Avenida Joaquim Neves dos Santos, 749
4450-394 Guifões
+351 224 069 955

Em Guifões podemos visitar A Cozinha do Mariz. Um *take-away* com cuidado na apresentação e serviço atencioso. De pratos variados para levar, destacam-se a vitela assada, os rissóis, os pastéis de bacalhau e a salada russa.



cozinha portuguesa

A GRADE

Rua Brito Pais, 217
4450-337 Leça da Palmeira
+351 229 955 761

Um dos filhos prodígio de António Alves, a Grade, em Leça da Palmeira, é um restaurante especializado em harmonização de pratos com vinhos. A extensa carta de vinhos acompanha um menu especializado nos sabores do norte de Portugal. Serviço de excelência por onde já passaram várias figuras públicas.

**A KNAIPA**

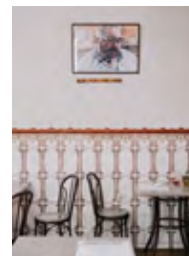
Rua Dr. Augusto
Cardia Pires, 97
450-693 Leça da Palmeira
+351 916 045 939

A Knaipa é um dos restaurantes favoritos dos locais no centro de Leça da Palmeira. O interior é acolhedor e alusivo às artes do mar. No menu encontramos muitos pratos tradicionais, com preços simpáticos, como o arroz de robalo e o cachaço de bacalhau na brasa com batata à murro.

**A RAMADINHA**

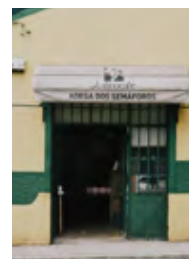
Rua do Sobreiro, 753
4460-282 Custóias
+351 229 519 332

A Ramadinha localiza-se em Custóias e é um pequeno espaço com azulejos na parede, típicos de um estabelecimento de restauração português. Aqui servem diariamente refeições de comida portuguesa clássica para encher barrigas, em doses generosas e a valores apreciados.

**ADEGA DOS SEMÁFOROS**

R. Henrique Bravo, 6844
4465-266 São Mamede
de Infesta
+351 229 010 472

A Adega dos Semáforos, em São Mamede de Infesta, é uma tasca tradicional com opções de diárias diferentes todos os dias. Os habitantes locais desta zona aparecem regularmente para beber a conhecida cerveja com moscatel. Um lugar casual e económico.

**ADEGA MOTA**

Rua do Centro, 223
4465-071 São Mamede
de Infesta
+351 229 026 168

Esta Adega denominada como Mota situa-se no centro de São Mamede de Infesta. Com fachada em esquina, esta churrasqueira, restaurante e *take-away* dispõe de sala de refeições no interior onde os ditos populares em forma de azulejos fazem a graça da decoração. A comida é tradicional e os preços convidativos.

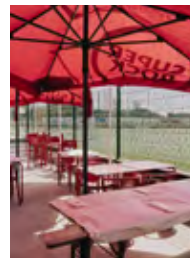


cozinha portuguesa

ALDEIA NOVA

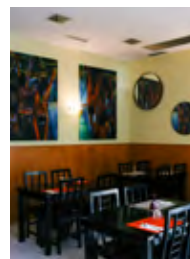
Rua José Vilaça
4455-595 Perafita
+351 934 275 788

Este restaurante de ambiente familiar, junto ao campo de futebol do Clube Desportivo da Aldeia Nova, é um espaço informal com vista privilegiada para o campo e com esplanada que serve refeições ligeiras, como peixe e carne grelhados.

**ALÉM SABOR**

Rua Dr. Afonso Cordeiro, 534
4450-206 Matosinhos
+351 967 892 929

O Além Sabor fica em Matosinhos e está aberto de segunda a sexta-feira, apenas à hora do almoço. Os pratos do dia são económicos e vão variando diariamente. Tem um menu fixo, com pratos de verão ou de inverno, que inclui opções de carne, peixe e vegetariano. Um ambiente calmo e simples.

**AVÓ MIQUINHAS**

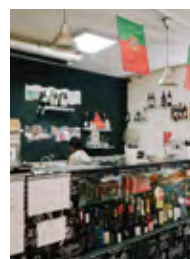
Largo do Castelo 81,
4450-631 Leça da Palmeira
+351 220 139 844

A Avó Miquinhas, localizado perto do Forte de Nossa Senhora das Neves, em Leça da Palmeira, é um restaurante dedicado aos sabores da cozinha tradicional portuguesa com um toque inovador e criativo. Cogumelos em molho de abóbora, *glaze* de toranja e ervas, ou o arroz de pato à Avó Miquinhas feito no forno a lenha, são exemplos que celebram a tradição e surpreendem o paladar com uma abordagem contemporânea.

**BLACK AND WHITE**

Rua de Custio, 1879
4465 Leça do Balio

Em Leça do Balio fica o Black and White. Um sítio de cozinha portuguesa tradicional que serve as famosas diárias, com sala interior e bilhar. A carne de porco à alentejana é um dos pratos diários que mais saída tem.

**BOKALOKA GRILL**

Avenida da República, 262
4450-237 Matosinhos
+351 919 701 579

Não muito longe da praia de Matosinhos, fica o Bokaloka Grill. Com comida rápida e económica, a ementa conta com menus de combinações de prato principal com bebida e/ou batata incluída. Hambúrgueres, *kebabs*, cachorros e brigadeiros, entre outros snacks, são soluções fáceis para pegar e levar.



cozinha portuguesa

BOM DE BOCA

Rua Dom João I, 140
4450-082 Matosinhos
+351 939 601 288

O Bom de Boca é um espaço gracioso em Matosinhos. Uma carta composta de pratos maioritariamente da cozinha portuguesa e confeccionada ao cuidado de duas *chefs*. O menu conta com variados pratos que seguem uma abordagem original na sua combinação e apresentação. Para comer, sugerem-se as panquecas, ovos rotos ou amêijoas e, para beber, uma sangria de frutos vermelhos.

**BRASA D'OURO**

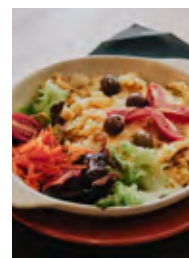
Rua Óscar da Silva, 1109
4450-753 Leça da Palmeira
+351 229 957 181

Situado junto à movimentada zona industrial de Leça da Palmeira, o Brasa d'Ouro é um restaurante que se destaca pela posta à mirandesa e o polvo à lagareiro. Com gestão familiar há mais de uma década, é um espaço calmo com uma sala acolhedora em tons claros.

**CAFÉ E RESTAURANTE RIBATEJO**

Rua do Senhor, 5
4460-419 Senhora da Hora
+351 229 540 997

O café e restaurante Ribatejo tem um espaço simples e agradável na Senhora da Hora. Com menu do dia onde se servem pratos variados e *snacks*, a especialidade é a francesinha em forno de lenha. Tem opções vegetarianas e recebe eventos e encontros de grupo.

**CAFÉ PRACETA**

Rua Hintze Ribeiro, 540
4450-464 Leça da Palmeira
+351 224 924 330

Em Leça da Palmeira fica o Café Praceta, com uma decoração simples onde não passa despercebida a presença de vários Budas espalhados pelo espaço. É um ponto de passagem de peregrinos de Santiago de Compostela. Serve refeições económicas e um menu de pequeno-almoço estilo inglês.

**CANTINHO NO MERCADO**

Mercado Municipal de Matosinhos
4450-178 Matosinhos
+351 914 991 843

Na parte superior do Mercado Municipal de Matosinhos, encontramos o Cantinho no Mercado. Com serviço de *take-away*, entregas e mesas dispostas junto ao balcão para se sentar dentro do mercado, este cantinho serve refeições diárias com sabores caseiros.



cozinha portuguesa

CASA AÇOREANA

Rua Brito e Cunha, 243
4450-082 Matosinhos
+351 229 384 592

A Casa Açoreana fica em Matosinhos e traz-nos os sabores dos Açores. É um restaurante com comida tradicional das ilhas, onde as doses são bem servidas. O prato com mais saída é a posta, mas conta ainda com outros destaques, tais como os bifinhos ao alho, o costeletão grelhado e o cabrito assado.

**CASA CARVALHO**

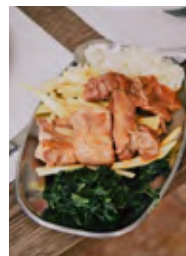
Rua Óscar da Silva, 1390
Leça da Palmeira
+351 229 953 426

A Casa Carvalho fica perto da zona industrial de Leça da Palmeira. É um espaço simples com pratos diários, da cozinha portuguesa, a preço de amigo. Um local onde param obrigatoriamente para almoçar, diariamente, vários trabalhadores da zona.

**CASA SANTOS**

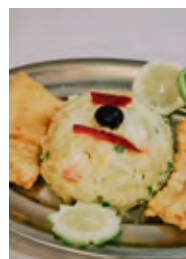
Rua da Cruz de Pau, 461
4460-290 Senhora da Hora
+351 917 147 285

Na Senhora da Hora, encontra-se a Casa Santos. Dada a sua localização junto ao estádio do Leixões, entende-se a referência desportiva nos cachecóis de clubes pendurados na parede. Com quadro na entrada a anunciar os pratos do dia, servem diárias económicas como pataniscas, frango estufado, costela da casa ou francesinha.

**CASA SILVA**

Rua de Óscar da Silva, 237
4450-757 Matosinhos
+351 229 951 909

Na Rua Óscar da Silva podemos encontrar, numa das esquinas, uma casa com o mesmo nome da rua: a Casa Silva. De azulejo branco sobre as paredes e a família completa a trabalhar no estabelecimento, servem diárias económicas à semana e tripas à moda do Porto ao sábado.

**CASA VIDAL**

Rua Alto do Viso, 1
4460-282 Senhora da Hora
+351 229 510 326

A Casa Vidal é já um espaço reconhecido localmente com clientes habituais e fiéis aos pratos aqui confeccionados. De sabores caseiros e trato próprio no atendimento, este restaurante na Senhora da Hora serve comida portuguesa bem apreciada. Apresenta uma vasta seleção de vinhos e o menu diário é de preço convidativo.



cozinha portuguesa

CENTRAL PARK

Rua Conde Alto Mearim, 974
4450-122 Matosinhos
+351 912 644 713

Perto do Jardim Basílio Teles, fica o Central Park, um espaço com sala interior e esplanada em pátio. Com serviço simpático, o menu conta com grelhados na brasa - carne ou peixe - e pratos diários sempre a sair.

**CHARCUT & COISAS**

Avenida Dr. Fernando Aroso, 273
4450-665 Leça da Palmeira
+351 229 952 505

Em frente à igreja de Leça da Palmeira, fica o *take-away* Charcut & Coisas. Com variedade na escolha de pratos para levar para fora, maioritariamente de cozinha portuguesa, esta é uma paragem indicada para os dias em que não apetece cozinhar.

**CHARCUTARIA O PORQUINHO**

Rua de Brito Capelo, 477
4450-074 Matosinhos
+351 229 376 338

Na Charcutaria O Porquinho, em Matosinhos, podemos comprar bons enchidos e fumados ao balcão da pequena mercearia e igualmente entrar para sentar-nos à mesa do almoço ou jantar. Servem-se pratos diários de comida ligeira a preços económicos e num ambiente familiar.

**CHURRASQUEIRA DA SENHORA HORA**

Estr. da Circunvalação, 12468
4460-283 Senhora da Hora
+351 229 515 026

A Churrasqueira da Senhora da Hora serve, diariamente, cozinha de churrasco como o clássico frango grelhado na brasa e pratos típicos portugueses como o cozido à portuguesa, as francesinhas, o bacalhau ou as omeletes. Tem menu do dia a preço reduzido.

**CHURRASQUEIRA MONTE DOS BURGOS**

Rua Nova do Seixo, 1
4460-383 Senhora da Hora
+351 229 545 732

Com o aroma da carne grelhada, a Churrasqueira Monte dos Burgos é um espaço bem movimentado que tem serviço para fora em *take-away*, serve à mesa na sua sala e recebe tanto trabalhadores durante a semana, como eventos de grupo ao fim de semana. Localiza-se na Senhora da Hora.



cozinha portuguesa

COMA BEM

Rua França Júnior, 154
4450-038 Matosinhos
+351 229 380 225

Junto ao Mercado Municipal de Matosinhos encontra-se o Coma Bem. Este é um lugar de paragem diária de locais, com aspecto rústico e ao estilo tradicional português. Servem-se pratos do dia a preços económicos tais como: frango estufado, jardineira e carapaus fritos.

**CONSOLADO SOULFOOD**

Mercado Municipal de Matosinhos, Loja 11/13
4450-178 Matosinhos
+351 229 380 594

Em pleno Mercado Municipal de Matosinhos, encontra-se o Consolado Soulfood. Entre as bancas de peixe, fica este espaço elegante de cozinha cuidada. Todos os dias surge uma nova sugestão do *chef* entre petiscos, marisco, carne ou peixe.

**COZINHA DA SUSANA**

Rua Bernardino Machado, 229
4460-231 Senhora da Hora
+351 939 417 918

Passeando na Senhora da Hora podemos encontrar a Cozinha da Susana. Um espaço luminoso com grandes janelas rasgadas em três frentes. Refeições de comida portuguesa clássica e atendimento familiar fazem desta casa uma paragem diária para comer com sabor caseiro.

**DE RAIZ**

Rua Sousa Aroso, 682
4450-124 Matosinhos
+351 917 930 453

De Raiz é um espaço de restauração ao estilo *snack-bar* em Matosinhos. Com um ambiente simples e descontraído, tem pratos do dia variados à semana e a preços económicos, desprovidos de formalismos.

**EXPLORATÓRIO**

Rua Brito Capelo, 243
4450-073 Matosinhos
+351 229 578 757

O Exploratório está localizado na sede da Porto Design Biennale, em Matosinhos, e foi criada sob a gestão da Escola Superior de Artes e Design - ESAD. Onde o design é a raiz, este espaço acolhe projetos artísticos e reúne num só lugar espaços de *showroom*, loja, café e *co-working*.

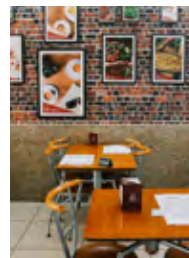


cozinha portuguesa

ESPIGA PURA

Rua Conde Alto Mearim, 1050
4450-029 Matosinhos
+351 939 416 754

O Espiga Pura, em Matosinhos, é um restaurante e confeitaria familiar. Localiza-se perto da Câmara de Matosinhos e por aqui param, diariamente, locais e trabalhadores para os pratos do dia. Com pratos de comida tradicional portuguesa a preços convidativos, este restaurante tem mesas no interior e na esplanada.

**ESTÁ NAS BRASAS**

Rua de Recarei, 1109
4465-731 Leça do Balio
+351 229 520 153

O restaurante Está nas Brasas apresenta-se, em Leça do Balio, com um espaço amplo e agradável com várias zonas de refeição. Com aposta na dualidade do mar e da terra, é na mesma travessa que os dois mundos se cruzam. O camarão grelhado deitado sobre uma succulenta carne, com lulas a acompanhar, é um dos exemplos desta fusão de sabores. Tem serviço *take-away*.

**FONTELUZ CAFFE**

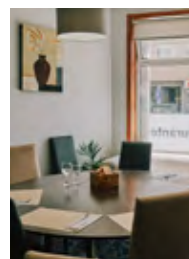
Avenida Menéres, 1140
4450-017 Matosinhos
+351 229 371 523

Na rotunda da Fonte de Luz em Matosinhos, podemos encontrar o café com o mesmo nome: Fonteluz. Com um estilo restaurante/*snack-bar*, serve cachorro especial, hambúrgers, francesinhas e pratos diários que vão variando no menu do dia. Para beber, há uma variedade de cervejas à disposição.

**GERAÇÃO 4**

Rua de São Gens, 2751
4460-815 Senhora da Hora
+351 229 512 009

Na Senhora da Hora localiza-se o Geração 4. Este restaurante com várias salas de refeição bem iluminadas, revela uma carta de pratos clássicos da cozinha portuguesa. Servido em travessa de barro com inscrição do nome do prato, há bacalhau no forno para provar aqui acompanhado por uma boa carta de vinhos. Recebe eventos e jantares de grupo, tendo um espaço com capacidade para cem pessoas.

**IN'TZE**

Rua Hintze Ribeiro, 234
4450-690 Leça da Palmeira
+351 916 477 735

O nome da rua dá nome ao restaurante do restaurante. O In'tze fica numa zona residencial de Leça da Palmeira e apresenta-nos petiscos e comida de tacho económicos com pratos diários e pratos especiais: vai desde o típico bacalhau aos calamares, bife de alcatra ao arroz de coentros e camarão. Este é um espaço de encontro de locais com noites temáticas de fado e outros géneros musicais.



cozinha portuguesa

**INCLUI
TEMPEROS**

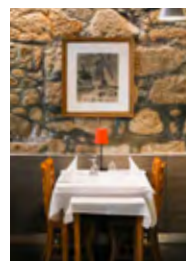
Rua de Recarei, 973
4465-730 Leça do Balio
+351 913 416 975

Em Leça do Balio podemos encontrar o Inclui Temperos. A ironia deste nome é com história por detrás, ganha forma numa casa simples e familiar com refeições rápidas e económicas. O menu do dia inclui pão, prato, bebida, azeitonas e café e as opções diárias estão escritas no quadro de xisto à entrada.

**JOÃO RATÃO**

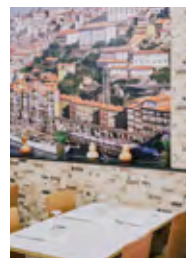
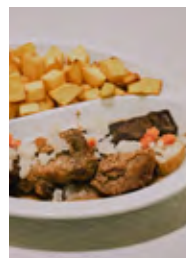
Rua de Tomaz Ribeiro, 171
4450-278 Matosinhos
+351 229 378 941

O João Ratão caiu neste caldeirão com o cheiro de frutos do mar. Especialistas em marisco e peixe fresco na brasa, o Restaurante Marisqueira João Ratão localiza-se em Matosinhos. Além da brasa, há vários pratos tradicionais portugueses que aqui podem ser apreciados.

**KALINCA**

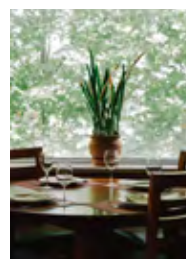
Rua de Recarei, 120
4465-725 Leça do Balio
+351 229 514 405

O Kalinca localiza-se em Leça do Balio e logo à entrada anuncia a sua especialidade: as francesinhas especiais. Além deste prato típico nortenho muito apreciado na zona, este restaurante e café conta com uma carta de pratos tradicionais portugueses que fazem os pratos do dia.

**LA CYTA**

Rua do Progresso, 960
4455-531 Perafita
+351 910 134 748

O La Cyta em Perafita é um amplo restaurante, churrasqueira e *take-away* com dois andares. No 2º andar do edifício pode encontrar-se uma vista sobre as redondezas. A carta apresenta-se com comida tradicional servida em serviço de cerâmica e sabor caseiro como a francesinha ou a maçã assada.

**LAR DO
MOTORISTA**

Avenida Dr. Manuel
Teixeira Ruela, 2
4460-362 Sra. da Hora
+351 229 510 841

O Lar do Motorista tem um nome original e até caricato e que se traduz num universo muito informal. É um restaurante e churrasqueira na Senhora da Hora, com dois pisos, que serve diárias e *snacks*. Com serviço rápido e preços convidativos faz clientes regulares desta casa.



cozinha portuguesa

**LUSO-
-BRASILEIRO**

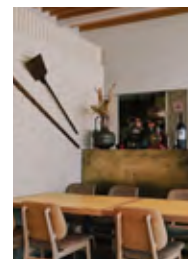
Travessa Agra, 15
4450-337 Leça da Palmeira
+351 229 963 105

Em Leça da Palmeira fica o Luso-Brasileiro. De Portugal há as sardinhas e os rojões, do Brasil há a picanha e a feijoada. Com xailes que decoram o espaço, conta ainda com noites de fado que animamos serões em convívio.

**MADUREIRA'S
S. MAMEDE**

Avenida Conde, 6325
4465-095 São Mamede
de Infesta
+351 224 067 031

Este estabelecimento não precisa de muita apresentação pois pertence a uma rede de restaurantes já conhecida do público: o Madureira's. Este que falamos fica, em concreto, em São Mamede de Infesta. Um espaço elegante com um cardápio a condizer, rico em grelhados e mariscos confeccionados com atenção e apresentação cuidada. Tem uma sala dedicada ao *take-away* para as diárias prontas e para o famoso churrasco.

**MANJAR
DE LEÇA**

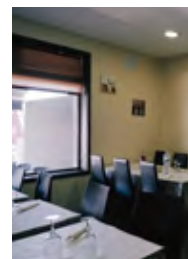
Travessa Veloso Salgado, 26
4450-625 Leça da Palmeira
+351 966 357 568

Já na zona industrial de Leça da Palmeira, podemos encontrar o Manjar de Leça. Um local que recebe, todos os dias, clientes habituais especialmente trabalhadores da zona. É um espaço simples de comida caseira portuguesa a preços económicos onde a especialidade é o cozido à portuguesa.

**MARGARIDA
- COZINHA
DA MAGUI**

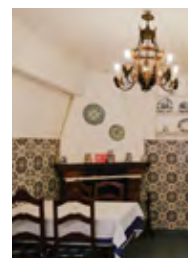
Rua Oriental, 1695
4455-518 Perafita
+351 220 966 457

Na Margarida - Cozinha da Magui - o atendimento é personalizado e a comida é tradicional. Na esplanada ou no interior, são servidos pratos diários inseridos no menu do dia a preços reduzidos e com diferentes opções inscritos na tábua de xisto à entrada. Fica em Perafita.

**MARIA MOITA**

Travessa do Castelo, 55
4450-718 Leça da Palmeira
+351 229 951 806

Na zona histórica de Leça da Palmeira fica o Maria Moita. Este restaurante que pertenceu à avó do atual dono, existe desde 1960 e tem a particularidade única de ter uma videira que brota da parede de uma das salas de jantar e estende-se até à esplanada onde cria uma boa sombra. Este é um restaurante típico português, de paredes revestidas a azulejo e madeira, onde se come comida tradicional: filetes de polvo, bacalhau ou leite creme.



cozinha portuguesa

MIRA PARQUE

Rua Angeiras, 1183
4455-039 Lavra
+351 229 286 518

O Mira Parque é um restaurante simples de bairro onde se servem pratos diários a preços económicos e com cheiro a comida caseira. Com espaço exterior e duas salas interiores, este é um local de paragem diário para locais e trabalhadores da zona.

**MISTER COUTO**

Rua Roberto Ivens, 393
4450-218 Matosinhos
+351 229 384 765

O Mister Couto é uma casa simples, à moda portuguesa. Nas paredes os azulejos e objetos da temática da lavoura tradicional antiga, na mesa o menu escreve-se com pratos tradicionais. As entradas são referência do público, desde a bola de carne e o presunto, ao queijo e ao camarão.

**MOÇAMBIQUE**

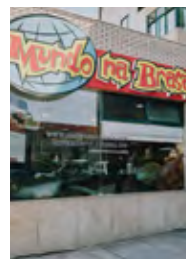
Avenida Menéres, 223
4450-191 Matosinhos
+351 229 375 275

O restaurante e snack-bar Moçambique tem morada em Matosinhos. Por tradição e especialidade, aos Domingos é sempre arroz de polvo com filetes do mesmo. Na restante semana serve a cada dia um prato diferente. Comida caseira e ambiente familiar.

**MUNDO NA BRASA**

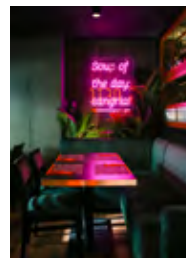
Rua Elaine Sanceau, 48/54
4465-298 São Mamede de Infesta
+351 229 551 533

Quem passa perto não tem onde existir confusão: o Mundo na Brasa faz-se apresentar pelo visível letreiro na rua onde fica, em São Mamede de Infesta. Este é um lugar especializado em *take-away*. Com clientes regulares, é muito movimentado e apresenta uma ampla variedade de pratos já prontos e de churrasco.

**NETO**

Rua Brito e Cunha, 80
4450-295 Matosinhos
+351 920 440 112

O nome dado à casa Neto vem de um conceito simples: "O avô ensinou a receita, agora nós mantemos o segredo!". Localizado na zona popular de restauração em Matosinhos, este espaço harmonioso convida a um ambiente tropical e elegante. A sua ementa conta com bifes, francesinhas, hambúrgueres e outros petiscos acompanhados por uma fresca sangria.



cozinha portuguesa

O ALVES

Avenida Combatentes da
Grande Guerra, 124
4450-790 Leça da Palmeira
+351 229 954 226

Perto da praia fica O Alves. Com 40 anos de experiência, este restaurante ergue-se num edifício de dois andares com vista para o mar. O serviço de excelência, o cuidado no atendimento, a elegância das salas interiores ou da esplanada e a confeção de qualidade convidam a sentar e a degustar os pratos de cozinha tradicional portuguesa que aqui se servem e que poderão ser acompanhados por uma vasta garrafeira.

**O BARRIL**

Rua Óscar da Silva, 1202
4450-337 Leça da Palmeira
+351 229 952 691

O Barril é um dos restaurantes favoritos restaurante favorito de quem trabalha na zona industrial de Leça da Palmeira. O menu é baseado em grelhados e comida de tacho, onde as doses são generosas, os sabores são intensos e o preço é de amigo. Além do menu fixo com frango de churrasco e costeletas de novilho, há também diárias como massa à lavrador e feijoada.

**O BEM ARRANJADINHO**

Rua Matinho, 2
4450-718 Leça da Palmeira
+351 916 617 474

Com a esplanada virada para o jardim do Forte de Leça, o Bem Arranjadinho é um restaurante, como o nome indica, de boa apresentação, que prima por um espaço cuidado e decoração harmoniosa. A comida, tradicional portuguesa, é servida em travessas de barro e tachos.

**O BRASINHAS**

Rua Gondivai, 983
4465-759 Leça do Balio
+351 229 545 023

O Brasinhas é um restaurante conhecido na área pela comunidade local de Leça do Balio. Pelo seu bom serviço e qualidade na confecção, aqui retornam semanalmente clientes para sentar à mesa ou levar para casa. A sala de jantar é rústica e calma e o espaço *take-away* movimentado e despachado.

**O CABEÇAS**

Avenida Serpa Pinto, 537
4450-277 Matosinhos
+351 229 380 333

O Cabeças está em Matosinhos e tem serviço ao balcão e *take-away*. A sua especialidade é uma: leitão assado em forno de lenha. Este prato típico português ganha nesta casa várias formas: a mais normalizada - no prato com os seus devidos acompanhamentos - em sandes ou em rissol. É garantida a carne tenra, o molho picante e a pele estaladiça.



cozinha portuguesa

O CANTINHO DO CARECA

Rua Gondivai, 927
4465-759 Leça do Balio
+351 229 690 188

O Cantinho do Careca é um espaço informal em Leça do Balio. Nas paredes: um mural com as figuras famosas que por aqui já passaram, um aquário de peixes e um friso de pedra. Sobre a mesa pratos diários de comida portuguesa como o clássico prego no prato ou a francesinha acompanhados de vinho da casa engarrafado. Ao fim de semana há o especial frango com batata.

**O CLÁSSICO**

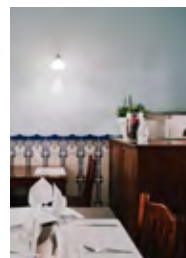
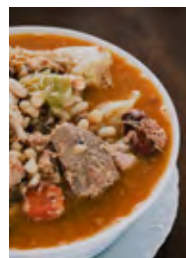
Avenida Serpa Pinto, 410
4450-159 Matosinhos
+351 229 381 534

O Clássico tem morada em Matosinhos. A fazer justiça ao seu nome, serve em travessas de barro em sinal que aqui se come cozinha tradicional portuguesa. As especialidades vão para o cabrito assado e a carne assada, confeccionadas pelas mãos da dona da casa que é também aqui a cozinheira.

**O COZINHEIRO**

Rua da Primavera, 115
4455-588 Perafita
+351 229 958 718

O Cozinheiro é um restaurante típico português, de azulejo e individual de papel. Sobre a mesa servem-se doses generosas de comida tradicional portuguesa. Bacalhau, feijoada, cozido à portuguesa ou pregos podem ser pedidos. Situa-se em Perafita.

**O MUNDO DA PAULINHA**

Rua de Alfredo Cunha, 309
4450-023 Matosinhos
+351 911 834 181

O Mundo da Paulinha é um projeto da Paula. É uma padaria, pastelaria e snack-bar que se encontra perto da Câmara de Matosinhos. Com uma ementa do dia cuidada com opções de carne ou peixe e sobremesas atrativas, é um espaço para pequenos-almoços, almoços e lanches.

**O PAI DA MARIA**

Rua da Agudela, 548
4455-016 Lavra
+351 969 275 415

Uma casa de família, onde se servem francesinhas (e não só) e onde tudo é feito com um ingrediente extra: o amor de Pai. O Pai da Maria é um lugar peculiar com, decoração a rigor no tema infantil e com brinquedos e jogos nas paredes e no chão. Na entrada anunciam sete pratos especiais e contam com serviço *take-away*.



cozinha portuguesa

O PAQUETE

Rua Damião de Góis, 80
4460-292 Senhora da Hora
+351 229 536 928

O Pacote situa-se na Senhora da Hora e alberga no seu interior motivos marítimos nas paredes. Apesar da temática decorativa ser o mar, a especialidade é da terra: a francesinha e a carne à alentejana. De atendimento simpático, esta casa simples e acolhedora serve comida honesta da cozinha regional portuguesa.

**O SARRABULHO**

Avenida Dr. Fernando Aroso,
242 4450-665 Leça da Palmeira
+351 229 953 671

O Sarrabulho fica em Leça da Palmeira e, como o nome o anuncia, a especialidade não poderia deixar de ser as papas de sarrabulho. Tirando este prato obrigatório que faz fiéis clientes voltarem ao longo dos anos, a ementa conta ainda com diversos pratos como rojões, bacalhau com natas ou filetes de polvo e várias opções de tartes caseiras.

**O VALENTE**

Rua de Cidres, 400
4455-811 Santa Cruz do Bispo
+351 911 772 758

O Valente é uma casa simples, onde param diariamente locais e trabalhadores na sua curta hora de almoço. Numa zona em Perafita, este restaurante é uma escolha recorrente por quem aqui anda. A especialidade da casa é a francesinha, mas tem também pratos diários e económicos.

**OLHINHOS DE POLVO**

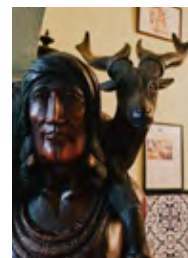
Rua Conde São Salvador, 21
4450-000 Matosinhos
+351 916 006 021

O restaurante Olhinhos de Polvo denuncia a sua especialidade logo à partida. Cozinhado de diversas formas, o polvo pode ser apreciado conforme o gosto: polvo assado, arroz de polvo e filetes de polvo são alguns dos pedidos com maior saída – assim como o leite creme caseiro para a sobremesa. Fica junto à Docapesca de Matosinhos.

**PAVILHÃO DE CAÇA**

Rua Gonçalves Zarco, 2516
4455-821 Leça da Palmeira
+351 229 955 107

O Pavilhão de Caça é, como o nome anuncia, especialista em comida com foco em produtos de caça. Diz-se que as perdizes são uma verdadeira perdição nesta casa rústica de azulejos nas paredes e motivos de caça a decorar o espaço.



PETISQUEIRA GONÇALVES

Rua Amieira, 120
4465-020 São Mamede de Infesta
+351 224 036 237

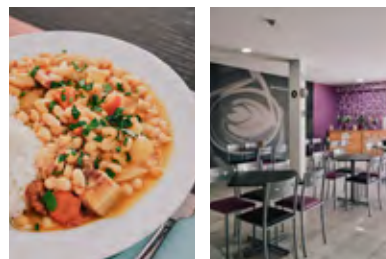
Esta petisqueira é a clássica tasca portuguesa de pratos de barro nas paredes com dizeres populares. Composta por um espaço pequeno com balcão e vitrine de *snacks*, tem também um espaço com mesas nas traseiras. Esta é uma casa simples, em São Mamede de Infesta, com atendimento familiar e clientes que já são da casa.



PITADA DE AÇÚCAR

Rua Nova do Seixo, 1140
4465-216 São Mamede de Infesta
+351 223 287 596

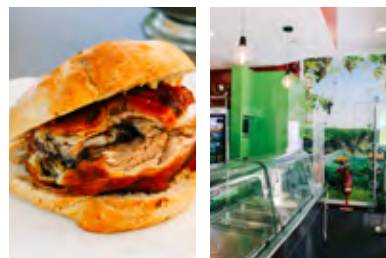
O Pitada de Açúcar fica em São Mamede de Infesta. Com um espaço desafogado e esplanada nas traseiras em pátio solarengo, serve refeições económicas e rápidas diariamente e que variam todos os dias. A feijoada à portuguesa é um desses exemplos e que pode ser provada aqui.



PRAZERES DA BAIRRADA

Rua Dr. Manuel Rodrigues de Sousa, 19
4450-208 Matosinhos
+351 934 299 262

Da Bairrada para Matosinhos, chega-nos os Prazeres da Bairrada. Sem hesitação, sabe-se que nesta casa serve-se o tradicional leitão da sua terra. No prato ou em sandes, o leitão é regado com o seu típico molho picante e acompanhado de batata frita estaladiça. Localiza-se junto à praia e tem serviço *take-away* e por encomendas.



QUEDA D'ÁGUA

Rua Brito e Cunha, 200
4450-082 Matosinhos
+351 934 686 677

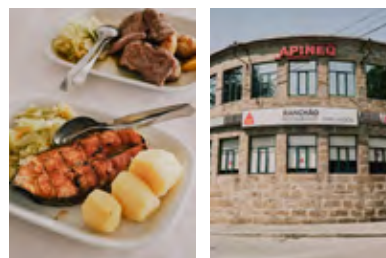
O Queda d'Água pode ser encontrado em Matosinhos. É um restaurante típico de refeições de grupo. A ementa escreve-se com pratos tradicionais portugueses variados entre carne, peixe e marisco - bifes, alheira, lulas, gambas, massas e sobremesas caseiras.



RANCHÃO

Rua de Santana, 919
4465-742 Leça do Balio
+351 220 154 404

Ranchão é um restaurante em Leça do Balio com aspecto típico português de azulejo na parede e mobiliário em madeira escura. Especializados em pratos da cozinha típica portuguesa, os grelhados de carne e de peixe levam um especial destaque. Tem menu diário económico que inclui prato, bebida, pão, sopa e café. Em dias específicos há música ao vivo.



cozinha portuguesa

RECANTO DO SABOR

Rua de Santana, 275
4465-741 Leça do Balio
+351 916 316 411

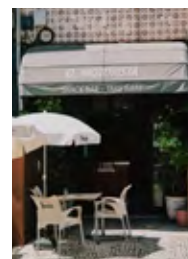
O Recanto do Sabor é um café, restaurante e *snack-bar* reconhecido na zona de Leça do Balio pelos seus frangos assados, cozinhados em forno especial que pode ser visto logo à entrada do estabelecimento.

Com esplanada coberta, este é um sítio de paragem casual onde se servem também diárias económicas.

**RESTAURANTE “O MOTORISTA”**

Avenida Dr. Manuel Teixeira
Ruela, 2
4460-362 Sra. da Hora
+351 224 954 817

O restaurante O Motorista fica na zona industrial de Perafita e - tal como o nome anuncia - uma zona de grande circulação de camiões. Nestes veículos pesados chegam os seus camionistas e demais trabalhadores locais a esta casa. Ao balcão ou à mesa, comem-se pratos diários, *snacks* e ainda servem em *take-away*.

**RESTAURANTE 27**

Rua Brito e Cunha, 27
4450-081 Matosinhos
+351 229 376 228

O Restaurante 27 é uma casa simples, com comida na mesma medida. Fica em Matosinhos e serve pratos diários e a preços económicos. O menu do dia vai variando e direciona-se para a cozinha tradicional portuguesa, onde a francesinha se destaca.

**RESTAURANTE A MARGARIDA**

Rua Castelo, 59
4450-632 Leça da Palmeira
+351 229 961 402

De portas abertas há mais de duas décadas, o Restaurante A Margarida é como à antiga, de toalhas engomadas e fotografias de família e tapetes de Arraiolos a decorar. As mesas enchem-se de açorda de camarão servidas num pão que vai a tostar ao forno, um dos ex-libris da casa. Servem-se ainda panelas de arroz de marisco ou cabidela, cataplanas de carne, bifes da vazia e muito marisco ao quilo.

**RESTAURANTE ALAMEDA**

Al. Futebol Clube de Infesta, 53
4465-141 São Mamede
de Infesta
+351 229 024 485

Na Alameda Futebol Clube de Infesta fica a morada do Restaurante Alameda. De ambiente rústico e garrafeira exposta, este restaurante de pacata fachada fica na parte de baixo de um prédio residencial e serve comida tradicional portuguesa. Da comida de tacho aos grelhados, destacam-se as costelinhas com arroz de feijão.



cozinha portuguesa

RESTAURANTE ALIANÇA

Rua Brito Capelo, 637
4450-146 Matosinhos
+351 229 375 013

Em Matosinhos encontramos o restaurante Aliança, um lugar informal com pratos do dia que variam à semana a preços convidativos. As sardinhas assadas com pimento ou massa à lavrador acompanhados por broa de milho e broa de Avintes são alguns dos pratos da cozinha portuguesa que podemos aqui provar.

**RESTAURANTE AVÔ MANEL**

Rua da Lagoa, 1191
4450-174 Senhora da Hora
+351 220 962 358

O Restaurante e *take-away* Avô Manel, na Senhora da Hora, diz-se 'rei da picanha'. Para além da especialidade neste prato de churrasco, apresenta no menu variadas opções para todos os gostos. Grelhados de carne variada, filetes de pescada, bolinhos de bacalhau e rissóis, alheira ou iscas são exemplos de pratos à moda portuguesa que aqui pode ir buscar ou comer no local.

**RESTAURANTE BAR AZUL**

Avenida Liberdade
4450-236 Leça da Palmeira
+351 229 951 810

O Restaurante Bar Azul fica em Leça da Palmeira e é inequivocamente um bar e azul. Em cima da linha da praia, está esta casa simples com pratos feitos com ingredientes pescados ali ao lado no mar. A especialidade é o arroz de marisco.

**RESTAURANTE BEM REGADO**

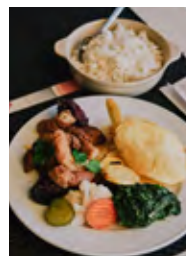
Rua General José Vicente
de Freitas, 51
4460-661 Custóias
+351 229 544 107

A Churrasqueira e Restaurante Bem Regado é um lugar em Custóias para comer comida típica portuguesa de peixe e de carne com, especial nos grelhados em churrasco. O serviço *take-away* traz os regulares cliente. Ao almoço, durante a semana, tem menu com sugestões do dia e, preço reduzido.

**RESTAURANTE CÊPA HÍPICO**

Centro Hípico do Porto e
Matosinhos
Avenida Antunes Guimarães, 13
4450 Leça da Palmeira
+351 966 521 820

Na entrada de Leça da Palmeira, fica o Centro Hípico do Porto e Matosinhos e, inserido no mesmo, podemos encontrar o restaurante Cêpa Hípico. Este é um espaço rodeado de natureza e com vista privilegiada para os cavalos a treinar. Aqui podem-se provar pratos tradicionais portugueses como as tripas à moda do Porto.



cozinha portuguesa

**RESTAURANTE
CLUBE DE
CAÇADORES**

Rua Monte Castelo, 1105
4460 Guifões
+351 933 784 781

O Restaurante Clube de Caçadores insere-se no Clube de Caçadores em Guifões. Envolvido por uma paisagem verde, repleta de natureza viva. Com um serviço cuidado e atento, a especialidade desta cozinha é a francesinha em forno de lenha.

**RESTAURANTE
COSTA**

Rua Roberto Ivens, 201/5
4450-252 Matosinhos
+351 229 380 154

De apelido típico português, no Restaurante Costa a comida é tradicional portuguesa. Num ambiente rústico, durante a semana são servidos vários pratos do dia, mas é aos domingos que reúne os fiéis clientes que aqui vêm deliciar-se com o cozido à portuguesa.

**RESTAURANTE
GALISPO**

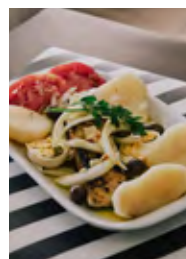
Rua Godinho, 783
4450-150 Matosinhos
+351 229 375 162

Se passar no Restaurante Galispo pode contar com comida tradicional portuguesa. Desde tripas à moda do Porto aos filetes de pescada, o menu é variado de carne e de peixe. Com três salas, a decoração faz-se de barcos em vários tamanhos e fotografias antigas de Matosinhos, a mesma cidade onde se encontra localizado.

**RESTAURANTE
J.P.**

Rua Godinho de Faria, 103
4465-159 São Mamede
de Infesta
+351 220 730 304

O Restaurante J.P., em São Mamede de Infesta, é um negócio familiar que serve comida caseira. Um estabelecimento composto por dois espaços distintos, onde podemos encontrar o café com refeições rápidas na entrada com acesso à rua e o restaurante localizado depois desta zona. É visitado regularmente pelos habitantes locais desta área.

**RESTAURANTE
LEIXÕES**

Rua José Lúcio, 67/74
4460-284 Matosinhos
+351 224 902 571

O Restaurante Leixões fica localizado junto ao Estádio do Mar do Leixões Sport Clube Futebol. Este é um espaço composto por duas divisões: uma em formato churrasqueira *take-away* e o outro em formato de restaurante com lugares sentados. Serve pratos diários a preços económicos.



RESTAURANTE MILÉNIO

Rua Godinho Faria, 1488
4465-643 Leça do Balio
+351 229 026 057

O Milénio é um *snack-bar*, em Leça do Balio, localizado por trás de uma paragem de autocarros, fazendo com que a passagem por esta casa seja algo natural. Com duas salas de refeição e uma principal com serviço ao balcão, possui ainda esplanada exterior coberta. Serve menus diários a preços reduzidos e com pratos variados.



RESTAURANTE MIRA SOL

Rua de Custio, 3125
4465-609 Leça do Balio
+351 229 487 891

Uma casa simples para comer diariamente e com sabor a comida caseira é o restaurante Mira Sol em Leça do Balio. Próximo do aeroporto, tem menu diário que varia todos os dias e que está escrito a giz num quadro de ardósia, à entrada do estabelecimento. A massa à lavrador, os pregos ou o peixe grelhado são alguns exemplos.



RESTAURANTE LIMA'S

(Restaurante O Saraiva)

Rua Angeiras - Parque de
Campismo Orbitur Angeiras
4455-039 Lavra
+351 937 922 424

O resataurante Lima's fica inserido no Parque de Campismo Orbitur de Angeiras e está envolvido num ambiente relaxante de natureza. Comida de estilo caseiro com destaque para a torta de amêndoa como sobremesa.



RESTAURANTE PETRAFACTA

Rua Dr. Marcos da Cruz, 1993
4455-839 Perafita
+351 938 537 145

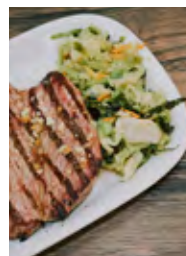
O Restaurante Petrafacta apresenta um ambiente descontraído. No que toca à carta prima pelas sobremesas originais feitas na casa. O menu do dia inclui sopa, pão, bebida, prato, sobremesa e café, variando as opções de prato diariamente com uma qualidade-preço que é apreciada. Fica em Perafita.



RESTAURANTE PONTO DE ENCONTRO

Rua de São Gens, 3087
4460-409 Senhora da Hora
+351 229 510 164

O Restaurante Ponto de Encontro é, como o nome indica, um ponto de encontro de locais. Com atendimento cuidado, este é um espaço informal com comida de estilo caseiro e especialidade nas carnes grelhadas. Fica na Senhora da Hora, tem serviço de *take-away* e recebe eventos e grupos e grupos, tendo capacidade para 130 pessoas.

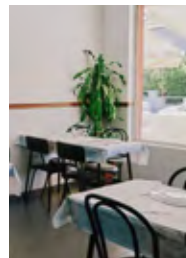


cozinha portuguesa

**RESTAURANTE
VITÓRIA**

Rua Gonçalves Zarco, 1913
4450-337 Leça da Palmeira
+351 229 954 092

O restaurante Vitória fica em Leça da Palmeira. Este lugar que conta já com uma longa vida, apresenta-se de forma simples e desprovida de formalismos. Com pratos diários económicos de cozinha portuguesa, aqui podem provar-se, por exemplo, o típico prego no prato e as lulas recheadas. A confeção é caseira e o atendimento familiar, motivo suficiente para ter tantos fiéis à casa.

**RUIVO'S**

Rua de Alfredo Cunha, 99
4450-025 Matosinhos
+351 912 908 643

Na envolência do Parque 25 de Abril, que lhe faz frente, encontra-se o Ruivo's, no centro de Matosinhos. De vitrine para o verde e a luz a deixar-se espalhar pela sala, podem-se apreciar os vários *snacks* e pratos. Há opções mais ligeiras como as tostas, os cachorros e as saladas e - para quem tem mais fome - há massas, francesinhas e pratos do dia com menu que inclui a sopa do dia.

**S. TIAGO**

Rua Largo do Souto, 187
4460-830 Matosinhos
+351 229 521 194

O estabelecimento S. Tiago situa-se no largo do Souto em Custóias, um pequeno jardim com várias árvores, perfeito para estar à sombra no Verão. Este restaurante com 3 salas internas e esplanada exterior, é um espaço familiar e conhecido na zona pelas suas refeições diárias de comida portuguesa.

**SABOR NO
PONTO**

Rua Godinho, 886
4450-009 Matosinhos
+351 224 039 750

O Sabor no Ponto é uma cafetaria, restaurante e *take-away*. Fica em Matosinhos e tem um serviço tipo cantina de pratos diários e com valores económicos. É por isso um ponto de rotina para os locais e trabalhadores da zona que aqui vêm comer todos os dias. A ementa é rotativa e com menu específico para cada dia.

**SABORES DA
BOA NOVA**

Rua do Sol Poente, 967
4450-797 Leça da Palmeira
+351 220 924 531

O Sabores da Boa Nova fica na zona industrial de Leça da Palmeira. Com os serviços de restaurante e *take-away*, pode optar por comer no local ou levar para casa. Aqui a comida é confeccionada de forma caseira e sai rapidamente para a mesa. Tem menu do dia económico e pode optar entre carne, peixe ou vegetariano.

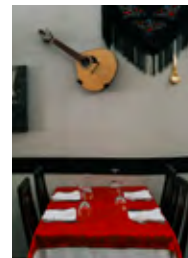


cozinha portuguesa

SENTA-TE E COME

Avenida da Liberdade
4450-016 Matosinhos
+351 224 007 334

Senta-te e Come parece expressão imperativa de mãe para filho que não quer nem sentar-se nem comer. No caso do restaurante que se dá pelo mesmo nome e que fica em Matosinhos, a história não será a mesma. Nesta casa típica o fado é outro, não se visse ele mesmo na decoração ou se ouvisse ao vivo no primeiro sábado de cada mês. Neste restaurante a especialidade é a posta de vitela arouquesa.

**TABERNA SÃO MAMEDE**

Rua Henrique Bravo, 6449
4465-166 Matosinhos
+351 223 241 016

A Taberna São Mamede fica como o nome indica em São Mamede de Infesta. É uma casa rústica, com pratos do dia de confeção caseira e tradicional. Conhecida ainda na zona pelas suas francesinhas, serve refeições rápidas e em doses simpáticas.

**TAKE TIME RESTAURANTE**

Estr. da Circunvalação, 12016
4460-282 São Mamede de Infesta
+351 937 319 891

Na emblemática Estrada da Circunvalação encontramos o Take Time, um restaurante de diárias com esplanada, visitado por locais que procuram comida portuguesa a preços económicos, combinado com um serviço eficaz.

**TASKA'NELA**

Rua de Almeiriga, 540
4450-608 Leça da Palmeira
+351 916 407 857

A Taska Nela fica em Leça da Palmeira. É uma casa de comida honesta e caseira. Serve pratos económicos e de confeção rápida. Dos grelhados à comida de tacho, o ambiente em volta da sala é típico com os azulejos a revestir as paredes e um atendimento familiar aos clientes já habituais desta casa.

**TASQUINHA DA MARIA**

Rua de Recarei, 417
4465-726 Leça do Balio
+351 229 541 178

Localizada em Leça do Balio, a Tasquinha da Maria tem azulejos com expressões populares à entrada e objetos tradicionais nas prateleiras sobre o balcão. Os pratos diários compõem o menu do dia por um preço simpático: como o peixe frito, o frango assado ou a massa à lavrador.



5 OCEANOS

Rua Heróis de França, 689
4450-154 Matosinhos
+351 919 085 075

O restaurante 5 Oceanos é uma clássica marisqueira de Matosinhos que serve produtos frescos do mar. O menu conta com amêijoas à Bulhão Pato, vieiras, polvo e outros peixes e mariscos frescos. Para acompanhar cada prato, é possível escolher o melhor vinho para harmonizar, a partir de uma garrafeira vasta. O ambiente é acolhedor com os azulejos a servir de friso junto do azulejo nas paredes.

**A CASA DO GORDO**

Travessa de Rudolfo de Mesquita, 37
4455-204 Lavra
+351 929 005 963

A Casa do Gordo em Angeiras tem serviço de sala e *take-away*. Um local muito popular onde se come comida regional nomeadamente do mar - com grelhados e comida de tacho. O destaque vai para a sopa de peixe e para as sobremesas caseiras.

**A PEIXARIA II**

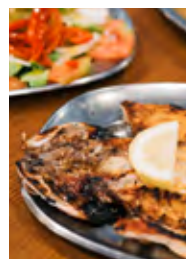
Rua Heróis de França, 352
4450-718 Matosinhos
+351 224 945 399

Do Sempre'Assar nasce o A Peixaria II. O sucesso da primeira casa, fez crescer a necessidade de abrir uma segunda onde o peixe fresco é ordem. À imagem da casa-mãe veste-se com as paredes de pedra, uma sala aprazível e dispõe ainda de esplanada.

**BARRAQUINHA ORIGINAL**

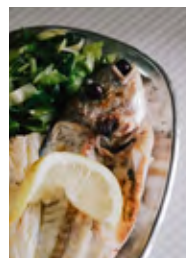
Travessa de Angeiras, 13
4455-042 Lavra
Matosinhos
+351 918 430 990

Sem dar barraca, a Barraquinha Original faz voltar clientes que apreciam boa comida num lugar honesto. Situada na Praia de Angeiras com sala interior e uma esplanada coberta, esta casa simples serve sardinhas assadas, peixe fresco na grelha, lulas, amêijoas, búzios, pão-de-ló e panacota caseira.

**BRISAMAR**

Rua Castelo, 15
4450-718 Leça da Palmeira
+351 229 951 656

Em frente à Alfândega de Leixões, o Brisamar é um restaurante espaçoso com uma sala interior decorada com motivos marítimos e uma esplanada arejada. O peixe grelhado domina a carta deste espaço bastante preenchido na época de Verão por banhistas do interior do país.



peixe e marisco

CAIS 51

Rua Gago Coutinho, 51
4450-142 Matosinhos
+351 229 370 976

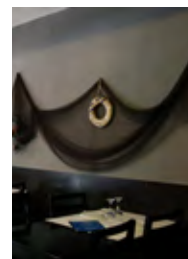
O Cais 51 fica junto à Docapesca de Matosinhos com pratos típicos de tacho e peixe fresco. Pescada frita, amêijoas, peixe grelhado, filetes de polvo e o arroz de marisco são pratos aqui preparados de forma caseira e apresentados num serviço eficaz.



CAIS À DOCA

Rua Sul, 87
4450-292 Matosinhos
+351 223 222 852

Junto à Doca de Matosinhos encontra-se o Cais à Doca. Com peixe que chega diariamente fresco, os grelhados no carvão são as opções mais procuradas – acompanhadas por salada de pimentos e sobremesas caseiras. Com experiência na grelha e atendimento familiar, este estabelecimento tem mesas no interior na esplanada.



CASA MOTA

Avenida Engenheiro
Duarte Pacheco, 87
4450-718 Matosinhos
+351 229 382 391

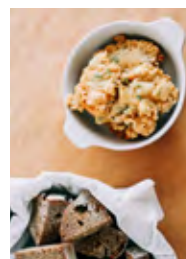
Em Matosinhos, a Casa Mota dá-nos produtos do mar. Na esplanada com painel de azulejo ou no interior entre paredes de pedra, nesta casa come-se comida tradicional portuguesa, onde o peixe e marisco na grelha são as escolhas mais pedidas.



CASA SERRÃO

Rua Heróis de França, 521
4450-159 Matosinhos
+351 229 387 651

A Casa Serrão fica numa rua em Matosinhos onde se alinham vários restaurantes. Com especialidade nas típicas sardinhas assadas na brasa, serve como entrada uma dose de pataniscas acompanhadas de broa e azeitonas. Possui uma sala interior e conta também com serviço de esplanada.



DOM ZEFERINO

Rua do Godinho, 163
4450-148 Matosinhos
+351 229 372 273

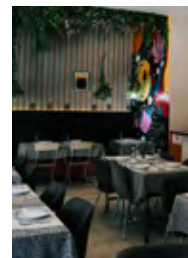
Este restaurante, em Matosinhos, com decoração alusiva à pesca, serve pratos da cozinha tradicional portuguesa. Do bacalhau com broa ao bacalhau na brasa, das espetadas de lulas, ao polvo e ao arroz de marisco, tudo é confeccionado na hora e vindo do mar que ali se avizinha.



DONA MARIA

Localizado na avenida Serpa Pinto, o Tasca Dona Maria é um restaurante dedicado ao peixe grelhado que é tão característico de Matosinhos, mas mantendo a tradicional “comida de tacho” tipicamente portuguesa feita com dedicação.

Avenida Serpa Pinto, 560
4450-277 Matosinhos
+351 931 743 632

**ESPIGUEIRO - MILHO REI**

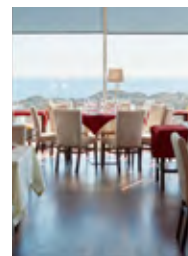
Em Matosinhos, encontramos o Espigueiro - Milho Rei. Na entrada do espaço podem ser admirados os azulejos pintados na parede com a temática do folclore popular português. A condizer, a ementa dispõe de pratos típicos: o peixe frito com arroz de feijão, as tripas à moda do Porto ou o bacalhau à Gomes de Sá.

Rua Heróis de França, 721
4450-159 Matosinhos
+351 229 385 685

**FUZELHAS**

Um edifício todo envidraçado sobre a praia em Leça da Palmeira: o Fuzelhas. Com peixe e marisco à escolha e uma esplanada e sala interior envidraçada com vista 360 para o mar, este é um lugar que oferece um menu onde se listam, entre outros, a açorda de gambas, o mexilhão com molho, o arroz de pato, os petiscos variados, as sobremesas e os *cocktails*.

Avenida Liberdade, 997
4450-718 Leça da Palmeira
+351 919 039 084

**GARFO & ROLHA**

O restaurante Garfo e Rolha fica em frente ao Porto de Leixões. Para o ‘garfo’ aqui são servidos pratos da cozinha portuguesa e para a ‘rolha’ apresenta-se uma vasta carta de vinhos selecionados. Aqui, conte com um serviço atencioso onde a comida prima pela escolha dos ingredientes locais.

Rua Vareiro, 133
4450-799 Leça da Palmeira
+351 918 858 300

**JÁCOME**

De frente para a alfândega de Leça, o Jácome confecciona as iguarias do mar, onde o peixe e mariscos são reis. Num espaço remodelado recentemente, com uma decoração acolhedora e elegante, podemos admirar no aquário as lagostas e as sapatareiras vivas, bem como a vitrine de peixe fresco. Em alternativa a esta carta do mar, apresentam-se ainda no menu opções vegetarianas.

Rua Vareiro, 141
4450-718 Leça da Palmeira
+351 914 398 618



peixe e marisco

LANÇAR O ISCO

Avenida da Praia
de Angeiras, 918
4455-198 Lavra
+351 935 362 121

Lançar o Isco localiza-se na Avenida da Praia de Angeiras. É um bar e restaurante de praia que serve banhistas e passantes. A culinária portuguesa está no cardápio deste restaurante que serve pratos diários e *snacks*, num ambiente relaxado e com vista sobre o areal.



MAIORAL

Travessa de Rudolfo
de Mesquita, 44
4455-204 Lavra
+351 223 167 365

O Maioral fica em Lavra. Com uma esplanada coberta no exterior e uma sala interior mais recatada, este restaurante traz à mesa o que de melhor há no mar. Peixe fresco na grelha, sapateira recheada e sopa de peixe fazem parte da lista de pratos servidos com o vinho da casa fresco e rotulado com o seu nome.



MAR VIVO

Rua Hintze Ribeiro, 166
4450-751 Leça da Palmeira
+351 229 952 727

O restaurante Mar Vivo fica numa zona residencial em Leça da Palmeira e decora-se nas paredes por quadros de paisagens do mar. Na temática da cozinha contemporânea, o menu vai buscar a terra e o mar, em que cada prato o ingrediente principal é o centro das atenções: o polvo, o peixe fresco ou a mão de vaca. Para terminar a refeição, há sobremesas como a tarte de amêndoa ou o pudim de laranja.



MARIAZINHA MARISQUEIRA

Rua D. Nuno Álvares
Pereira, 184
4450-213 Matosinhos
+351 229 378 952

A Mariazinha Marisqueira fica em Matosinhos e tem como principais especialidades da casa os filetes de pescada com arroz de gambas, o arroz de tamboril, a posta de vitela laminada e os mistos de marisco. Durante a semana, apresenta pratos diários com diferentes opções entre carne e peixe, servidos na sala ou ao balcão.



MARUJO

Rua de Tomaz Ribeiro, 284
4450-294 Matosinhos
+351 224 001 940

Numa esquina das ruas de Matosinhos encontramos o Marujo. Pertencente à cadeia de restaurantes Madureira's, esta é uma marisqueira com decoração náutica nas paredes e pratos do mar sobre a mesa. Serve pratos tradicionais de carne e peixe e oferece ainda serviço *take-away*.



MAURITÂNIA MATOSINHOS

Rua Brito e Cunha, 119
4450-086 Matosinhos
+351 229 380 635

A Mauritânia é uma marisqueira em Matosinhos onde o oceano se encontra à mesa. À frescura e ao conforto do ambiente da sala, juntam-se as especialidades dos peixes e mariscos. Com pratos do dia rotativos à semana, o menu oferece comida de tacho, grelhados e petiscos.



MEIA NAU

Rua Heróis de França, 375
4450-159 Matosinhos
+351 224 035 015

Quem entra no Meia-Nau encontra um ambiente elegante e informal. Resume-se como «uma peixaria fina». Os funcionários servem às mesas de camisa e gravata e o espaço está decorado com azulejos brancos nas paredes, numa alusão às peixarias. Mas o «detalhe» mais marcante está suspenso no teto, um veleiro branco de 1930, usado pela Mocidade Portuguesa nas escolas navais.



O BARCO VELHO

Rua Sul, 75
4450-718 Matosinhos
+351 916 797 597

Entrar no Barco Velho dá-nos a sensação de entrar num velho barco. A decoração personaliza a convida-nos a sentar em alto mar, sem sair de Matosinhos. Com especialidade no peixe na grelha a carvão, o menu lista-se com comida caseira e atendimento de trato próximo.



O CANTINHO SENHOR DO PADRÃO

Rua Godinho, 7
4450-148 Matosinhos
+351 933 828 333

Junto ao monumento do Senhor do Padrão em Matosinhos localiza-se o Cantinho com o mesmo nome. Esta casa com beleza típica no exterior e elegância no interior, dispõe ainda de duas esplanadas. De especialidade em grelhados no carvão, a sugestão mais vulgar poderá passar pelo peixe fresco ou a espetada de lulas e gambas.



O CASARÃO DO CASTELO

Rua Santa Catarina, 74
4450-653 Leça da Palmeira
+351 968 048 064

Este casarão fica no Largo do Castelo e é já uma referência em Leça da Palmeira para quem deseja degustar peixe e marisco local. Aos produtos de alta qualidade e sempre frescos, junta-se um serviço de excelência. A vitrine de peixe e marisco é de encher o olho logo à partida e o presunto laminado na hora para entrada são prenúncio de uma carta repleta de pratos do mar para se deliciar. Tem ainda serviço de eventos.



peixe e marisco

O FERNANDO

Rua Heróis de França, 527
4450-159 Matosinhos
+351 229 375 905

Próximo do Porto de Leixões, O Fernando é um restaurante-marisqueira onde a palavra de ordem é: mar. Os produtos são os mais frescos e confeccionados na hora: percebes, camarão, bivalves, lulas, polvo ou peixe – uma paragem incontornável para o almoço, o lanche ou o jantar.

**O FILIPE**

Avenida Engenheiro
Duarte Pacheco, 36
4450-718 Matosinhos
+351 229 377 181

O restaurante O Filipe apresenta-se num ambiente calmo de decoração clássica e bem-posta. A comida é do mar, com destaque para os carapaus fritos, o camarão e o mexilhão para picar, o arroz de marisco servido no tacho ou a sopa de peixe.

**O FILIPE DE ANGEIRAS**

Avenida da Praia
de Angeiras, 160
4455-049 Lavra
+351 934 544 733

Caminhando ao longo da Avenida da Praia de Angeiras, iremos encontrar O Filipe de Angeiras. Com uma esplanada protegida sobre o mar, este é um convite a desfrutar do melhor que a natureza nos oferece. A acompanhar a vista, na mesa podem-se provar os produtos frescos: o peixe, o marisco e uma sangria bem apreciada.

**O LEME**

Rua Godinho, 129
4450-159 Matosinhos
+351 229 380 708

O Leme fica junto ao Porto de Leixões e à praia de Matosinhos. As paredes decoram-se com motivos náuticos e servem-se pratos variados de peixe dos quais se destaca o peixe grelhado na brasa ou peixe frito acompanhado do arroz de tomate no tacho. Este restaurante dispõe de esplanada.

**O LUSITANO**

Rua Heróis de França, 329
4450-158 Matosinhos
+351 229 375 902

O Lusitano é uma taberna típica portuguesa – com vários objetos tradicionais e desportivos pendurados ao longo das paredes e um friso de azulejos que as rematam. Pode admirar ainda uma vitrine de peixe fresco e, à mesa, degustar os pratos tradicionais da cozinha portuguesa. Para acompanhar há vinho da casa engarrafado.

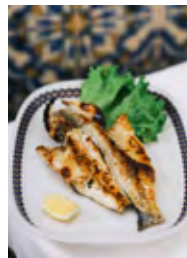


peixe e marisco

O MAL CRIADO

Avenida Serpa Pinto, 154
4450-275 Matosinhos
+351 220 135 364

Com um nome peculiar, o toldo da sua fachada logo avisa que apesar disso esta é 'casa de boa gente'. Já sentados nesta casa portuguesa que fica em Matosinhos, o ambiente é acolhedor e o atendimento próximo. As paredes enchem-se de fotografias do antigo dono relacionadas ao futebol e às personalidades que por ali já passaram. A especialidade é o arroz de tamboril.

**O MAR'CO**

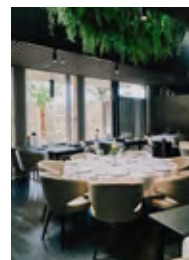
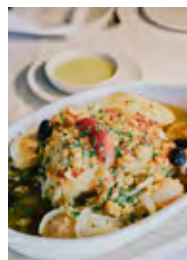
Rua São Sebastião, 10
4450-267 Matosinhos
+351 918 526 077

O trocadilho do nome desta casa entre mar e Marco, revela o que se pode aqui encontrar: peixe e marisco e um atendimento familiar. Na lista pode-se encontrar o peixe fresco e com especial referência as sardinhas, as pataniscas e o polvo. Para terminar há sobremesas caseiras.

**O NOVO CASARÃO DO CASTELO**

Largo do Castelo
4450-631 Leça da Palmeira
+351 968 048 064

Para quem já conhece o Casarão do Castelo, o Novo Casarão do Castelo é a sua versão mais contemporânea. Sem descurar do serviço de excelência como esta casa nos habituou, a atenção ao detalhe e a frescura dos seus produtos fazem do menu uma escolha difícil. O bacalhau com broa, as espetadas de tamboril e de carne e o tiramisu são alguns dos pratos que poderá aqui apreciar.

**O VALENTIM**

Rua Heróis de França, 263
4450-155 Matosinhos
+351 229 388 015

O Valentim fica mesmo em frente à Docapesca de Matosinhos. Com interior moderno e garrafeira exposta nas paredes e esplanada exterior junto ao assador a carvão. Aqui come-se peixe e marisco sempre frescos, assados na brasa ou feitos no tacho.

**ÓPINA**

Rua São Pedro, 91
4450-246 Matosinhos
+351 224 013 280

O Ópina é uma casa rústica que se encontra em Matosinhos. Com motivos desportivos na parede – com destaque para as camisolas de Cristiano Ronaldo autografadas pelo mesmo – a sala é simples, assim como a comida que aqui se serve.



PARADISE - RESTAURANTE & PETISCOS

Rua Padre Amaro, 67
4455-136 Lavra
+351 913 291 938

O Paradise, em Lavra, é um paraíso de tapas para quem gosta de degustar diferentes sabores na mesma refeição e partilhar a mesa com os seus acompanhantes. Para quem quer um prato só seu, há igualmente uma carta rica com diferentes escolhas como a dourada escalada na brasa, as lulas grelhadas ou até hambúrgueres.



PARAÍSO

Rua de Almeiriga Norte, 2642
4455-418 Perafita
+351 229 950 193

O Paraíso tem vista mar e uma morada fixa que fica em Perafita. Com duas salas interiores, um piso superior amplo e uma pequena esplanada, este imponente edifício iluminado é um restaurante onde se serve peixe e carne de qualidade e para sobremesa um bolo de chocolate que se derrete na boca.



PEIXE GALO

Rua Santa Catarina, 227
4450-635 Leça da Palmeira
+351 926 713 875

Em Leça da Palmeira visita-se o restaurante Peixe Galo com a condição de que se come aqui o mar à mesa. Com especialidade no peixe sempre fresco e no marisco que deixa o seu característico aroma no ar, o quadro de xisto à entrada anuncia o que hoje há na casa.



PEDRA ALTA, SAL E BRASA

Rua da Agudela, 1043
4455-020 Lavra
+351 229 964 730

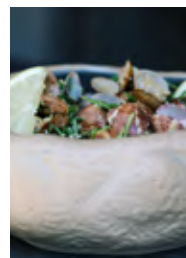
Em Lavra, passeando junto à praia, há aromas de sal e brasa. O restaurante com o mesmo nome tem um menu de marisco e peixe sempre frescos. Em doses bem servidas, os mexilhões, a travessa de marisco e os grelhados de peixe ou carne são os pedidos mais comuns.



RAMADA DO MAR

Rua Roberto Ivens, 1058
4450-256 Matosinhos
+351 229 380 574

O Ramada do Mar é um restaurante de Matosinhos que se apresenta com uma ampla sala e um espaço de esplanada interior. A sua carta conta com uma cuidada confeção e uma grande variedade de pratos nomeadamente de peixe. As entradas são igualmente um destaque com pataniscas, tábua de presunto ou amêijoas.



REI DA SARDINHA ASSADA

Rua Sul, 91
4450-262 Matosinhos
+351 229 382 695

O Rei da Sardinha Assada é especialista no mesmo prato que lhe dá nome: a sardinha assada na brasa, acompanhada de batata cozida e salada de pimentos. Quem não apreciar esta iguaria terá outras opções, como as lulas ou o robalo. O ambiente da sala interior é rústico e este restaurante dispõe ainda de esplanada.



RESTAURANTE O ANTÓNIO

Rua Heróis de França, 473
4450-159 Matosinhos
+351 220 168 239

O restaurante O António está situado mesmo em frente ao Porto de Leixões, em Matosinhos, e serve petiscos variados com sabores caseiros. Entre paredes de pedra e mobiliário rústico ou ao ar-livre na esplanada, aqui pode provar os carapaus fritos, os pimentos *padrón*, as pataniscas, os bolinhos de bacalhau, a salada com pimento assado ou as espetadas de gambas e lulas.



RESTAURANTE O DIOGO

Avenida da Praia
de Angeiras, 232
4455-188 Matosinhos
+351 934 477 502

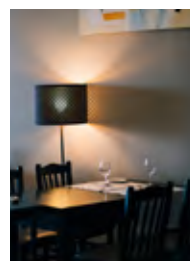
Em Lavra situa-se o restaurante O Diogo. Um espaço acolhedor em tons claros, com decoração que nos lembra praia. Ainda que a especialidade seja o peixe e o marisco frescos – como os filetes ou o polvo, o peixe grelhado ou o arroz de tamboril – há ainda várias opções de carne e para rematar um leite creme caseiro.



RESTAURANTE ROCHEDO

Rua de Almeiriga Norte, 1878
4455-417 Perafita
+351 964 168 841

É em Perafita que fica o Restaurante Rochedo. Com menu do dia à semana, recebe ao fim de semana refeições de grupo. De comida tradicional portuguesa, com destaque para a carne, tem serviço de entrega ao domicílio e *take-away*.



RESTAURANTE SÃO VALENTIM

Rua Heróis de França, 335
4450-155 Matosinhos
+351 229 379 204

Quem passa na rua não fica indiferente ao cheiro de peixe na brasa. De grelhador à porta, o Restaurante São Valentim em Matosinhos localiza-se numa zona movimentada de restaurantes onde os produtos frescos do mar são palavra de ordem. Tem esplanada na rua e sala interior.



peixe e marisco

RESTAURANTE TERESA

Rua Heróis de França, 107
4450-127 Matosinhos
+351 222 423 294

O Restaurante Teresa fica em Matosinhos e serve comida tradicional portuguesa, apresentando entradas variadas que vão desde os pimentos *padrón* às amêijoas à Bulhão Pato. Há sempre peixe fresco na grelha. Tem espaço interior e exterior.

**RESTAURANTE VELEIROS**

Rua de Almeiriga Norte, 2520
4455-418 Perafita
+351 229 958 531

O Restaurante Veleiros apresenta-se num edifício de tons escuros por fora e claros por dentro. Num ambiente confortável e elegante, o atendimento cuidado condiz com uma carta pensada no mar. Sopa de peixe, arroz de polvo ou assado no forno e o marisco variado são alguns dos exemplos a provar.

**SEMPRE' ASSAR**

Rua Heróis de França, 185
4450-152 Matosinhos
+351 224 945 399

Ler este título que dá nome à casa Sempre'Assar, sugere-nos que neste lugar a ementa passará maioritariamente pelo grelhador. Especialistas em peixe na grelha, este restaurante em Matosinhos apresenta-se com um espaço elegante em paredes de pedra e uma sala de eventos.

**TASQUINHA CANTINHO DO ESPANHOL**

Rua Direita, 150
4450-718 Leça da Palmeira
+351 229 960 083

No centro de Leça da Palmeira podemos encontrar a Tasquinha Cantinho do Espanhol. Esta é a típica tasca portuguesa revista no teto com os cachecóis dos clubes e as paredes com as fotos das ilustres visitas. Com grande experiência no assador, o peixe fresco na brasa é uma das escolhas mais pedidas: desde as sardinhas ao robalo e até às lulas. O atendimento é o mais familiar possível o que faz clientes voltarem ao longo dos anos.

**TASQUINHA DAS MARÉS**

Travessa Avenida da Praia, 10
4455-063 Lavra
+351 224 934 607

Se procura uma tasca de onde se vê o passar das marés, encontrará na Avenida da Praia, em Lavra, a Tasquinha das Marés. Esta é uma típica marisqueira com trato próximo e familiar. De pequenas dimensões, esta enche-se regularmente de clientes para provar os petiscos do mar: salada de bacalhau, amêijoas, espetadas, arroz de tamboril e, claro, o peixe fresco do dia.



peixe e marisco

TASQUINHA DO POLÓNIA

Rua Heróis de França, 379
4450-159 Matosinhos
+351 229 384 528

A Tasquinha do Polónia fica junto ao Porto de Leixões e é uma casa típica portuguesa de azulejos na parede e um telheiro ao balcão que se decora com notas penduradas de diferentes países. Especializados em peixe na grelha, tem sardinhas, salmão e marisco fresco servido numa pequena embarcação.

**TEMPEROS DA ZÉZINHA**

Rua Heróis de França, 611
4450-159 Matosinhos
+351 913 349 922

Os temperos da Zézinha fazem-se com gosto de mar. Uma sala que se decora nas paredes de caixas de vinho e enche-se na mesa com pratos da cozinha tradicional portuguesa. Todos os dias sai o arroz de cabidela para alegria dos apreciadores, um prato que disputa a fama com o arroz de polvo e de tamboril que converte igualmente clientes fiéis.

**TITO I**

Rua Heróis de França, 279
4450-158 Matosinhos
+351 229 380 692

No Tito I, o peixe é sempre fresco e bem confeccionado. A carta apresenta variedade de peixe e marisco desde as entradas de ovas, às lulas grelhadas e às clássicas sardinhas assadas em tempo delas. Com um serviço de grande atenção ao cliente, o ambiente na sala é agradável e informal.

**TITO II**

Rua Heróis de França, 321
4450-718 Matosinhos
+351 229 381 092

O Tito II é uma casa à imagem do Tito I. É uma marisqueira onde as ondas rebentam sobre a mesa pela frescura dos produtos. Tem espaço interior, esplanada coberta e um ambiente acolhedor. O serviço quer-se eficiente e de qualidade. A ementa é bastante variada, desde os petiscos e entradas ao peixe fresco e mariscos, sem excluir as sobremesas bem apreciadas.

**TONY DE ANGEIRAS**

Avenida da Praia
de Angeiras, 235,
4455-188 Lavra
+351 917 380 680

O Tony de Angeiras fica junto à linha da praia em Angeiras e especializa-se em peixe e marisco sempre frescos. Todos os dias aqui se podem provar pratos reconfortantes como a sopa de peixe de entrada, peixe grelhado como prato principal e rabanada poveira para sobremesa. Este estabelecimento dispõe de esplanada coberta.



*peixe e marisco***TOUPEIRINHO**

Rua Godinho, 27
4450-148 Matosinhos
+351 229 387 016

O Restaurante Toupeirinho está situado à beira-mar, em Matosinhos, num local calmo e acolhedor. O nome foi escolhido pelo sócio-gerente, José Silva, em homenagem à sua família. Com uma garrafeira de excelência, saboreiam-se especialidades como a salada de lavagante, sapateira descascada, navalheiras, percebes cozidos no momento, camarão da costa e amêijoas à Bulhão Pato.

**TUBARÃO**

Rua Sul, 59
4450-718 Matosinhos
+351 911 060 939

Mesmo que o nome e a figura à porta possam assustar, é sem medo que se senta à mesa deste restaurante de Matosinhos. O Tubarão tem peixe na brasa e pratos de cozinha portuguesa, servidos em doses generosas e a preços adequados. Tem uma sala interior e esplanada.

**XARROCO**

Rua Heróis de França, 507
4450-159 Matosinhos
+351 229 381 649

O restaurante Xarroco localiza-se em Matosinhos e apresenta-se com uma sala rústica, erguendo-se de vigas em madeira no teto. Servem comida da cozinha tradicional portuguesa com foco no mar e no marisco que chega fresco diariamente a esta casa.



tapas e petiscos

A BADALHOCA DO FREDO

Rua São Pedro, 81
4450-262 Matosinhos
+351 223 218 654

Em Matosinhos podemos encontrar as conhecidas sandes de enchidos d'A Badalhoça do Fredo. São várias as iguarias portuguesas para petiscar além das sandes e para todos os gostos: presunto, com ou sem queijo da Serra, morcela, orelheira fumada, leitão, ovo ou paio. Há ainda papas de sarrabulho e as sopas de penca ou caldo verde.

**A TENDINHA**

Rua de Brito Capelo, 1147
4450-208 Matosinhos
+351 918 154 835

A Tendinha fica em Matosinhos e apresenta-se num espaço rústico onde as madeiras predominam e as paredes são vitrines cheias. Aqui podem-se comer vários petiscos: pataniscas e bolinhos de bacalhau, polvo, camarão ao alho e batatas cozinhadas de diferentes modos. Acompanhados de sangria e terminados com bolo de bolacha.

**ADEGA BRASEIRA**

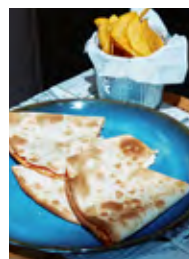
Rua Estação São Mamede, 100
4465-128 São Mamede de Infesta
+351 229 010 135

A Adega Braseira é composta por dois andares de salas de refeição distintas. Com uma orgulhosa coleção de presuntos pendurados sobre o balcão da entrada, recomendam-se pedidos para a sandes de presunto com ou sem queijo da Serra. Além das sandes, tem também outros petiscos e refeições diárias. Localiza-se na Rua da Estação de São Mamede de Infesta.

**ARMAZÉM DO CAFFÈ**

Rua António Nobre, 17
4450-618 Leça da Palmeira
+351 229 969 170

Especializado em café, o Armazém do Caffè, em Leça da Palmeira, oferece vários *roasts*, além de um extenso menu de café e chá. Entre outros, aqui podemos encontrar americanos, frappuccinos e até *macchiatos* aromatizados, feitos de cafés de várias origens do mundo. No menu há também *brunch* e *finger food*, servidos durante o dia todo.

**CANTINHO DA LOTA**

Rua Heróis de França, 135
4450-158 Matosinhos
+351 969 546 225

É em Matosinhos que encontramos o pequeno espaço do Cantinho da Lota. Apesar da sua dimensão, este local discreto tem a eleição dos pescadores locais para convívio. Apenas com mesas na esplanada, servem-se petiscos leves: caldo verde, moelas, rojões, bifanas; assim como pratos mais cheios: lulas, bacalhau e outros pratos de peixe.



tapas e petiscos

CONCHA 65

Ideal para refeições ligeiras e petiscos com uma localização privilegiada com vista mar, O Concha 65 situa-se junto à praia de Lavra. O destaque vai para os preguinhos com carne tenra, os ovos rotos, as ostras ou o hambúrguer artesanal.

Rua do Marreco, 65
4455-169 Lavra
+351 933 796 366

**DON COELHONE**

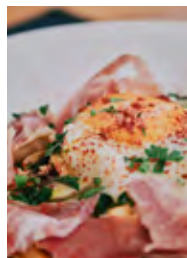
De frente para o Porto de Leixões, o Don Coelhoone especializa-se em tapas e petiscos. De estilo rústico/industrial, prima pela frescura da confeção feita na hora e pelo atendimento cuidadoso com os seus clientes. Um lugar para vir com tempo para degustar petiscos ao som de música ambiente.

Rua Pinto de Araújo, 20
4450-777 Leça da Palmeira
+351 221 114 267

**ESSÊNCIA DAS TAPAS**

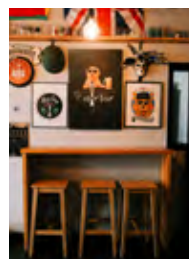
A Essência das Tapas pode ser visitada ao passar pela Estrada da Circunvalação. Num ambiente confortável e bastante luminoso, pode-se aqui partilhar uma refeição calmamente e degustar variados petiscos. A casa apresenta-se com especialidade em tapas, francesinhas, *winebar* e *take-away*. Durante a semana apresenta, ao almoço, um menu executivo.

Estr. da Circunvalação, 10262
4465-114 Porto
+351 919 204 024

**HOPTRIP CRAFT BEER SHOP**

À porta do Porto de Leixões fica o Hoptrip Craft Beer Shop. Como o nome anuncia, a cerveja aqui é a estrela da casa. Podemos encontrar cervejas de vários países e marcas, diferentes sabores e texturas. Para acompanhar há vários petiscos. Sendo este um espaço *pet friendly*, as duas cadelas dos proprietários são as mascotes do restaurante.

Rua Heróis de França, 617
4450-159 Matosinhos
+351 918 891 694

**ISKO**

Situado dentro do Mercado Municipal de Matosinhos, o Isko serve refeições diárias à semana e pratos mais elaborados ao fim de semana. Há ainda a possibilidade de comprar o seu peixe no mercado e pedir ao Isko para o confeccionar com os acompanhamentos à escolha do cliente. Pode ainda escolher sentar-se cá fora, num ambiente de mercado, ou num ambiente mais recolhido na zona interior.

Rua Álvaro Castelões, 65
4450-718 Matosinhos
+351 931 994 305



tapas e petiscos

MOTHER FORKS BIFANARIA

Estr. da Circunvalação, 10102
4465-040 Porto
+351 914 452 413

O Mother Forks fica na Circunvalação e apresenta-se como restaurante, bar & tapas. Com uma fachada discreta em prédio residencial, depois de entrar pode-se encontrar um espaço acolhedor com detalhes curiosos - como os garfos nos candeeiros. Com esplanada e sala interior, a carta possui uma seleção ampla de *cocktails* e vinhos de mesa, bem como a sua especialidade: o bife.

**O PREGUIÇA'S**

Rua Francisco Sá Carneiro, 59
4450-676 Leça da Palmeira
+351 915 858 564

O Preguiça's fica junto às Piscinas das Marés, em Leça da Palmeira. Com esplanada exterior e espaço interior, apresenta um menu de tapas junto à praia com grande qualidade num ambiente relaxado. Os petiscos para picar são vários desde os ovos rotos, às bolinhas de alheira, das asinhas de frango ao pão de alho e bacon.

**PÁTIO DO LÓ**

Rua Ló Ferreira, 83
4450-176 Matosinhos
+351 223 163 481

O Pátio do Ló fica junto ao Jardim Basílio Teles em Matosinhos. No seu interior há efetivamente um pátio que serve de esplanada. Está aberto das 19h às 01h de terça-feira a sábado. No menu conta com tapas diversificadas, com destaque para as carnes de corte *premium*, *filet mignon* e *entrecôte*. Tem ainda cerveja artesanal da autoria da casa.

**PETISCOS NO MERCADO**

Mercado Municipal
de Matosinhos
4450-038 Matosinhos
+351 964 618 464

Na parte superior do Mercado Municipal de Matosinhos poderá encontrar este espaço de estilo rústico e industrial, com uma garrafeira cheia para provar e acompanhar os petiscos salgados que apresentam, tais como a sandes de presunto ou os ovos rotos e terminar com os doces, dos quais se destaca a pavlova.

**PETISQUEIRA DO GUSTO**

Rua Padre Costa, 12
4465-095 São Mamede
de Infesta
+351 911 765 563

A Petisqueira do Gusto tem um quadro de giz à porta onde anuncia os pratos do dia. Passando por São Mamede de Infesta podemos aqui parar para uns petiscos e refeições rápidas, num local íntimo onde o ambiente é extremamente familiar. As tapas são várias, servidas em travessas de barro, a preços simpáticos.



tapas e petiscos

RESERVA WINE BAR

Rua Heróis de França, 606
4450-156 Matosinhos
+351 222 459 897

A Reserva Wine Bar é um lugar de especialidade em provas de vinhos acompanhados por tapas. Perto do Porto de Leixões, em Matosinhos, a carta extensa de vinhos revela um conhecimento do produto e as opções de tapas o cuidado na sua escolha. As prateleiras enchem-se de garrafas e podem ser aqui adquiridas para levar.

**RESTAURANTE SINGULAR**

Rua Joaquim Pinto, 70
4460-338 Senhora da Hora
+351 222 423 582

O Restaurante Singular é um espaço para sentar confortavelmente nos sofás que dispõe junto às mesas e num ambiente descontraído provar as tapas que aqui se confeccionam com qualidade. Tem ainda a sugestão do dia a preço convidativo e pratos de carne, peixe e vegetariano desde arroz de pato, massas, saladas, *T-bone* ou costeletão. Fica na Senhora da Hora.

**TABERNA 15**

Largo do Castelo, 39
4450-631 Leça da Palmeira
+351 229 969 459

Na Taberna 15 há tapas portuguesas de carne e peixe. Situa-se no centro histórico de Leça da Palmeira e é à noite que este lugar ganha ainda mais movimento. Durante o dia há pratos de almoço e o menu inclui pregos, tábuas de queijos e enchidos, bifes e tapas do mar, inclusive até sushi.

**TABERNA 57**

Avenida Calouste
Gulbenkian, 1357
4460-270 Senhora da Hora
+351 914 173 734

O Taberna 57 pode ter nome de taberna mas é um espaço intimista e elegante. De decoração cuidada e ambiente aprazível, abre suas portas apenas à noite. A cozinha é de inspiração regional portuguesa e conta com uma ementa pensada com critério nos sabores e fusões de ingredientes. Localiza-se na Senhora da Hora.

**TAXCA**

Travessa Moinho de Vento, 32
4450-718 Leça da Palmeira
+351 229 962 017

No centro histórico de Leça da Palmeira encontramos a Taxca. Um lugar onde se pode comer petiscos locais num ambiente fresco. As escolhas no menu são diversas mas uma das preferências vai para as pataniscas acompanhadas de arroz de feijão. Há ainda arroz de pato, bacalhau no forno, tábuas de queijo e presunto e muito mais para provar e acompanhar com um bom vinho. Para acabar bolo de bolacha e outras sobremesas da casa.



tapas e petiscos

**COMPANHIA
DAS
CONSERVAS
BISTRO & STORE**

Rua Sousa Aroso, 610
4450-287 Matosinhos
+351 223 263 282

Localizado dentro das instalações de uma das mais antigas conserveiras ainda em operação em Matosinhos – a Conservas Portugal Norte, o Companhia das Conservas Bistrô tem os enlatados como prato principal. Francesinha de sardinha enlatada, *stroganoff* com filetes de cavala em azeite picante fazem as delícias de turistas e locais que escolhem este sugestivo restaurante para provar esta herança portuguesa.

**VENGA-
- TAPISCARIA
IBÉRICA**

Avenida Menéres, 621
4450-191 Matosinhos
+351 937 387 818

A Venga Tapiscaria denomina-se como uma tapiscaria ibérica com tapas espanholas e petiscos portugueses, que podem ser apreciados num ambiente descontraído e divertido. A *paella* negra com chocos e camarão é um dos destaques do menu, assim como a tábua mista de queijos e enchidos e o pica pau de chistorra. Não esquecer as fantásticas sangrias e a seleção de vinhos da Península Ibérica.



churrasqueira

ADEGA AMARELA

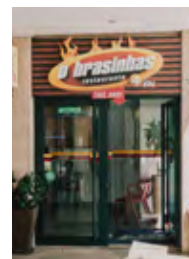
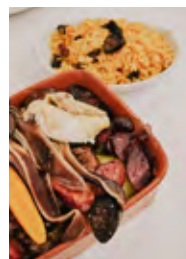
Rua Almeiriga, 7
4450-610 Leça da Palmeira
+351 229 960 413

A Adega Amarela localiza-se em Leça da Palmeira. A sua especialidade são os grelhados de carne e conta ainda com pratos regionais como o arroz de cabidela, o bacalhau frito e o assado regional, bem como pratos que variam todos os dias ao almoço com preços económicos. Tem espaço interior e exterior no terraço.

**BRASINHAS 4 YOU**

Rua de Recarei, 261
4465-729 Leça do Balio
+351 224 051 883

O Brasinhas4you é um restaurante *take-away* com confeção caseira e pratos da cozinha regional portuguesa. O misto de carnes ou carne de porco à alentejana podem ser aqui comidos ou levados para casa. Reconhecido pelos locais pelo seu *take-away* e serviço atento, localiza-se em Leça do Balio.

**CASA FESTAS**

Rua Mouzinho
de Albuquerque, 263
4450-205 Matosinhos
+351 229 382 331

Na Casa Festas, em Matosinhos, o prato de pernil é o destaque. Uma iguaria que apenas é confeccionada de 15 em 15 dias e às sextas-feiras, e que nem por isso, deixa de atrair clientes que aqui fazem regularmente a sua encomenda. Na parte de baixo fica a churrasqueira, com possibilidade de comer ao balcão e na parte superior a sala de restaurante.

**CENTRAL CHURRASCO DE MATOSINHOS**

Avenida Serpa Pinto, 137
4450-280 Matosinhos
+351 229 388 014

A Central Churrasco de Matosinhos oferece um serviço de churrasqueira e pratos diários à semana acompanhados de um atendimento rápido e atencioso. Sabores do ponto da carne, a ementa conta com costeletão à transmontana, as espetadas e as habituais costelinhas. Tem um agradável jardim interior.

**CHURRASCARIA GUEDES**

Travessa Trindade Coelho, 65
4455-553 Perafita
+351 229 958 112

A Churrascaria Guedes é um café e restaurante de bairro com refeições económicas de comida tradicional portuguesa. Localiza-se em Perafita e recebe eventos, tais como aniversários, jantares de grupo, festas de batizado e comunhões.



churrasqueira

CHURRASQUEIRA D. HENRIQUE

Rua de Alfredo Cunha, 29/31
4450-023 Matosinhos
+351 229 375 316

Em Matosinhos, a Churrasqueira D. Henrique tem apenas serviço *take-away*. Para além do frango de churrasco e as costelinhas, oferece ainda diferentes pratos confeccionados diariamente como bacalhau com broa, filetes de pescada, panados e rissóis.

**CHURRASQUEIRA LEÇA DA PALMEIRA**

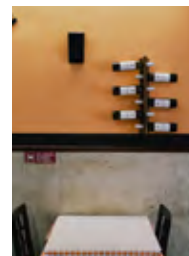
Avenida Combatentes da Grande Guerra, 728
4450-998 Leça da Palmeira
+351 229 950 707

Em Leça da Palmeira fica a churrasqueira com o mesmo nome da freguesia. Este restaurante apresenta a opção de sentar à mesa numa sala decorada com fotos antigas de Leça da Palmeira ou o serviço *take-away*. Os pratos vão desde os panados à carne de porco à alentejana, da feijoada aos grelhados de churrasqueira.

**CHURRASQUEIRA DO FREIXIEIRO**

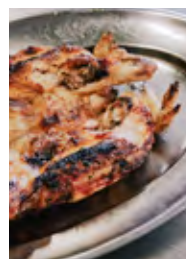
Avenida Mário Brito, 3365
4455-495 Perafita
+351 912 517 047

A Churrasqueira do Freixieiro situa-se na zona industrial de Perafita e é um local de paragem dos trabalhadores da zona. Com menu diário a preços reduzidos, esta churrascaria serve ao balcão ou na mesa os clássicos pratos de churrasco.

**CHURRASQUEIRA GALO KIRICO**

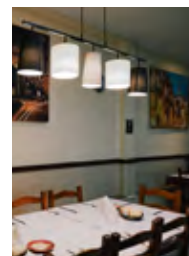
Rua da Estação Velha, 2489
4460-282 Senhora da Hora
+351 229 511 219

Fica na Rua da Estação Velha na Senhora da Hora a Churrasqueira Galo Kirico. De espaço pequeno e com serviço *take-away*, o que mais serve para fora é o frango de churrasco. Simpatia e rapidez no atendimento, confeção cuidada e ao estilo caseiro. Destaque para as sobremesas, em especial a 'Rebeca'.

**CHURRASQUEIRA NOGUEIRA**

Rua Sebastião da Gama
4455-553 Perafita
+351 914 080 356

Na Churrasqueira Nogueira, em Perafita, o almoço é movimentado. Trabalhadores locais vêm aqui comer o prato do dia com regularidade e o serviço é rápido para dar resposta ao horário curto de almoço laboral. Bifinhos com cogumelos ou bacalhau à brás são alguns exemplos dos pratos servidos.



churrasqueira

CHURRASQUEIRA SANTA CRUZ DO BISPO

Rua Gonçalves Zarco, 3245
4455-822 Santa Cruz do Bispo
+351 224 967 376

A Churrasqueira Santa Cruz do Bispo desdobra-se em dois andares. Em cima a sala e em baixo o *take-away*. Esta é uma casa conhecida dos locais da zona e por isso com grande afluência. Com pratos diários da cozinha regional, localiza-se em Perafita.

**GRELHA D'OURO**

Rua da Cruz de Pau, 350
4450-103 Senhora da Hora
+351 229 382 351

A Grelha D'Ouro vive sobre o calor das brasas já que a sua especialidade são os grelhados. De ênfase na carne de qualidade é a carne arouquesa que leva maior relevo. Com duas divisões luminosas e serviço *take-away*, esta churrasqueira que fica na Senhora da Hora, tem comida sempre pronta para levar. Às sextas-feira tem desconto especial na francesinha *take-away*.

**PORTALÓ**

Rua Nova das Icas, 64
4450-749 Leça da Palmeira
+351 229 951 963

Fica em Leça da Palmeira e chama-se Portaló. É uma grande churrasqueira muito frequentada ao almoço, com especialidade de frango do churrasco. Outros pratos de grelha apreciados são as lulas e as costelinhas e de tacho as tripas à moda do Porto. Com um serviço *take-away* concorrido, tem clientes já fiéis ao longo dos anos.

**PRÍNCIPE DO MONTE**

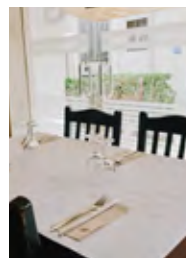
Rua Nova do Seixo, 82
4465-215 São Mamede de Infesta
+351 224 952 013

No Príncipe do Monte não há príncipe nem monte, mas certamente uma história por detrás do nome que se dá a esta casa localizada em São Mamede de Infesta. É um restaurante e churrasqueira com pratos diários apresentados na vitrine. Tem espaço de serviço *take-away* e lugares sentados para refeições na sala. Bem movimentado, esta é uma regular escolha dos locais.

**CHURRASQUEIRA DE GUIFÕES**

Rua Tourais, 24
4460-120 Guifões
+351 229 536 120

Sem ter por onde enganar na localização, a Churrasqueira de Guifões fica mesmo em Guifões. O cheiro a brasas chega-nos já na rua antes de entrar. Um lugar bastante movimentado com sala para sentar e *take-away*. Com um serviço bastante prestável, a ementa rege-se pelos grelhados na brasa, sejam eles carne ou peixe. O destaque vai para as espetadas e, em alternativa, à grelha há ainda a francesinha.



BRASÃO LEÇA

Rua Fuzelhas, 5
4485-683 Leça da Palmeira
+351 915 420 355

Esta rede de restaurantes é já conhecida e atrai fiéis a esta casa seja qual for a sua morada. Em Leça da Palmeira encontra-se mesmo defronte à praia. Com linha do horizonte de cenário, conta com dois andares e esplanada coberta e aberta. As francesinhas em forno de lenha com batata frita caseira e os rissóis negros são os clássicos da casa, mas o menu não se fica por aqui.

**FRANCESINHA AL FORNO**

Rua Sarmento Pimentel, 378
4450-676 Leça da Palmeira
+351 912 672 674

Com o mar de Leça da Palmeira à vista e com um nome que a anuncia, a escolha aqui vai certamente ser a francesinha. Contudo, tem ainda a opção de bifes, cachorros e de saladas e conta ainda com um menu vasto de possibilidades veganas. Num ambiente descontraído, ideal para refeições de grupo de amigos ou em família.

**REQUINTE FRANCESINHAS**

Rua Godinho, 837
4450-150 Matosinhos
+351 229 381 416

O Requite Francesinhas localiza-se em Matosinhos. Num ambiente informal, a sua sala superior recebe com regularidade almoços e jantares de grupo, encontros de família, amigos ou trabalho e celebrações. A especialidade da casa é a francesinha, mas existem alternativas como cachorros, pregos ou omoletes.

**O CANTINHO DO JARBAS**

Rua Brito e Cunha, 236
4450-082 Matosinhos
+351 918 417 398

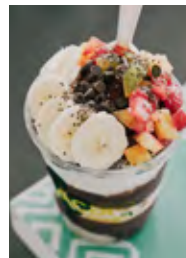
O Cantinho do Jarbas é um espaço simples e acolhedor com um atendimento cuidado e familiar. A sua especialidade são as francesinhas que aqui são servidas em peças de barro. A confeção caseira e os preços simpáticos fazem com que os clientes cá voltem.



AÇAÍ CONCEPT

Rua Helena Vieira da Silva, 142
4450-767 Leça da Palmeira
+351 224 109 597

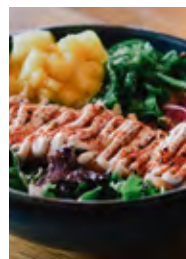
O Açaí Concept, em Leça da Palmeira, como o nome indica, é um restaurante especializado em Açaí. O conceito baseia-se na escolha do tamanho do copo onde será servido o açaí, os seus acompanhamentos e caldas. O resultado é sempre muito colorido, refrescante e saudável.



BOAVIDA

Rua António Nobre, 29
4450-618 Matosinhos
+351 915 868 630

Localizado no início da marginal de Leça da Palmeira, o Boavida é um espaço onde a comida saudável não é um conceito, mas sim o seu universo. *Bowls*, tostas, açaí e sumos naturais são algumas das opções da carta, num espaço bem decorado e com um ambiente acolhedor.



DA TERRA

Rua Dr. Afonso Cordeiro, 71
4450-005 Matosinhos
+351 229 370 853

É possível encontrar alternativas ao peixe e ao marisco em Matosinhos. O Da Terra é uma casa vegetariana e *vegan* já conhecida, onde o *buffet* livre com preço fixo atrai vários públicos. É composto por diferentes pratos que vão saindo diretamente da cozinha e que variam todos os dias.



FRESCA INSPIRAÇÃO

Avenida Dr. Fernando Aroso,
664 4450-337 Leça da Palmeira
+351 960 070 005

A Fresca Inspiração fica em Leça da Palmeira e é uma fusão de dois espaços: o restaurante e a mercearia. Focados no conceito de alimentação natural e saudável, além da venda de produtos, aqui confeccionam-se os ingredientes mais frescos. Imagine-se uma mercearia com mesas no meio e produtos cuidadosamente dispostos nas prateleiras para levar para casa.



GAO - COZINHA VEGETARIANA

Rua Godinho, 866
4450-029 Matosinhos
+351 935 681 523

Em Matosinhos fica o GAO com um serviço de *buffet* com opções que incluem sopa, entradas quentes e frias e pratos inovadores. Com um olhar sobre a sustentabilidade, os pratos, sumos e sobremesas são confeccionados com os ingredientes da estação. Uma decoração leve, envolvente e um jardim interior.



JU DE LÔ

Rua de Brito Capelo, 931
4450-068 Matosinhos
+351 222 451 293

Junto à estação de metro Matosinhos Sul, fica a Ju de Lô. Um espaço acolhedor e moderno e com as opções de interior ou de esplanada. Com 6 anos de casa, serve refeições vegetarianas, *brunch*, pastelaria tradicional e vegana cuidadosamente pensadas e confeccionadas de forma sustentável.

**SLASH - NATURAL HABITS**

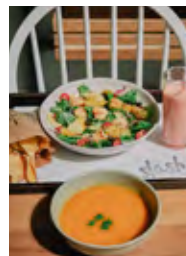
Passeio da Praia, 815
4450-171 Matosinhos
+351 926 738 346

Na procura de um lugar com produtos 100% biológicos e naturais, o Slash pode ser um achado. Dispõe de diferentes espaços com ambientes distintos: dois andares, uma esplanada exterior e um *rooftop*. É neste último que a horta toma vida e onde são plantados os vegetais que são usados na cozinha: os tomates, as cenouras ou as cebolas são exemplos. Serve pratos vegetarianos e *vegan* e fica em Matosinhos.

**SLASH - EATSLASH**

Rua Lionesa, 446, Loja C10
4465-671 Leça do Balio
+351 916 123 994

Slash - eatslash insere-se no centro de negócios da Lionesa, no corredor central. Muito espaçoso e iluminado, este lugar prima pelas refeições saudáveis e pela consciência ambiental. Perfeito para quem tem preferência por um almoço leve e sustentável com tostas, saladas, sopas e *bowls*.



A CASA XICO

Praça Cidade São
Salvador, 304
4450-096 Matosinhos
+351 919 373 758

Perto da Rotunda da Anêmona à entrada de Matosinhos, fica A Casa Xico. Um espaço simples decorado com a temática do surf, onde se servem pratos diários e económicos, como hambúrgueres e pregos. Com espaço interior e exterior de esplanada, está localizado a dois passos da praia.

**A CASCATA PRAIA DE LEÇA**

Avenida da Liberdade, s/n
4450-718 Leça da Palmeira
+351 229 998 470

Inserido numa rede de restaurantes já conhecida, A Cascata Praia fica no areal da praia de Leça da Palmeira e especializa-se em pratos de verão para os banhistas. No menu encontramos saladas, hambúrgueres, francesinhas e sanduíches. A sua grande esplanada permite desfrutar de vistas para a praia durante todo o ano.

**A RONCA TAPAS BAR**

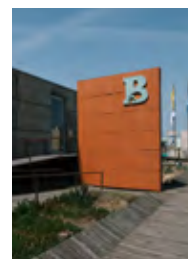
Avenida da Praia
de Angeiras, 585
4455-191 Lavra
+351 220 189 789

A Ronca Tapas Bar é um espaço próximo da praia de Angeiras, em Lavra. Com dois pisos e esplanada, o ambiente é informal e a comida simples do mar com sabor caseiro. Petiscos como as clássicas amêijoas à Bulhão Pato são um dos exemplos do que pode ser aqui apreciado.

**BAR BERMELHO**

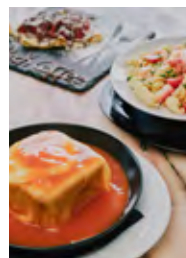
Rua das Dunas, 78
4455-015 Lavra
+351 914 237 690

Com pronúncia do norte e sem erro ortográfico, o Bar Bermelho estende-se na areia de Verão ou de Inverno. Fica na praia da Agudela e, como pede a envolvimento, este é um local descontraído com uma atmosfera jovem para tomar um copo ou comer qualquer coisa entre *snacks* e pratos compostos.

**BLACK COFFEE - LEÇA**

Rua Helena Vieira da Silva, 314
4450-590 Leça da Palmeira
+351 919 000 345

Black Coffee em Leça da Palmeira fica na linha da praia, com movimento especialmente à noite onde reúne clientes já fixos. Durante o dia chegam as pessoas de passeio na praia que fazem aqui uma paragem ligeira ou então os de paragem um pouco mais longa que aproveitam para trabalhar ao computador na esplanada a ver o mar.



BUS LEÇA

Rua Sarmento Pimentel
4455-790 Leça da Palmeira
+351 916 407 513

Na marginal de Leça da Palmeira, o BUS é um espaço acolhedor, que oferece refeições económicas e leves, ideal para quem procura junto à praia, com uma oferta de baguetes, cachorros e hambúrgueres. É também conhecido pelas suas sangrias e *cocktails*.



CAQUI

Rua Helena Vieira da Silva, 320
4450-590 Leça da Palmeira
+351 937 375 406

Com vistas desafogadas sobre o mar, o Caqui fica em frente à praia em Leça da Palmeira. Com esplanada no exterior para desfrutar das vistas e um espaço elegante e confortável no interior para os dias de frio, o Caqui apresenta um menu variado de *brunch*, panquecas, tostas e *bowls*.



GRADE EM BRASA

Rua Helena Vieira da Silva, 274
4450-767 Leça da Palmeira
+351 917 590 718

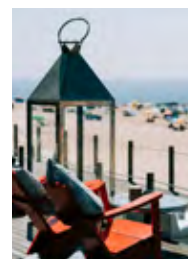
Junto à praia de Leça da Palmeira, este espaço dedica-se ao serviço de churrasqueira com especialidade em frango do churrasco servido com uma batata frita caseira estaladiça. Além dos pratos típicos de grelha, apresenta ainda outros pratos de cozinha portuguesa. Pode degustá-los no espaço interior ou na esplanada, num ambiente com boas vistas para o mar todo o ano, ou em *take-away*.



L'KODAC - RESTAURANTE & BAR

Avenida Coronel Hélder
Ribeiro, Praia do Aterro
4450 Leça da Palmeira
+351 914 992 621

Sem precisar de grandes apresentações, o L'Kodac é um restaurante e bar já conhecido na Praia do Aterro. Aqui acontecem regulares eventos e *sunsets* que juntam grupos consideráveis de pessoas em momentos de convívio e lazer. A carta dispõe de bebidas e *cocktails*, *snacks*, saladas e pratos principais, *sushi*, sobremesas e menu executivo à semana.



LAIS DE GUIA

Avenida General Norton
de Matos, 450
4450-208 Matosinhos
+351 229 381 428

O Lais de Guia é um restaurante e bar de referência em Matosinhos pelos seus longos anos. Plantado em cima da areia, é paragem de verão ou de inverno para se admirar o mar à mesa. Pratos de fusão portuguesa e internacional, petiscos ou simplesmente um *cocktail* para admirar o pôr-do-sol fazem deste local uma escolha habitual.



MAMBU - RESTAURANTE BEACH CLUB

Avenida Dom Pedro IV,
Praia da Memória
Perafita
+351 913 832 884

O Mambu é um bar de praia com uma grande esplanada e espaço interior amplo. Localizado em Perafita este restaurante *beach club* apresenta um ambiente resguardado e confortável na sua sala e descontraído com ares de Verão na esplanada. O menu conta com petiscos e *cocktails*.



MARIAS DA PRAIA

Rua das Dunas, 217
4455-015 Leça da Palmeira
+351 917 734 070

O Marias da Praia, localizado em frente aos passeios e dunas da Praia da Agudela, combina ingredientes locais, técnicas inovadoras e uma boa dose de criatividade para criar uma seleção de bebidas e comidas de cozinha mediterrânea.



MELANINA. CLUB DE PRAIA

Rua Padre Amaro, s/n
4455-109 Lavra
+351 910 773 660

Com vista panorâmica para o mar, temos o Melanina. Club de Praia. Localizado na Praia Pedras do Corgo, em Lavra, este é um local brindado por estar na primeira linha de mar. Seja na pausa para almoço, ao pôr do sol de fim de tarde, num jantar mais intimista ou num evento que aqui acontece com regularidade, há opções na carta para todos os momentos.



MHAI

Rua Helena Vieira da Silva, 300
4450-329 Leça da Palmeira
+351 913 835 308

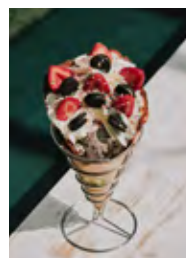
Junto ao farol de Leça da Palmeira encontra-se o Mhai, o lugar ideal para ver o pôr do sol junto à praia com um *cocktail* e um *snack*. Se preferir, o Mhai serve ainda refeições completas. Com uma esplanada grande e um espaço interior confortável, não há como não relaxar.



O GATO COMEU-TE A LÍNGUA

Travessa Helena Vieira da Silva, 12
4450-573 Leça da Palmeira
+351 968 547 478

O Gato Comeu-te a Língua fica junto à praia de Leça da Palmeira. Com uma decoração exuberante e original, transporta-nos para um ambiente de imaginação com diferentes ambientes dentro do mesmo espaço. Aqui podem ser apreciadas várias delícias principalmente ao lanche. A variedade de crepes, gofres, gelados e bebidas frescas fazem entrar aqui quem passa perto.



ONDAS SOBRE O MAR

Rua de Almeiriga Norte
4455-427 Perafita
+351 229 964 011

No banco à entrada pode-se ler: “Janta pelas dez e socializa pelas sete.”. Com o mote dado, o Ondas Sobre O Mar é um *snack-bar* e restaurante na praia de Perafita. Sardinhas assadas e filetes com salada russa são algumas das iguarias que aqui pode encontrar, para além dos petiscos e bebidas.



ORIGAMI BAR

Rua das Dunas, 26
4455-015 Lavra
+351 925 337 945

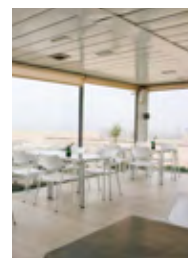
Na Rua das Dunas em Lavra fica o Origami Bar. Este é um espaço amplo e de vistas desafogadas para a praia e o mar em cenário. É um espaço para todas as estações do ano, com esplanada no exterior com sofás e espaço interior com luminosidade. Servem pratos do dia e *snacks*.



PRAIA DO TITAN

Avenida Norton de Matos
4450-208 Matosinhos
+351 229 350 923

Para que não haja qualquer confusão, o Praia do Titan fica exatamente na Praia do Titan em Matosinhos. Em pleno areal, este é um bar de praia para banhistas e passantes junto à costa. Tem menu do dia, opções de pratos mais abundantes ou refeições ligeiras, como o salmão e os hambúrgueres e ainda gelados de máquina.



TENTAÇÃO DA PRAIA

Rua Sarmento Pimentel, 408
4450-790 Leça da Palmeira
+351 222 427 782

O Tentação da Praia fica, como o nome indica, mesmo sobre a praia. Este é um café diário em Leça da Palmeira que serve francesinhas, hambúrgueres e sobremesas originais para rematar uma refeição ou devorar ao lanche. Para lá da ementa, os gelados são igualmente um sucesso. O espaço é agradável e convida a sentar na esplanada de onde se pode ver o mar.



THE THAVERN - A TASCA

Rua Sarmento Pimentel, 390
4450-676 Leça da Palmeira

Se procura uma taberna na marginal de Leça da Palmeira, encontrará a The Thavern - A Tasca. Um lugar muito rústico onde a decoração é farta: desde os chapéus desportivos pendurados ao longo do balcão, aos baldes de cerveja ou até à fachada de uma típica casa ao fundo. Este é um lugar para comer francesinha servida em prato de barro e outros pratos bem servidos: filetes de pescada, pregos, pataniscas, lulas e muito mais.



VAGAS BAR

Avenida General Norton
de Matos, 870
Praia de Matosinhos
4450-208 Matosinhos
+351 229 382 814

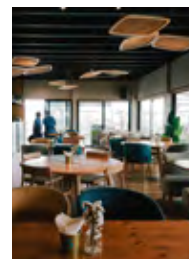
As ondas quase tocam na esplanada do Vagas Bar. Sobre o areal de Matosinhos, este espaço de bar e restaurante embora se localize em zona balnear, não descarta o gosto pelo conforto e pela comida cuidada. Com o mar como cenário, os pratos com mais saída são os risotos.



XIRINGUITO

Avenida Coronel
Helder Ribeiro, 877
4450-686 Leça da Palmeira
+351 965 547 870

O Xiringuito é um bar de praia localizado na praia do Aterro Sul. Com uma vasta oferta de pratos para os vários momentos do dia. Comida saudável, *snacks* ou comida de prato podem ser acompanhados por uma carta larga de bebidas. Em cima da praia, caminhan-tes, banhistas e peregrinos do Caminho de Santiago passam à porta. No interior, o espaço é elegante e no exterior a esplanada estende-se com vista para o mar.



AL HASSAN KEBAB & PIZZA

Rua Roberto Ivens, 1313
4450-096 Matosinhos
+351 920 314 428

Al Hassan Kebabs e Pizza é um espaço de paragem regular quando a fome chega e queremos um atendimento rápido. A especialidade é a típica *street food* da comida turca - *kebabs* e *falafels* - mas há também uma alternativa da culinária italiana, a pizza.



CASA PEPE

Rua São Pedro, 63
4450-263 Matosinhos
+351 936 951 930

Onde o Rio Leça encontra o Porto de Leixões, encontramos a Casa Pepe. Com foco nos grelhados, confeciona pratos diários com uma abordagem mais contemporânea e de inspiração mediterrânica. Tem opções de carne, peixe e vegetariano.



CISMA

Rua Roberto Ivens, 1273
4450-257 Matosinhos
+351 224 951 503

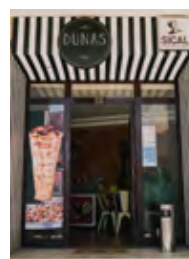
O Cisma fica junto à praia de Matosinhos. A ementa renova-se duas vezes por mês e descreve-se como cozinha de fusão - cozinha internacional, mediterrânica e portuguesa. Uma casa com cinco anos decorada com pormenores escolhidos com elevado detalhe.



DUNAS

Rua das Areias, 55
4455-417 Perafita
+351 916 934 275

Dunas é um estabelecimento em Perafita que junta a oportunidade de comer *kebab* e francesinha sem ir a dois locais diferentes. Se procura um atendimento rápido e comida para encher a barriga, aqui poderá encontrar.



FLAME KEBAB SHOP E CA

Rua Henrique Bravo, 6750
4465-163 São Mamede de Infesta
+351 968 257 608

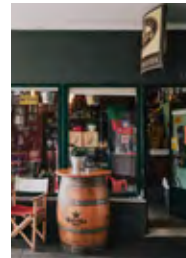
No Flame Kebab Shop e Ca há sabores do médio oriente. O típico *kebab* com suculentos pedaços de carne grelhada, pão macio, molhos e salada pode ser aqui pedido para levar ou comer no local, no interior e na esplanada. Situa-se em São Mamede de Infesta e é ideal para refeições rápidas, com várias opções de *snacks* económicos.



LA BODEGUITA

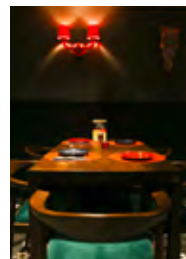
Rua Hintze Ribeiro, 554A
4450-464 Leça da Palmeira
+351 939 735 148

Entre as arcadas de um prédio em Leça da Palmeira, podemos encontrar o restaurante La Bodeguita. Com a temática Cubana, este é um destino ideal para um copo ao fim de tarde ou à noite, num ambiente descontraído. As paredes revestem-se com motivos cubanos e o menu oferece sabores quentes de Cuba e da Andaluzia misturados com os vinhos portugueses.

**SICARIO
TAQUERIA
MEXICANA**

Rua Roberto Ivens, 340
4450-218 Matosinhos
+351 227 668 382

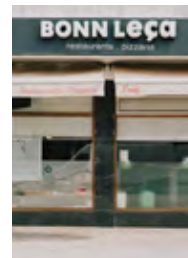
Com uma fachada discreta vista de quem passa na rua, o Sicario Taqueria Mexicana é um mundo mexicano trazido a Matosinhos. Com *cocktails* preparados ao detalhe, pode-se levantar o copo para brindar com uma margarita ou uma michelada. Para quem procura algo mais forte, há ainda as tequilas e os *runs* e muitos mais, com ou sem álcool. Para trincar há vários petiscos como os tacos, o pico de *gallo*, o guacamole e as sobremesas mexicanas. Tem música ao vivo.



BONN LEÇA

Avenida Dr. Fernando
Aroso, 1248
4450-664 Leça da Palmeira
+351 229 953 870

O Bonn Leça é uma pizzaria que oferece também alguma comida tradicional portuguesa. Com mais de trinta pizzas de massa fina em oferta, o aroma de pizza a ser cozinhada sente-se ao passar na rua, desde a clássica *margherita* até à exótica Bonn, de atum, camarão e ananás.

**BOX 208 ITALIAN**

Avenida Serpa Pinto, 208
4450-275 Matosinhos
+351 927 710 808

O Box 208 Italian convida-nos a viajar até Itália sem sair de Matosinhos. Decorado ao pormenor, dispõe de espaços distintos de estar e de onde se destaca o mais recente *rooftop*. Entre os pratos típicos italianos, serve igualmente *brunch* das 13h30 até às 19h00 e partir das 19h30 abre o serviço de jantar.

**D'OLIVA**

Rua Brito e Cunha, 354
4450-087 Matosinhos
+351 229 351 005

O D'Oliveira situa-se em Matosinhos e apresenta-nos um ambiente calmo e sofisticado com uma cuidada decoração e uma carta rica em sabores italianos e cozinha de fusão. Durante a semana, ao almoço, oferece um menu executivo.

**GUSTO D'VINO**

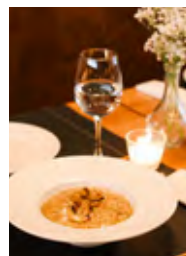
Rua de São Gens, 3378 loja A,
4460-813 Senhora da Hora
+351 919 985 606

A Itália pode ser degustada na Senhora da Hora. O restaurante Gusto D'Vino tem um cardápio italiano idealizado ao ritmo do sabor autêntico deste país. Com especialidade em pizzas de massa estaladiça para comer no local ou levar embora, os ingredientes são frescos e a escolha é variada assim como as cervejas para acompanhar. Tem menu do dia.

**FAMIGLIA LAMANA PIZZERIA**

Rua Conde Alto Mearim, 910
4450-177 Matosinhos
+351 229 381 507

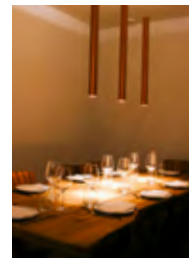
Próximo do Jardim Basílio Teles em Matosinhos, fica o Famiglia Lamana Pizzeria. As pizzas saem das mãos do *pizzaiolo* diretas para o forno de lenha, onde também se confeccionam outros pratos como a lasanha, risotos, massas e sobremesas são opções do menu, num ambiente intimista em tons escuros e cheiros italianos.



GENUÍNO

Rua Heróis de França, 629
4450-159 Matosinhos
+351 938 459 060

Num ambiente de cuidada decoração e de estilo minimalista, o Restaurante Genuíno é um pedacinho de Itália em plena cidade de Matosinhos. Dos antigos gerentes do Il Ristorantino, esta é uma casa intimista onde os odores de Itália andam pelo ar. Sobre a mesa pode-se apreciar as pizzas, as massas, os risotos, os *gnocchi*, as tâbuas e acompanhar com uma seleção de vinhos italianos.

**MAMMA BELLA**

Travessa Sá Carneiro, 95
Leça da Palmeira
+351 229 940 917

O Mamma Bella conta já com duas moradas - em Gaia e em Leça. Em Leça da Palmeira é um espaço pequeno e acolhedor de atmosfera agradável um reconhecidamente atencioso serviço de mesa. A comida é de inspiração italiana, onde as pizzas ganham destaque. Há ainda as massas, as sobremesas e a sangria para provar.

**MR PIZZA**

Avenida da República, 350
4450-068 Matosinhos
+351 229 383 330

O Mr Pizza é um lugar já conhecido do mais diverso público. Espalhado por várias cidades, é um local de paragem segura quando a fome aparece. Uma fatia, duas ou três para levar ou uma pizza completa para partilhar à mesa, o Mr Pizza é uma cadeia de restaurantes a preços acessíveis. Em Matosinhos, fica junto à estação de metro Matosinhos Sul.

**PEPPERONI**

Rua Brito Capelo, 759
4450-295 Matosinhos
+351 910 823 000

No leque de restaurantes italianos em Matosinhos, está o Pepperoni, uma pizzaria fundada em 1991, com uma ementa clássica italiana. As pizzas ganham destaque nos pedidos, com diversas combinações e que incluem várias opções vegetarianas. Além das pizzas pode-se também encontrar *bruschettas*, *focaccias* e massas.

**PIZZA D'ARTISTA**

Avenida da República, 837
4450-240 Matosinhos
+351 221 174 499

Com morada noutras cidades, a Pizza D'Artista encontra-se também em Matosinhos. Esta é uma pizzaria ao estilo napolitano com ingredientes escolhidos a dedo para trazer a autenticidade do sul de Itália para a mesa. As pizzas napolitanas e os *cannolis* são os favoritos entre os clientes.



PIZZARIA AL FORNO

Travessa Henrique
Schreck, 252
4450-001 Leça da Palmeira
+351 223 296 215

Da cozinha italiana temos o Pizzaria Al Forno em Leça da Palmeira. Com serviço de entrega e *take-away* bastante ativos, recebe ainda de dia ou à noite clientes para sentar neste ambiente informal. As pizzas por onde escolher são muitas e variadas, de massa fina e ingredientes frescos.



PIZZARIA LUZZO

Rua de Brito Capelo, 1533
4450-079 Matosinhos
+351 220 925 794

Podemos passar pela Pizzaria Luzzo em algumas cidades do país, mas em Matosinhos encontramos-a junto à praia. Aqui as pizzas fazem-se em forno de lenha, de massa bem fina e estaladiça. Abertas ou em *calzone*, às pizzas juntam-se as *burratas*, as *focaccias*, as massas e as saladas.



POSTO 94

Rua Carlos Carvalho, 94
4450-094 Matosinhos
+351 910 015 889

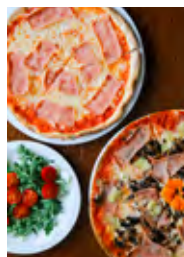
O Posto 94 é um restaurante italiano junto à Rotunda da Anémoma de Matosinhos. Com um ambiente luminoso e confortável, é um lugar ideal para fins de tarde para admirar o pôr do sol em todas as estações do ano. O menu contempla pizzas de massa fina feitas em forno de lenha e massas caseiras com ingredientes 100% italianos.



PRESTO PIZZA MATOSINHOS

Rua de Brito Capelo, 1380
4450-208 Matosinhos
+351 229 387 588

A Presto Pizza é já conhecida em diferentes ruas de outras cidades, mas é em Matosinhos que fica a primeira casa. Fundada em 2001, o sucesso da Presto Pizza de Matosinhos levou à abertura de mais cinco pizzarias na zona do Porto. Com ingredientes frescos e serviço rápido, há fiéis clientes às pizzas de massa fina, aos *carpaccios*, às *focaccias*, às massas ou ao tiramisú.



RESTAURANTE PIZZARIA LIMOUSINE

Avenida Fabril do Norte, 791
4460-379 Senhora da Hora
+351 229 531 333

O Restaurante Limousine é uma pizzaria na Senhora da Hora, junto à estação de metro. A sua especialidade são as pizzas de massa fina. Em alternativa a estas, servem ainda pratos e *snacks* que se incluem nas sugestões do dia a preços simpáticos e escritos diariamente no quadro que fica à porta.



**SAPORI
D'ITALIA**

Rua Sarmento Beires, 122
4450-723 Leça da Palmeira
+351 220 195 895

O Saporì d'Italia fica em Leça da Palmeira e traz-nos os sabores italianos para a mesa. O dono deste lugar é um italiano de sangue e, por isso, só podemos esperar comida autêntica do país em forma de bota. Com pratos feitos de raiz e de técnicas próprias italianas de confecção, a ementa conta com as massas clássicas como a massa à bolonhesa e a lasanha, as tentadoras pizzas e a deliciosa sobremesa tiramisù.

**SÉRGIO
CRIVELLI**

Rua de Brito Capelo, 705
4450-076 Matosinhos
+351 229 380 452

Com a mão na massa, pois aqui faz-se fresca e de forma tradicional, o chefe Sérgio Crivelli abriu um espaço em Matosinhos com o seu próprio nome. Numa viagem à Itália e com ingredientes originários do país que faz a cozinha deste restaurante, a carta oferece as *antipastas*, as pizzas em forno de lenha, o tiramisù e as massas que podem ser aqui provadas ou compradas para cozinhar em casa.

**TRATTORIA
L'ITALIANO**

Avenida da República, 894
4450-240 Matosinhos
+351 229 383 792

Na rotunda junto à estação de Metro da Câmara de Matosinhos, encontramos a Trattoria L'Italiano, com sala interior e uma pequena esplanada no exterior. Os tons de verde da parede servem de fundo para um menu italiano. Os pratos são descomplicados e de fácil gosto entre massas, *bruschettas* e lasanhas.

**TRATTORIA
ROMANA**

Estrada da Circunvalação, 10112
4250-150 São Mamede de Infesta
+351 229 534 503

A Itália também tem morada na Estrada da Circunvalação. A Trattoria Romana é um local bem caracterizado pelos objetos de colecionismo dispostos no interior. Com uma agradável sala com teto transparente, é possível aqui provar o que a carta nos apresenta vindo diretamente da Itália, com alguns dos pratos confeccionados no forno de pedra.



ARMAZÉM DO SUSHI

Rua da Agudela, 125
4455-019 Lavra
+351 960 243 154

Para quem passa junto à praia da Quebrada em Lavra, o Armazém do Sushi fica na marginal já com um pé na areia. Um ambiente cativante e confortável, quem o visita pode deliciar-se com uma carta ousada e direcionada aos apreciadores de *sushi*, sejam eles mais tradicionais ou adeptos das fusões.



BANGKOK THAI CUISINE

Avenida Menéres, 402
4450-189 Matosinhos
+351 220 137 016

Da Tailândia para Matosinhos, chega-nos Bangkok Thai Cuisine. Especializados na cozinha tradicional tailandesa, é este o mote para experimentar os sabores orientais num ambiente agradável e decorado com paisagens da Ásia. A sopa de *noodles*, o caril verde ou amarelo ou o gelado de manga são alguns dos exemplos de pratos que fazem clientes regressar.



BUSHIDO SUSHI GOLD

Rua Brito e Cunha, 640
4450-084 Matosinhos
+351 221 104 536

No centro de Matosinhos fica o Bushido Sushi Gold. Especialista em *sushi*, este restaurante asiático compromete-se com a qualidade de confecção, os ingredientes frescos e a variedade de combinações. Um ambiente elegante e confortável.



GARDENS SUSHI & BAR

Avenida da Liberdade, 300
4450-718 Leça da Palmeira
+351 914 358 333

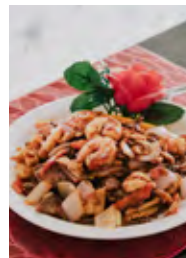
Quase em cima da praia de Leça da Palmeira fica este espaço de restauração e bar. Um conceito by Bushido onde a confeção é feita com detalhe, apresentando-nos uma carta de *sushi* pensada ao pormenor. O seu interior decora-se pela elegância e luminosidade e o exterior expressa-se numa esplanada com jardim.



MAR DE PRATA

Rua Francisco Sá Carneiro, 193
4450-677 Leça da Palmeira
+351 229 953 235

Não longe da praia de Leça da Palmeira, fica o Mar de Prata, um restaurante asiático de bairro com comida rápida e prática e um serviço simpático e atencioso. Durante a semana tem menu de almoço e fora disso, ao jantar ou fim de semana, esta pode ser a escolha ideal para uma refeição partilhada e em conta.



MR BINHO SUSHI

Estrada da Circunvalação,
15980
4450-100 Matosinhos
+351 229 377 258

Para quem vem da praia de Matosinhos, o caminho não é longo até chegar ao Mr Binho Restaurante Sushi. Junto à Rotunda da Anêmona, este espaço é dedicado ao *sushi* e aos pratos de fusão. Em cada peça colorida existe a atenção de um preparo meticuloso e a criatividade culinária. Na boca, há uma explosão de sabores de ingredientes frescos com inspiração oriental.



MY SWEET CENTER

Avenida D. Afonso
Henriques, 1108
4450-011 Matosinhos
+351 966 642 890

Com decoração anime no interior, o restaurante asiático My Sweet Center, transporta do oriente para Matosinhos o seu universo de sabores. O *sushi* é fresco e existem variadas opções no cardápio: salmão, atum, camarão e peixes brancos. Com menu a preço fixo, pode-se comer o quanto se desejar, bastando pedir. Atendimento cuidado e boa relação qualidade/preço.



NIPPON SUSHI BAR

Rua da Arroteia 483,
4465-027 São Mamede
de Infesta
+351 937 179 538

Descubra o restaurante Nippon Sushi-bar em São Mamede de Infesta. Um espaço japonês onde o *sushi* ganha o foco principal, tendo também outras alternativas como os *noodles*. O serviço rápido combinado com a frescura dos produtos a preços convidativos, fazem clientes já fiéis à casa. Tem serviço de *take-away* e combinações de *sushi* a vários preços.



NIWA SUSHI

Rua Helena Vieira da Silva, 98
4450-590 Leça da Palmeira
+351 918 802 301

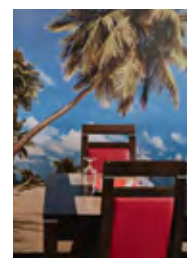
Na marginal de Leça da Palmeira encontra-se o Niwa Sushi. Especializados no tipo de cozinha que lhe dá o nome, os ingredientes da ementa de *sushi* são escolhidos a dedo. Com destaque para o menu festival, a criatividade na produção de cada peça, fazem deste espaço luminoso com vista-mar uma visita garantida.



OSAKA

Rua Sarmento Pimentel, 414
4450-676 Leça da Palmeira
+351 224 903 803

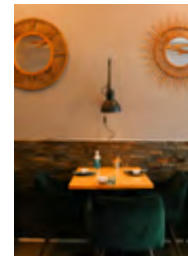
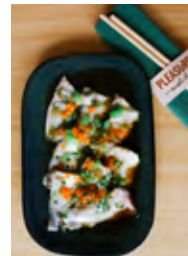
Este restaurante fica junto à praia de Leça da Palmeira e serve um *buffet* de *sushi* com um menu diversificado, no qual se destaca se o *sushi fire*. Com qualidade de confeção, sabor e preços apreciados a juntar ao atendimento rápido e localização a dois passos da praia faz com que este espaço seja um sítio de paragem evidente.



PLEASURE SUSHI BAR

Avenida Comendador
Ferreira de Matos, 217
4450-123 Matosinhos
+351 919 925 372

O Pleasure Sushi Bar situa-se em Matosinhos e é pelas mãos do chefe Pedro Oliveira – que diz ter aprendido com os melhores chefs com quem fez formação – que a ementa ganha forma. Em constante mutação, a carta é um convite a uma viagem à Ásia e aos seus sabores numa cozinha de fusão. Dispõe de serviço *take-away* e entrega ao domicílio.



SAKURA SAN

Rua Sousa Aroso, 641
4450-290 Matosinhos
+351 933 601 212

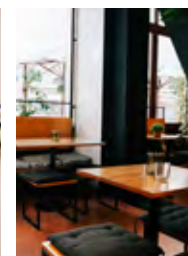
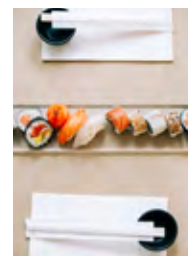
Só ouvindo o nome já nos transportamos diretamente para o Oriente. Mas, sem precisarmos de sair de Matosinhos, viajamos até ao Sakura San. O menu faz-se aos sabores da cozinha tradicional japonesa com o *sushi* no destaque.



SUSHI NO MERCADO

Rua Álvaro Castelões, 52
4450-039 Matosinhos
+351 229 371 800

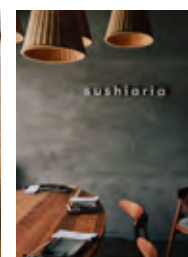
No Mercado Municipal de Matosinhos, há espaço para todo o tipo de cozinhas que confeccionam o peixe que ali se vende. O Sushi no Mercado convida os apreciadores deste produto à base do peixe fresco a provarem os sabores da Ásia em pleno mercado municipal. O menu é confeccionado com rigor e a qualidade dos produtos é um requisito.



SUSHIARIA

Avenida da Liberdade, 146
4450-682 Leça da Palmeira
+351 912 115 365

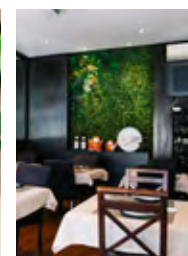
A Sushiaria, na marginal de Leça da Palmeira, apresenta uma abordagem contemporânea de *sushi*. Num ambiente decorado de forma cuidada e minimalista, a qualidade da confeção e a apresentação dos pratos preparados ao detalhe, destacam este local como referência no que toca à cozinha asiática e de fusão. Se vier à semana pode ainda optar pelo menu do dia.



SUSHISIA

Avenida Serpa Pinto, 491
4450-277 Matosinhos
+351 961 425 520

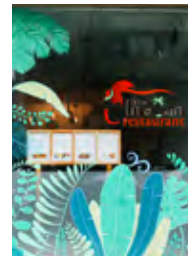
Com decoração de mote oriental, a ementa é variada e inspira-se nos sabores asiáticos. Os pratos chegam à mesa com uma apresentação exuberante e pensada ao pormenor sem deixar por isso o cliente indiferente. Tem serviço de *take-away*.



SWAAD

Avenida Comendador
Ferreira de Matos, 209
4450-123 Matosinhos
+351 931 809 171

Da Índia para Matosinhos, apresenta-se o Swaad. Este é um lugar informal, com murais pintados nas paredes da sala e onde se podem provar as iguarias indianas: *pappadums*, *pakorás*, *nanns*, *caris*, *lassis* ou *chais* são alguns dos elementos que compõem esta ementa rica em temperos e tradição.

**THAMEL**

Avenida da República, 47
4450-208 Matosinhos
+351 224 911 668

Em paralelo à linha da costa de Matosinhos fica o Thamel. Um restaurante para explorar os sabores da cozinha asiática numa fusão de inspirações orientais que combinam numa carta variada e de gostos particulares. Com um atendimento cuidado e atencioso, na mesma mesa pode viajar por diferentes países através do palato.



hamburgaria

DON PERRO BY SANTO BURGA

Avenida Antunes
Guimarães, 335
4450-620 Leça da Palmeira
+351 220 136 488

Em frente ao Porto de Leixões fica a cachuraria artesanal Don Perro by Santo Burga. Como o nome indica são especialistas em confeccionar cachorros: de diferentes formas e tamanhos, há cachorros para todos os gostos. A carta é longa e em alternativa conta ainda com outras opções como hambúrguers, tostas, saladas e outros petiscos.

**DONA ODETE HAMBURGUERIA**

Travessa da Quinta
de Calvelhe, 15
4455-197 Lavra
+351 913 515 764

Na Dona Odete Hamburgueria cheira-se a verão todo o ano. O ambiente fresco e leve dos tons da sala, convida-nos a sentar descontraidamente. Situada não muito longe da Praia de Angeiras Norte, especializa-se em hambúrgueres e crepes.

**LÁ CALLE 29**

Rua Vitorino Nemésio, 29A
4460-282 Senhora da Hora
+351 931 305 324

O Lá Calle 29 é uma casa especializada em hambúrgueres. Esta hamburgueria distingue-se de outras pela originalidade das suas receitas e dimensão dos seus hambúrgueres. Com ingredientes já a saltarem do pão, aqui pode experimentar uma fusão de sabores incomuns em forma de sandes. Atendimento cuidado e atencioso. Fica na Senhora da Hora.

**MUNCHIE**

Rua Heróis de França, 720A
4450-156 Matosinhos
+351 917 464 004

A dois passos da Praia de Matosinhos fica o Munchie. Esta rede de hamburgueria tradicional conta-nos sete pecados mortais em forma de hambúrguer e em diferentes combinações de texturas e sabores. Com várias opções de pão, incluindo o icónico bolo do caco da Madeira - com carne ou vegetariano - os pecados são mais de sete.

**SANTO BURGA**

Rua Helena Vieira da Silva, 52
4450-590 Leça da Palmeira
+351 917 164 625

Onde o hambúrguer tem o foco principal, o Santo Burga, em Leça da Palmeira, serve um vasto menu de sabores artesanais para todos os gostos e em porções generosas. Em qualquer época do ano em que aqui se venha, o ambiente é descontraído e a decoração tropical, transportando-nos para o verão em cada visita.



ABRAZÔ

Rua França Júnior, 65
4450-073 Matosinhos
+351 933 069 737

O Abrazô é um restaurante que está inserido no Mercado Municipal de Matosinhos. É da Baía - Brasil a raiz dos seus sabores. Acarajé, bobô de camarão, dadinhos de tapioca ou baião de dois são alguns dos pratos que aqui se podem encontrar preparados segundo uma cozinha brasileira autêntica.

**ART' DA PICANHA**

Rua Roberto Ivens, 789
4450-271 Matosinhos
+351 968 206 950

Do Brasil para Matosinhos, chega-nos a Art' Da Picanha. Como o nome já denuncia, a picanha é rainha nesta casa. Com um menu-rodízio é possível provar diferentes carnes grelhadas, o arroz com feijão coberto de farofa e sobremesas típicas. Com um atendimento acolhedor, sozinho ou em grupo pode comer à descrição os sabores do Brasil.

**BOTECO FRED DA PRAIA**

Rua 1º de Dezembro, 31
4450-276 Matosinhos
+351 934 917 491

O Boteco do Fred da Praia fica a dois passos da praia de Matosinhos e destaca-se pelas suas bebidas e *snacks*. Com ingredientes frescos e frutados, os *cocktails* diversos acompanham-se por petiscos e pratos nomeadamente da cozinha tradicional brasileira que saem diariamente.

**BULLS**

Rua Brito e Cunha, 515
4450-088 Matosinhos
+351 916 604 109

O Bulls é um restaurante de rodízio em Matosinhos com um ambiente intimista. Neste estabelecimento é possível degustar diferentes pratos brasileiros, mas, inevitavelmente, a maior tendência de pedidos recai sobre o rodízio de carnes, acompanhado de *cocktails* e sangrias.

**CASA DE MAINHA BY MR. BINHO**

Estrada da Circunvalação,
15960 4450-162 Matosinhos
+351 926 324 062

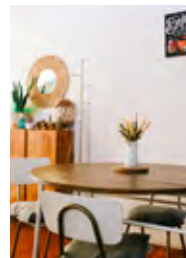
A Casa de Mainha é um bistrô luso-brasileiro de gastronomia regional baiana. Pelas mãos do *chef* Mr Binho Vidal, este é um espaço diferente onde se sente o sangue do nordeste brasileiro. Moqueca, farofa, feijoada e caipirinhas são obrigatórios neste lugar. Tem opções vegetarianas e *vegan* e ao domingo há música ao vivo. Localiza-se em Matosinhos.



DIGA MARIA

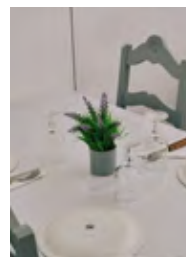
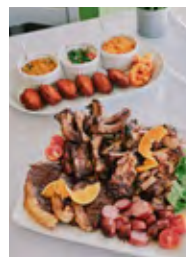
Mercado Municipal
de Matosinhos
Rua Conde São Salvador, 353
4450-266 Matosinhos
+351 926 943 700

O restaurante Diga Maria, com morada no Mercado Municipal de Matosinhos, tem pratos diários ligeiros e opções vegetarianas. Os bolos aqui são caseiros com destaque para as tartes e brigadeiros.

**OXEGRILL**

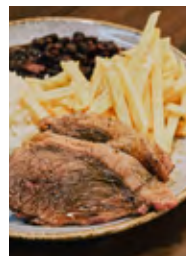
Rua António Sérgio, 776
4460-707 Custóias
+351 222 425 716

O OxeGrill fica junto ao largo do Souto em Custóias e é um restaurante de cruzamento de sabores. Numa fusão de cozinha portuguesa com a cozinha brasileira servem-se petiscos e pratos principais, com destaque para os grelhados. Tem serviço de *take-away*.

**PICANHA GRILL LIONESA**

Rua Lionesa, Espaço C7
4465-671 Leça do Balio
+351 937 573 028

A Picanha Grill Lionesa localiza-se no centro de negócios da Lionesa com sugestões do dia variadas e apresentadas no quadro à porta. Como o nome já indica, a especialidade é a picanha. Espaço amplo e intimista, sobre tons escuros e uma *mezzanine* em cima.

**RODÍZIO GAÚCHO'S**

Rua Godinho, 287
4450-149 Matosinhos
+351 222 436 901

Se procura os sabores do Brasil, poderá encontrá-los no espaço Rodízio Gaúcho, um lugar para apreciadores de carne e de um serviço de consumo livre por um preço fixo. O menu rodízio é constituído por várias carnes como a picanha, a maminha e a linguça - cortadas na hora e na mesa do cliente. Tem música ao vivo.



o que fazer em **MATOSINHOS**

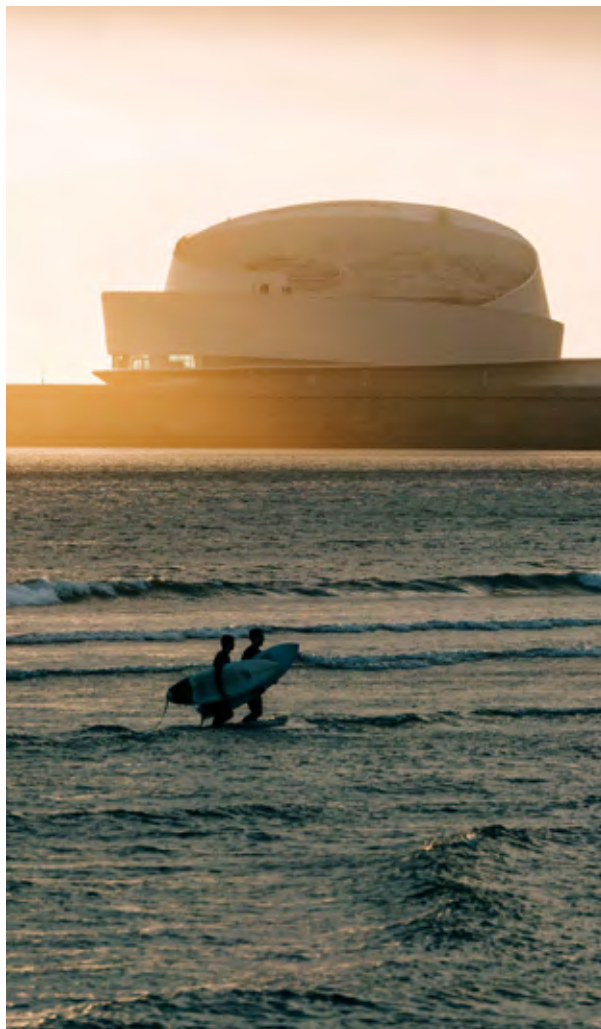




Matosinhos é um destino de eleição para todos os apreciadores de desportos náuticos, principalmente os praticantes de surf, ao longo de todo o ano. O mar bravo do inverno atrai os surfistas mais talentosos, enquanto os meses de verão trazem ondas mais pequenas e assim mais propícias para a aprendizagem. Outros fatores importantes são os fundos constantes de areia e com poucas pedras, os ventos *offshore* vindos de leste e a ondulação de oeste. As praias mais procuradas para o surf são as praias de Matosinhos, Leça da Palmeira, Aterro e Cabo do Mundo. O concelho conta com mais de uma dezena de escolas de surf, que apostam também no *bodyboard* e no SUP. Durante o verão, a nortada convida à prática de *kitesurf*. A cultura do surf que aqui se vive faz com que Matosinhos seja palco regular de competições de surf nacionais e internacionais com surfistas de todo o mundo.

SURF

Visite o link para descobrir mais sobre o surf em Matosinhos.





orla costeira

Estendida à beira do Atlântico, Matosinhos conta com quinze quilómetros de praias de qualidade reconhecidas com bandeiras azuis, servidas por uma rede de passadiços de proteção dunar, infraestruturas de apoio e parques de estacionamento.

Existem ainda praias com condições de acesso a pessoas de mobilidade reduzida, através do recurso a passadeiras e cadeiras anfíbias, disponíveis ao longo de toda a época balnear.

PRAIAS

Visite o link para descobrir mais sobre as praias em Matosinhos.



São várias as escolas dedicadas à prática e ensino de vela, todas sedeadas na Marina Porto Atlântico, em Leça da Palmeira. Ao longo do ano, Matosinhos recebe algumas das principais competições, torneios e regatas nacionais e internacionais, atraindo velejadores de todo o país e da Europa.



mergulho

Apelidada de “Costa Negra”, o litoral de Matosinhos é bastante rochoso e propício a neblinas e nevoeiros, mesmo nos meses de verão. Estas características climáticas adversas à navegação levaram a que, ao longo dos anos, muitas embarcações encalhassem na costa matosinhense. Atualmente, é possível mergulhar junto de um destes naufrágios, no caso um submarino alemão, o U-1277, afundado no final da Segunda Guerra Mundial, a trinta metros de profundidade. Hoje serve de recife artificial para muitas espécies marinhas.



caminhos de Santiago

Os Caminhos de Santiago são um grande produto turístico do Porto e Norte de Portugal e Matosinhos tem registado um grande aumento no fluxo de peregrinos que atravessam o concelho. Aliás, segundo a lenda de Cayo Carpo, a origem da Vieira como símbolo dos Caminhos de Santiago está intrinsecamente associada a Matosinhos.

Matosinhos dispõe de sete quilómetros de passadiços costeiros, o que levou ao aparecimento de uma nova rota, dentro do caminho entre o Porto e Santiago de Compostela: o Caminho da Costa Atlântica/Praia. Longe das estradas e dos carros, no Caminho da Costa Atlântica/Praia, pelos passadiços costeiros de Matosinhos, o peregrino é acompanhado por uma brisa marítima, tem vistas para algumas das melhores praias, percorre aldeias piscatórias e, se for madrugador, até pode testemunhar os barcos de pesca artesanal da praia de Angeiras a chegar com a safra do dia.

Este maior contacto com a natureza e com o testemunho da vida permite uma maior introspeção, algo que todos os peregrinos procuram e, ultimamente, a principal razão para percorrerem o Caminho.

CAMINHOS DE SANTIAGO

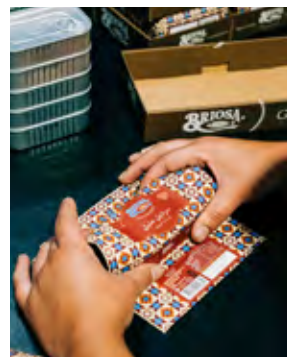
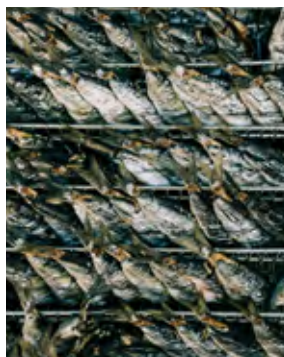
Visite o link para descobrir mais sobre o caminho de Santiago em Matosinhos.

legado conserveiro

A ilustre conserva portuguesa é uma história viva da revolução industrial em Portugal. O legado conserveiro em Matosinhos é fruto direto do seu desenvolvimento industrial, ocorrendo este nos finais do século XIX. Para tal, muito contribuiu o Porto de Leixões, pois a proximidade a um porto exportador, aliada à existência de matéria-prima e de recursos naturais abundantes facilitaram muito a exportação do produto acabado. No seu auge, Matosinhos chegou a ter mais de 50 conserveiras ativas. Atualmente, restam apenas três indústrias conserveiras em Matosinhos: as Conservas Pinhais & Cia, a Conservas Portugal Norte e a Ramirez, sendo esta última a mais antiga conserveira ainda em laboração no mundo, com mais de 150 anos. Fruto do aumento do interesse do turismo industrial em Matosinhos, as conserveiras adaptaram as suas fábricas procurando dar resposta a este interesse turístico com a organização de visitas guiadas. As Conservas Pinhais & Cia criaram um Museu Vivo e a Conservas Portugal Norte abriu um restaurante para o público provar iguarias feitas com as suas conservas.

LEGADO CONSERVEIRO

Visite o link para descobrir mais sobre o turismo industrial em Matosinhos.



arquitetura e património

Matosinhos é uma cidade cravejada de ícones arquitetónicos Portugueses.

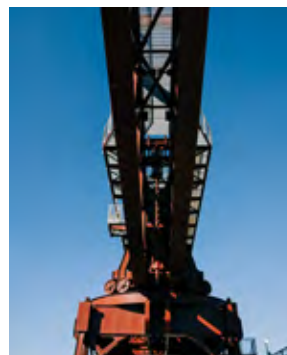
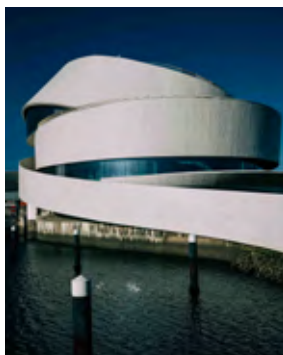
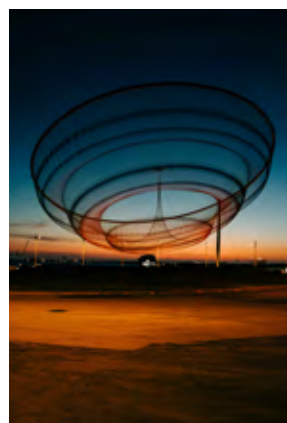
Foi em Matosinhos que os arquitetos Siza Vieira, Souto Moura, Alcino Soutinho, e Fernando Távora fundaram a “Escola do Porto” e colocaram Matosinhos no mapa da arquitetura mundial.

O arquiteto Siza Vieira e o arquiteto Souto Moura são ambos vencedores de prémios Pritzker. Em Matosinhos, obras como a Casa de Chá da Boa Nova, a Piscina das Marés e a Marginal de Leça da Palmeira – da autoria do arquiteto Siza Vieira, natural de Matosinhos – e as Casas Pátio e a Marginal de Matosinhos – da autoria do arquiteto Souto Moura –, são obras icónicas e incontornáveis que não pode deixar de visitar.

Viajando um pouco atrás no tempo encontramos as obras de Fernando Távora – a Quinta da Conceição e o Museu da Quinta de Santiago. Obras mais recentes, mas igualmente importantes, são a escultura de boas-vindas a Matosinhos, She Changes, da autoria da norte-americana Janet Echelman e o Terminal de Cruzeiros do Porto de Leixões, da autoria do arquiteto Luís Pedro Silva. Outros ícones da arquitetura de Matosinhos incluem o Mercado Municipal de Matosinhos, a Biblioteca Florbela Espanca/Galeria Municipal e a Casa da Arquitectura.

ARQUITETURA

Visite o link para descobrir mais sobre a arquitetura em Matosinhos.





Museus

Contando com mais de 15 museus e similares equipamentos culturais, Matosinhos é um exemplo da promoção cultural e valorização do legado histórico do seu território. Aglomerando toda esta diversidade de espaços museológicos, o município criou a MuMa – Rede de Museus de Matosinhos, com o intuito de promover a sua dinamização e divulgação.

Membros desta rede são os seguintes equipamentos culturais:

- › Casa do Mar e Tanques Romanos
- › Casa-Museu Abel Salazar
- › Farol de Leça da Palmeira
- › Museu da Escola EB2,3 de Lavra
- › Museu da História da Escola Gonçalves Zarco
- › Museu da Memória de Matosinhos
- › Museu da Misericórdia de Matosinhos
- › Museu da Quinta de Santiago
- › Museu de Jazigos Minerais Portugueses
- › Museu do Linho e do Milho
- › Museu dos Bombeiros
- › Museu Padre Silva Lopes
- › Núcleo Museológico do Mar
- › Sala-Museu Guilherme Ferreira Thedim



MUSEUS

Visite o link para descobrir mais sobre os museus em Matosinhos.



mercados municipais

Matosinhos conta com dois mercados municipais, o Mercado de Matosinhos e o Mercado de Angeiras. O Mercado de Matosinhos é um edifício classificado como Imóvel de Interesse Público. Todos os dias, produtos da melhor qualidade, a sua grande maioria de produção local do próprio município de Matosinhos e do norte de Portugal, e sempre frescos, são razão para o encontro de família e amigos, da compra de proximidade e para um sentimento de pertença. Paralelamente, o Mercado Municipal de Matosinhos apresenta ainda uma área reconvertida para acolher uma incubadora de *startups*, contando já com quase duas dezenas de projetos incubados, que vão desde o design, às artes gráficas, ao material de escritório, ao vestuário e à joalheria. No Mercado Municipal de Matosinhos existe também mais de uma dezena de espaços de restauração, muitos dos quais usam produtos do mercado e até permitem ao cliente escolher o peixe ou marisco para ser confeccionado e servido ao almoço. No Mercado Municipal de Angeiras irá abrir brevemente uma Surf House, um alojamento com infraestruturas de apoio para surfistas e que poderá também albergar peregrinos com destino a Santiago de Compostela.



MERCADOS

Visite o link para descobrir mais sobre os Mercados Municipais em Matosinhos.

corredor verde do leça

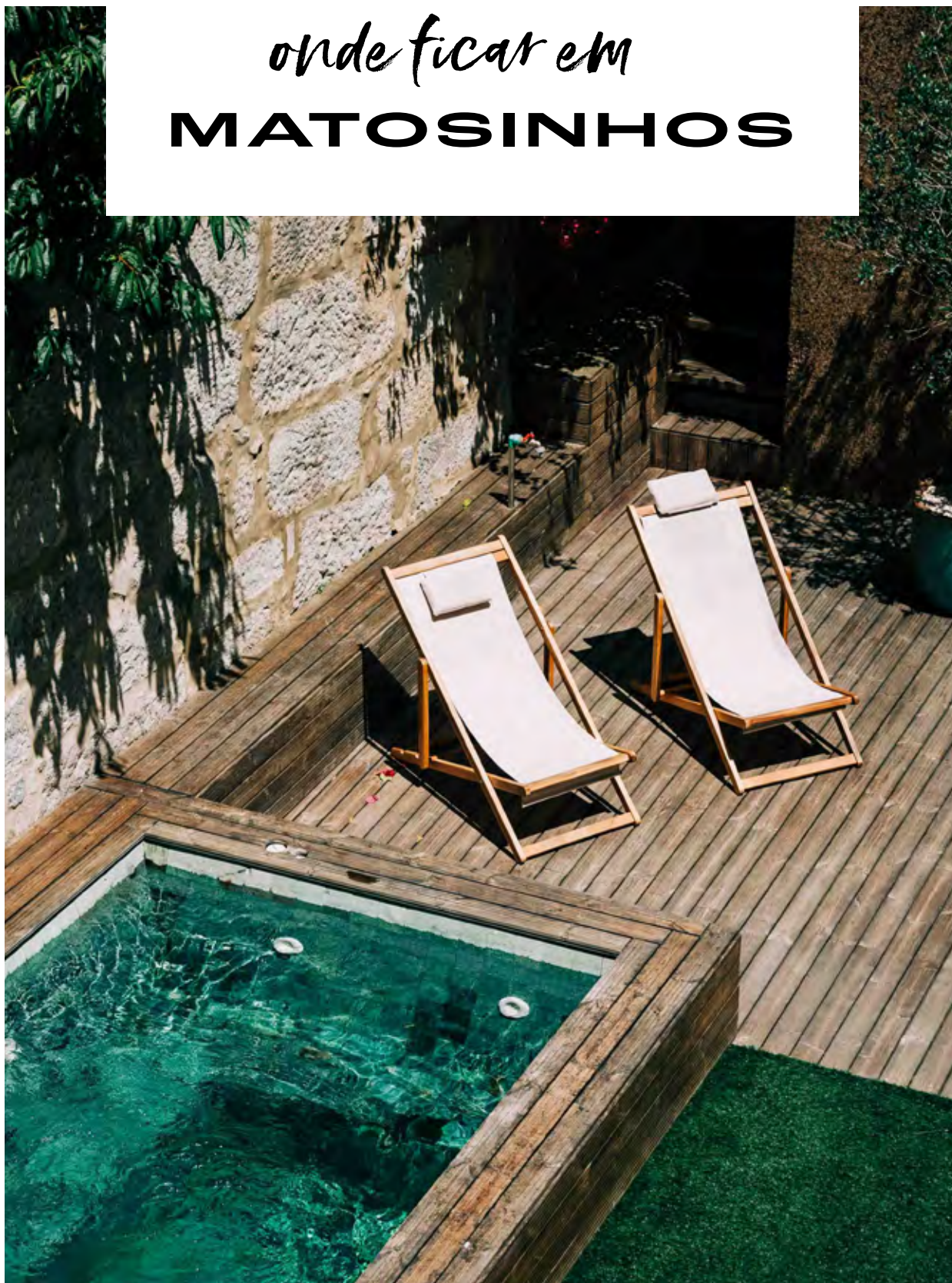
Denominado como um corredor verde durante o ano inteiro, o Corredor Verde do Leça é um projeto multidisciplinar que envolve os municípios de Santo Tirso, Maia, Valongo e Matosinhos e que tem como objetivo a recuperação e a valorização paisagística do rio Leça e das suas margens. É fundamentalmente um projeto ambiental e de mobilidade, de forte cariz cultural, económico, turístico e social, com centenas de árvores, pontes sobre o rio, passadiços, zonas para piquenique e percursos para caminhar e pedalar. No que respeita à biodiversidade, serão plantadas mais de 800 árvores autóctones, como amieiros, carvalhos e salgueiros, para proporcionar zonas de sombra, ideais para piqueniques. Em Matosinhos, o corredor começa no Parque das Varas, onde se encontra a parte mais rural do mesmo, com diversas zonas agrícolas que permitem ver o processo de produção do milho, cereal abundante na zona. Alguns metros percorridos, e passamos pelo Mosteiro de Leça do Balio e pelo Centro Empresarial da Lionesa.

CORREDOR VERDE

Visite o link para descobrir mais sobre o Corredor Verde do Leça.



onde ficar em
MATOSINHOS



FOUR POINTS BY SHERATON MATOSINHOS

Apesar de ser um dos hotéis mais recentes no panorama hoteleiro de Matosinhos, o Four Points by Sheraton Matosinhos rapidamente se cimentou como uma das principais e mais atraentes opções para os turistas e frequentadores da cidade. Este hotel é composto por 108 quartos divididos por três andares, um café *trendy*, bar, restaurante, centro de *fitness* e parque de estacionamento. A decoração dos quartos é moderna e contemporânea, com roupa de cama macia e espaços de trabalho ergonômicos. O pequeno-almoço é um dos principais *highlight* da estadia no Four Points by Sheraton Matosinhos, com uma vasta variedade de opções locais e saudáveis disponíveis, tanto no *buffet* como nas opções à carta. As salas de reuniões e eventos são adequadas para conferências, seminários, casamentos e outros encontros. O centro de *fitness* permite aos hóspedes manterem-se ativos durante a estadia.

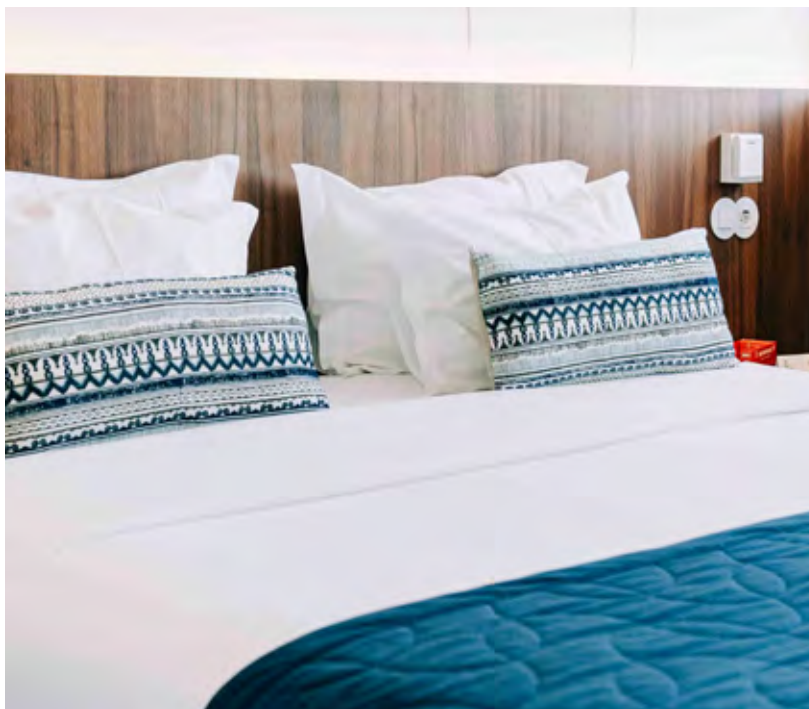
Rua Sousa Aroso, 188
4450-084 Matosinhos



SEA PORTO HOTEL

O Sea Porto Hotel está estrategicamente situado no coração de Matosinhos. Bem à vista do Porto de Leixões e da sua plataforma logística, está a meia milha do galaradoado Terminal de Cruzeiros. Inspirado no mar e na tradição naval e portuária, este hotel alia conforto e modernidade a um rico património histórico, cultural e gastronómico para quem visita a cidade em negócios ou a lazer. O proprietário José Ferrinha quis criar um edifício diferenciado em Matosinhos, pelo que no lobby do Sea Porto Hotel tem um espaço projetado pelo arquiteto Siza Vieira, bem como inúmeros quadros e peças de arte da sua coleção pessoal em exposição pelo hotel. O hotel conta com 57 quartos, dos quais cinco premium, uma suite executiva e uma suite familiar. As cinco salas de reuniões têm uma capacidade total para 560 pessoas. Todo o conceito de design de interior do hotel é baseado na tradição naval e marítima de Matosinhos e na cultura nacional.

*Avenida D. Afonso Henriques, 354
4450-009 Matosinhos*

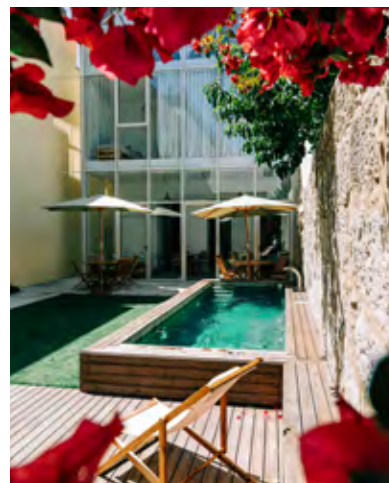




OCEAN PORTO BEACH HOUSE

A Ocean Porto – Beach House é o resultado da paixão de três amigos que em 2017 decidiram juntar-se e dar forma à sua visão para um espaço de turismo relaxado, onde se promove um estilo de vida saudável e sustentável. Os esforços resultam num projeto de reabilitação de um edifício secular, na zona histórica de Matosinhos, que se propõe a manter e promover a arquitetura e cultura local, com o máximo respeito pelo meio ambiente. O Ocean Porto Beach House conta com uma decoração mediterrânica e quartos espaçosos, todos com quarto de banho privativo e produtos de higiene pessoal, ar condicionado e limpeza diária. Conta ainda com um jardim privativo com piscina e *jacuzzi*, para tornar a sua estadia ainda mais apetecível. A consciência ambiental da Ocean Porto Beach House tem o seu expoente máximo no compromisso de plantar uma árvore por cada reserva efetuada.

*Rua de Brito Capelo, 681
4450-075 Matosinhos*



HARBOUR INN DESIGN TOWNHOUSE

O Harbour Inn Design Townhouse resulta da reabilitação de um edifício histórico datado da viragem do século XX, mais concretamente de 1902, de dois andares, localizado no coração de Matosinhos e a escassos metros da Praia de Matosinhos. O design dos quartos ainda mantém o carácter e o charme do passado, alguns dos quais com varandas privadas com vista para a praia. Todos estão decorados com elegância clássica simples e apelativa à época. Também possui um relaxante restaurante com terraço, onde pode desfrutar de paz e tranquilidade antes de sair para a animação de rua. No piso térreo está instalado o Restaurante Cantinho Senhor do Padrão, onde é servido o pequeno-almoço, preferencialmente no terraço do restaurante nos dias de sol.

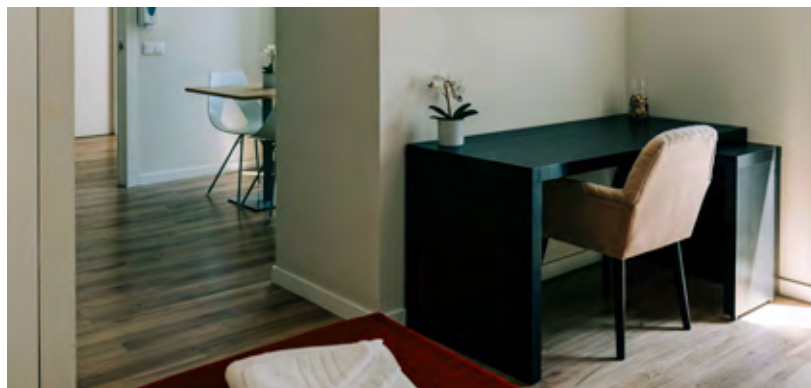
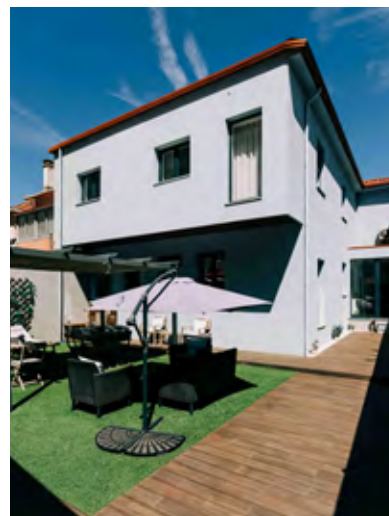
*Rua Godinho, 15
4450-148 Matosinhos*



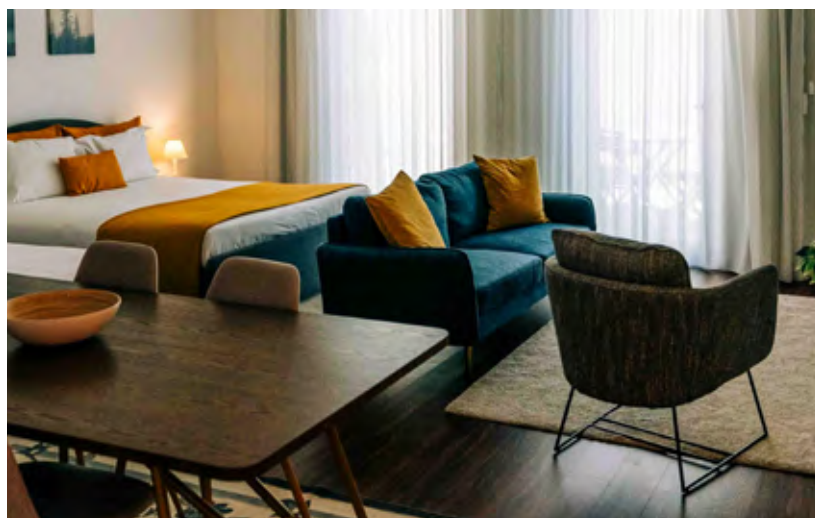
MY STAY MATOSINHOS CENTRO

O My Stay Matosinhos Centro foi inaugurado a 1 de Junho de 2020 e está situado no coração da cidade de Matosinhos, a dez minutos a pé da praia de Matosinhos. Os quartos são modernos, confortáveis, bem equipados e extremamente limpos. O MyStay Matosinhos Centro foi premiado com o Traveller Review Award 2021, 2022 e 2023 pelo Booking.com, com a classificação de 9,4. Há sete quartos disponíveis, sendo que três possuem *kitchenette* totalmente equipada, ideal para estadias prolongadas.

*Rua Silva Pinheiro, 100
4450-284 Matosinhos*



ONDE FICAR



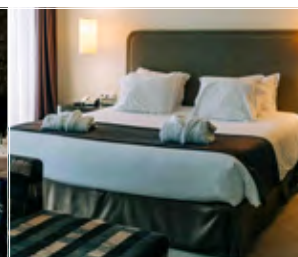
MY TRIP PORTO

O My Trip Porto foi criado em 2016, fruto da reconversão de uma moradia no centro de Matosinhos e com o intuito de ser um alojamento local com uma oferta diferenciadora na cidade de Matosinhos. Com um ambiente intimista, casual e prático, o My Trip Porto oferece um serviço de qualidade, disponibilizando sempre um apoio de proximidade dedicado aos seus hóspedes. Situado a 450 metros da Praia de Matosinhos, o MyTrip Porto disponibiliza *check-in* e *check-out* expresso e acesso *wi-fi* gratuito em toda a propriedade.

*Rua Brito e Cunha, 239
4450-086 Matosinhos*

AXIS PORTO BUSINESS & SPA HOTEL

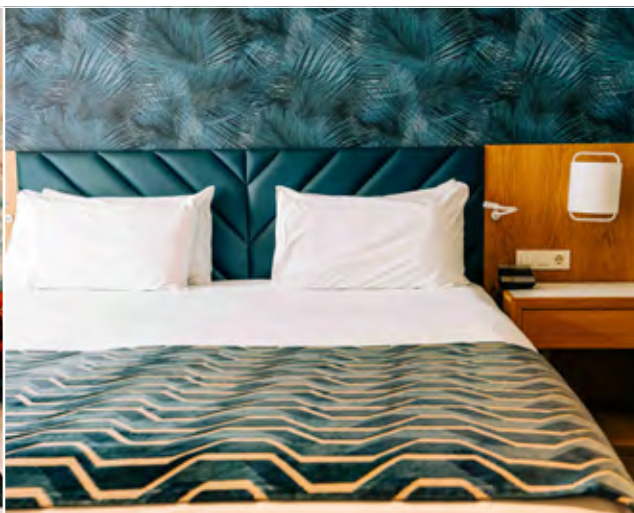
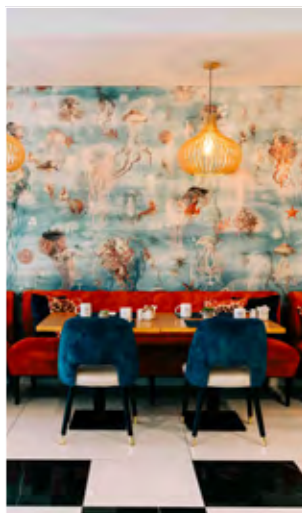
Rua Henrique Pousão,
4460-282 Sra. da Hora



O Axis Porto Business & Spa Hotel é o local ideal para quem opte por uma estadia de conforto, perto das atrações turísticas mais importantes da cidade, seja por motivos de lazer ou de negócios. Alie o descanso ou o trabalho à descoberta de uma cidade deslumbrante ou relaxe nas instalações do hotel, que lhe permite esquecer o stress e promover o seu bem-estar físico e mental. O *spa* do hotel oferece, num ambiente sofisticado e elegante, tratamentos desenhados para potenciar experiências diversificadas, para além das três salas de massagens, dispõe de piscina dinâmica, sauna, banho turco e duche sensorial. No restaurante poderá apreciar uma gastronomia internacional com influências italianas, sendo ainda complementado com o serviço de *room service*. Uma acolhedora sala de estar e um bar com esplanada coberta complementam os espaços públicos do hotel. O *Business Center* oferece quatro salas de reuniões, devidamente equipadas com as condições necessárias para o sucesso de reuniões ou eventos sociais.

EUROSTARS MATOSINHOS

Rua Heróis de França 536,
4450-159 Matosinhos



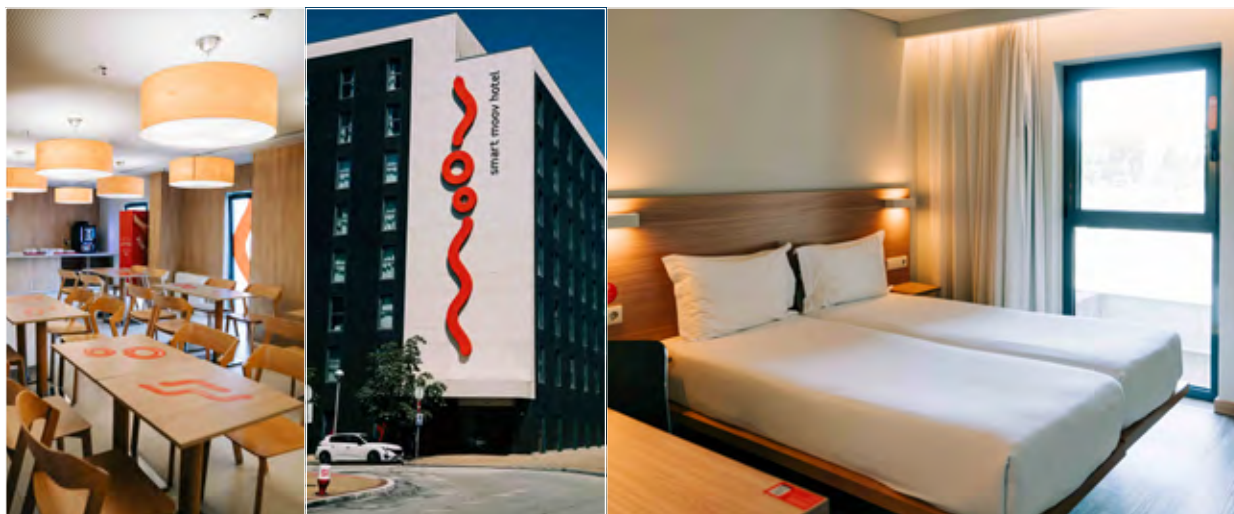
O Eurostars Matosinhos reúne o magnetismo e o ambiente único das praias atlânticas num alojamento de design e de cuidado detalhe. Situado em pleno centro de Matosinhos, na elegante zona costeira e com excelentes ligações ao Porto, o hotel propõe uma fantástica oferta de serviços e prestações. Azul, branco, madeira e pedra são as bases de uma paleta de design inspirada no mar e nas paisagens costeiras portuguesas. Cada quarto está equipado com todo o tipo de funcionalidades que favorecem a experiência única de cada hóspede. Pensado para relaxar, o Eurostars Matosinhos possui uma piscina interior, um completo centro de bem-estar e um ginásio.

ONDE FICAR

MOOV HOTEL

*Rua Henrique Pousão,
4460-282 Senhora da Hora
+351 220 407 000*

O Hotel Moov Porto Norte beneficia de uma localização singular, próximo das principais áreas comerciais e empresariais da cidade, e a poucos minutos do Aeroporto Francisco Sá Carneiro, da Exponor, do Norteshopping e da Porto Business School e das praias de Matosinhos, onde encontra um ótimo local para relaxar.



URBAN HOTEL AMADEOS

*Rua Conde Alto Mearim, 1229
4450-036 Matosinhos*

O Urban Hotel Amadeos está localizado no centro de Matosinhos e apresenta-se renovado e com uma equipa dedicada que o fará sentir-se em casa. Totalmente remodelada, tanto nos espaços físicos como nos serviços, esta unidade hoteleira alia o design e conforto necessários para uma viagem de negócios ou umas férias em família perto da praia.



GUIA GASTRONÓMICO DE **MATOSINHOS**

Ficha Técnica

Edição e Redação
Nelson Carvalheiro

Propriedade

Câmara Municipal de Matosinhos
Avenida D. Afonso Henriques,
4454-510 Matosinhos

Email: mail@cm-matosinhos.pt

Telefone: 229 390 900 / 229 392 400 (Chamada para a rede fixa nacional)

