



ASSOCIAÇÃO COMERCIAL
E INDUSTRIAL DE SANTO TIRSO

ROTEIRO GASTRONÓMICO

ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

GASTRONOMICAL - GUIDE

SANTO TIRSO





ADEGA COOPERATIVA
DE SANTO TIRSO

VINHOS VERDES



Adega Cooperativa de Santo Tirso
Travassos · 4780-244 Couto (Sta. Cristina)
Santo Tirso · Tel. 252 852 412

Gastronomia | Gastronomique | Gastronomy



Internacional | International | International

INT

Portuguesa | Portugais | Portuguese

PT

Tradicional | Traditionnel | Traditional

TRD

Regional | Régional | Regional

RÉG

Brasileira | Bresiliénne | Brazilian

BR

Horário | Heurs de Fonctionnement | Open from - the - to



Descanso Semanal | Jours de Repos | Day Off



Férias | Vacances | Holidays

Lugares Sentados | Capacité de Places | Seating Capacity



Preço médio por pessoa | Prix Moyen du Menu | Average price



Cartões de crédito | Cartes de crédit | Credit cards



Propriedade: **Associação Comercial e Industrial do Concelho de Santo Tirso**

Presidente: **Rui Matos**; Edição: **Departamento de Informação e Eventos**

Coordenação: **Dulce Monteiro e José Miguel Serdoura**

Design Gráfico, Paginação e Produção: **Department - Consultores de Comunicação**

Tiragem: **3.000 exemplares**

Morada: Largo Coronel Baptista Coelho, nº6 Apartado 178 4784-909 Santo Tirso

Telf. 252 808 280 Fax. 252 808 281; email: acist@acist.com.pt



RESTAURANTE SELF-SERVICE ABRIGO

Av. Sousa Cruz nº 923 Santo Tirso

Tel 252 853 395



PT

> **Bacalhau à Abrigo**

> **Morue “Abrigo”**

De la morue frite à la botte d'oignons et avec des pickles

> **Codfish “Abrigo”**

Fried codfish with onion sauce and pickles

> **Tripas à Moda do Porto**

> **Boyaux à la mode de Porto**

De l'haricot blanc avec du porc, du veau et des légumes

> **Tripe “à moda do Porto”**

White beans, pork, veal and vegetables

> **Rago de vitela**

> **Ragoût de veau**

Du veau cuit avec des pommes de terre, des carottes et des petits pois

> **Veal stew**

Veal stew - with potatoes, carrots and peas

8.30 > 2h



Dom. | Dim | Sun.



90



10€





RESTAURANTE BELO HORIZONTE

Rua 25 de Abril, nº109 Agrela Santo Tirso

Tel 229 681 164

 PT | RÉG

> **Polvo à Lagareiro**

> **Poulpe “Lagareiro”**

De la poulpe rôtie au four
avec des pommes de terre
(avec la peau)

> **Octopus “Lagareiro”**

Roast octopus with
unpeeled potatoes

> **Arroz de tamboril**

> **Riz au tambourin**

Plat confectionné avec du
riz, du tambourin et des
gambas

> **Rice with monkfish
and prawns**

> **Bacalhau com broa**

> **Morue avec du pain
de maïs**

De la morue rôtie avec
du pain de maïs et des
pommes de terre avec
la peau

> **Codfish with bread**

Roast codfish with bread
and unpeeled potatoes

> **Vitela Assada**

> **Veau rôti**

> **Roast veal**

7 > 24h



Dom. à tarde | Dim. soir | Sun. afternoon



126



12,5€



Multibanco





RESTAURANTE BONZÃO

Rua José Luís de Andrade, nº129 Santo Tirso

Tel 252 853 442



TRD

> **Bacalhau à Bonzão**

> **Morue “Bonzão”**

De la morue frite à la botte
d'oignons

> **Codfish “Bonzão”**

Fried codfish with onion
sauce

> **Rojões à Nossa Moda**

> **Rillons à la mode de
chez-nous**

Plat avec plusieurs types
de viande de porc

> **“Rojões à Nossa Moda”**

Different parts of pork

> **Vitela assada no forno**

> **Veau rôti au four**

> **Roast veal**

8 > 24h



25/08 > 8/09



60



11€





RESTAURANTE CÁ - TE - ESPERO

Av. da Boavista, nº 113 Rebordões Santo Tirso

Tel 252 852 500



PT | TRD

- > Filetes de pescada
c/ rissóis de marisco
- > Filets de merlan avec
des rissoles aux fruits
de mer
- > Fillets of whiting with
small rolls of minced
shellfish enclosed in a
thin pastry and fried
- > Cabrito assado no forno
- > Chevreau rôti au four
- > Roast kid
- > Rojões à moda do
Minho c/ arroz de forno
- > Rillons à la mode du
“Minho” avec du riz
gratiné
Plat avec plusieurs types
de viande de porc,
accompagné de riz gratiné
- > “Rojões à moda do
Minho” with rice “au
gratin”
Several parts of pork with
rice “au gratin”

12 > 22h



Seg. | Lun. | Mon. - 1/08 > 30/08



150



15€





RESTAURANTE CAMPINHOS

Av. S. Rosendo, nº42 Santo Tirso

Tel 252 851 617 Fax 252 859 965



PT | RÉG

> **Churrasco e grelhados**

> **Barbecue**

> **Barbecue**

> **Rojões à Moda do Minho**

> **Rillons à la mode du “Minho”**

Plat avec plusieurs types de viande de porc

> **“Rojões à moda do Minho”**

Several parts of pork

> **Bacalhau à Campinhos**

> **Morue “Campinhos”**

De la morue frite à la botte d'oignons

> **Codfish “Campinhos”**

Fried codfish with onion sauce

9 > 22h



150



10€



Multibanco





HOTEL CIDNAY - RESTAURANTE DONA UNISCO

Praça do Municipio - Apartado 232 Santo Tirso

Tel. 252 859 300 Fax 252 859 320



INT | PT | TRD | RÉG

- > **Bacalhau à Dona Unisco**
- > **Morue “Dona Unisco”**
De la morue rôtie en huile d’olive avec du pain de maïs
- > **Codfish “Dona Unisco”**
Roast codfish with olive-oil and bread
- > **Cabrito Assado à Moda do Chefe**
- > **Chevreau rôti à la mode du chef**
Du chevreau rôti
- > **Roast kid “à moda do Chefe”**
Roast kid
- > **Arroz de Pato à Moda de Braga**
- > **Riz au canard à la mode de Braga**
Du riz au canard
- > **Rice with duck “à moda de Braga”**
Rice with duck
- > **Bacalhau com Natas**
- > **Morue à la crème**
- > **Codfish with cream**

12.30 > 15h | 19 > 22h



80



20€





RESTAURANTE MARISQUEIRA D. MARIA II

Rua Francisco Moreira, nº1 Santo Tirso

Tel. 252 851 202



PT

- > **Arroz de Marisco**
Mariscos
- > **Riz aux fruits de mer**
Fruits de mer
- > **Rice with shellfish**
Seafood
- > **Caldeirada de Peixe**
- > **Chaudronnée**
au Poisson
Plat composé de plusieurs
types de poisson
- > **Stew with potatoes and**
several kinds of fish
- > **Costeletão de vitela**
grelhado
- > **Grande côtelette de**
veau grillée
- > **Grilled veal chop**

8.30 > 23.30h



Dom. | Dim. | Sun. - 15/08 > 30/08



180



12,5€



Multibanco





CASA DE PASTO MACHADO

Largo Conde S. Bento, nº719 Vila das Aves Santo Tirso
Tel 252 941 132

 INT | RÉG

- | | |
|---|---|
| > Tomates Recheados | veau et du poulet) cuits |
| > Tomates farcies | avec des légumes |
| > Stuffed tomatoes | > “Cozido à Portuguesa” |
| | Several kinds of meat |
| > Bacalhau recheado c/ broa e natas | (pork, veal and chicken) |
| > Morue farcie avec du pain de maïs et de la crème | boiled with vegetables |
| > Codfish filled with bread and cream | > Naco de Boi c/ batata a murro |
| > Cozido à Portuguesa | > Gros morceau de boeuf avec des “batatas a murro” |
| > “Cozido à Portuguesa” | Du boeuf avec des pommes de terre (avec la peau) rôtis |
| Plats avec plusieurs types de viande (du porc, du | > Piece of cow with roasted and unpeeled potatoes |

12 > 15.30h | 19>23.30h



Sáb. | Sam. | Sat. – 24/08 > 23/09



68



10 > 12€





RESTAURANTE MIRA PARQUE

Rua Francisco Moreira, nº10/12 Santo Tirso

Tel. 252 852 248 Fax 252 859 387



RÉG

> **Rojões à Mira**

> **Rillons “Mira”**

Plat avec plusieurs types de viande de porc

> **“Rojões à Mira”**

Several parts of pork

> **Bacalhau à Mira**

> **Morue “Mira”**

De la morue frite à la botte d'oignons

> **Codfish “Mira”**

Fried codfish with onion sauce

> **Cozido à Portuguesa**

> **“Cozido à Portuguesa”**

Plats avec plusieurs types de viande (du porc, du veau et du poulet) cuits avec des légumes

> **“Cozido à Portuguesa”**

Several kinds of meat (pork, veal and chicken) boiled with vegetables

8 > 24h



Dom. | Dim. | Sun. - 20/08 > 30/08



140



10€



Multibanco





RESTAURANTE E ADEGA REGIONAL MIRA RIO

AV. João Paulo II, nº400 Rebordões Santo Tirso

Tel. 252 853 492



TRD | RÉG

> **Rojões à moda do Minho**

> **Rillons à la mode
du “Minho”**

Plat avec plusieurs types
de viande de porc

> **“Rojões à moda do
Minho”**

Several parts of pork

> **Bacalhau à Mira Rio**

> **Morue “Mira Rio”**

De la morue, rôtie dans un
four au bois, avec de la
purée

> **Codfish “Mira Rio”**

Roast codfish with
mashed potato

> **Vitela Mendinha**

> **Veau “Mendinha”**

Du veau, avec des
pommes de terre, rôtis
dans un four au bois

> **Veal “Mendinha”**

Veal and potatoes roasted
in a traditional oven

12 > 15h | 19 > 22h



Seg. | Lun. | Mon. → 10/08 > 30/08



160



12,5€





RESTAURANTE ALENTEJANO O CANSÊRAS

Rua Santiago, nº 347 Areias Santo Tirso

Tel 252 862 725 Fax 252 862 726



PT | RÉG

- > **Carne de porco á Alentejana**
- > **“Carne de Porco à Alentejana”**
Plat avec plusieurs morceaux de viande de cochon avec des coquillages
- > **“Carne de Porco à Alentejana”**
Pork with cockles
- > **Migas com Entrecosto**
- > **“Migas” avec de l’entrecôte** Du pain avec de la viande de cochon noir
- > **“Migas” with pork**
Bread with pork
- > **Açorda de Bacalhau/ Pescada**
- > **“Açorda” à la morue / pescada**
Du pain avec de la morue - ou du merlan - avec des pommes de terres et des coriandres
- > **“Açorda” of codfish / whiting**
Bread with codfish - or whiting - with potatoes and coriander

12.15 > 15h | 19.15 > 24h



Seg. | Lun. | Mon.



32



15€



Multibanco





RESTAURANTE ADEGA O PETISKÃO

S. Tomé de Negrelos Santo Tirso

5 min do Monte da Assunção | 5 min de Citânia de Sanfins



TRD | RÉG

> **Grelos Adubados**

> “**Grelos adubados**”

Des jeunes pousses de navets avec des côtes, de l’os de la partie inférieure du filet de porc, du jambonneau, de l’oreille et du boudin de cochon

> “**Grelos adubados**”

Turnip shoots with pork (ribs, the lowest part of the loin, leg, ear and black pudding)

> **Cozido à Lavrador**

> “**Cozido à Lavrador**”

Plats avec plusieurs types de viande (du porc, du veau et du poulet) cuits avec des légumes

> “**Cozido à Lavrador**”

Several kinds of meat (pork, veal and chicken) boiled with vegetables

> **Bacalhau à Petiskão**

> **Morue “Petiskão”**

De la morue frite à la botte d’oignons

> **Codfish “Petiskão”**

Fried codfish with onion sauce

12 > 23h



Seg. tarde. | Lun. après midi | Mon. afternoon. > 1/09 – 15/09



Ter. tarde | Mar. après midi | Tue. afternoon

70



10€





RESTAURANTE OLÍMPICO

Rua Sousa Trepa, nº63 Santo Tirso

Tel 252 808 780 Fax 252 808 781



TRD | RÉG

> Grelhados

Peixe e mariscos
(viveiros próprios)

> Grillés

Du poisson et des fruits
de mer (de nos viviers)

> Grill

Fish and shellfish (from
our own fish-pond)

> Espetada de Tamboril

> Brochette au tambourin

Des gros morceaux de
tambourin avec des
crevettes

> Monkfish kebab

Pieces of monkfish with
shellfish

> Bife à Olímpico

> Bifteck “Olímpico”

Du bifteck à la sauce aux
champignons

> Steak “Olímpico”

Steak with mushrooms
sauce

12 > 2h



120



15€





RESTAURANTE PANORÂMICO RESIDENCIAL DOS CARVALHAIS

Praça Rodrigues Ferreira Santo Tirso

Tel 252 857 910 Fax 252 857 581



INT | PT

> Chateaubriand

> Chateaubriand

Du filet de boeuf avec
des frites et des légumes
sautés

> Chateaubriand

Loin of cow with fries
and vegetables

> Arroz de Pato

> Riz au Canard

> Rice with duck

> Pescada à Portuguesa

> Merlan à la Portugaise

Du merlan gratiné à la
sauce spéciale

> Whiting “à Portuguesa”

Whiting “au gratin” with
special sauce

12.30 > 15h | 19.30 > 22h



80



20€





ADEGA REGIONAL DE QUINTÃO

Rua de Quintão, nº183 Vila das Aves Santo Tirso

Tel 252 874 974



RÉG

> **Arroz de Sarrabulho**
c/rojões

> **“Arroz de Sarrabulho”**
avec des rillons

Du riz avec du sang et de
la viande de cochon

> **“Arroz de Sarrabulho**
c/ rojões”

Rice with pork and its
blood

> **Cozido à Portuguesa**

> **“Cozido à Portuguesa”**

Plats avec plusieurs types
de viande (du porc, du
veau et du poulet) cuits

avec des légumes

> **“Cozido à Portuguesa”**

Several kinds of meat
(pork, veal and chicken)
boiled with vegetables

> **Bacalhau à Moda da**
Casa

> **Morue à la mode de**
chez-nous

De la morue aux oignons
avec de la purée

> **Codfish “à moda da**
casa”

Codfish stew (with onions)
and mashed potato

7 > 24h



15/09 > 30/09



80



10€



Multibanco





RESTAURANTE S. ROSENDO

Praça do Município, nº 6 Santo Tirso

Tel 252 853 054 Fax 252 853 054



INT | RÉG

> **Pescada à S. Rosendo**

> **Merlan “S. Rosendo”**

Tranches de merlan
gratinées avec de la puré

> **Whiting “S. Rosendo”**

Fillets of whiting “au
gratin” with mashed
potato

> **Cabrito Assado**

> **Chevreau rôti**

Du chevreau rôti avec du
riz gratiné

> **Roast kid**

Roast kid with rice “au
gratin”

> **Cordon Bleu de vitela**

> **Cordon Bleu**

Du filet de veau pané,
avec du jambon et du
fromage

> **Cordon Bleu**

Breaded veal with cold
ham and cheese

10 > 22h



Seg. | Lun. | Mon.



350



12€





RESTAURANTE SANTO ANTÓNIO

Fonte d'Ana Lamelas Santo Tirso

Tel 229 687 516



RÉG

> **Vitela assada em forno a lenha**

> **Veau rôti dans un four au bois**

> **Roast veal**

Veal roast in a traditional oven

> **Bacalhau à Sto. António**

> **Morue “Santo António”**

De la morue fritté à la botte d'oignons

> **Codfish “Santo António”**

Fried codfish with onion sauce

> **Arroz de Touquinha**

> **“Arroz de Touquinha”**

Du riz gratiné avec des légumes et plusieurs types de viande

> **“Arroz de Touquinha”**

Rice “au gratin” with vegetables and different kinds of meat

10 > 23h



Seg. | Lun. | Mon.



480



12€





RESTAURANTE TIRSENSE

Praça Conde São Bento, nº25 Santo Tirso

Tel 252 852 889 Fax 252 850 300



TRD | RÉG

> **Pescada com molho de camarão**

> **Merlan à la sauce aux crevettes**

Du merlan gratiné à la sauce aux crevettes

> **Whiting “au gratin” with shrimp sauce**

> **Cabrito Assado**

> **Chevreau rôti**

> **Roast kid**

> **Rojões à moda do Minho**

> **Rillons à la mode du “Minho”**

Plat avec plusieurs types de viande de porc

> **“Rojões à moda do Minho”**

Several parts of pork

10 > 22h



500



10€





RESTAURANTE TOURAN/ PEDRA DO COUTO

Ermida Santa Cristina do Couto Santo Tirso

Tel 252 808 170/9 Fax 252 853 116



TRD | RÉG | BR

> Rodízio

> “Rodízio”

18 types de viande
brésilienne grillée

> “Rodízio”

18 kinds of brazilian meat

> Cabrito Assado

> Chevreau rôti

Du chevreau rôti avec des
pommes de terre rôties et
du riz gratiné

> Roast kid

Roast kid with roasted
potatoes and rice “au
gratin”

> Bacalhau à Pedra

> Morue “Pedra”

De la morue frite - à la
farce au jambon - et de
la purée gratinée

> Codfish “Pedra”

Fried codfish - stuffed with
ham - and mashed potato

12 > 15h | 19 > 23h



Dom. | Dim. | Sun.



280



20€



Visa | Multibanco





RESTAURANTE UNIVERSAL

Praça Camilo Castelo Branco, nº34 Santo Tirso

Tel 252 852 918 Fax 252 852 918



INT | RÉG

> **Bacalhau à Universal**

> **Morue “Universal”**

De la morue frite à la botte d'oignons

> **Codfish “Universal”**

Fried codfish with onion sauce

> **Carbonata**

> **“Carbonata”**

De la viande grillée à table - avec un petit fourneau

> **“Carbonata”**

Grilled meat, at your own table, in a little stove

> **Bife à Universal**

> **Bifteck “Universal”**

Du bifteck de boeuf frit à la crème et aux champignons

> **Steak “Universal”**

Steak with mushrooms and cream

7 > 24h



15/08 > 30/08



60



12,5€





RESTAURANTE ZONA VERDE

Lugar de Quinchães Monte Cordóva Santo Tirso

Tel 252 898 104 Fax 252 898 104



RÉG

> **Fêvera à Caçador**

> **Filet “Caçador”**

Du filet de porc pané avec de la sauce aux champignons

> **Fillet “Caçador”**

Breaded pork fillet with mushrooms sauce

> **Bacalhau à Zona Verde**

> **Morue “Zona Verde”**

De la morue frite à la botte d'oignons

> **Codfish “Zona Verde”**

Fried codfish with onion sauce

> **Pica- no Chão**

> **“Pica-no-chão”**

Du riz avec du poulet et du sang (de poulet)

> **“Pica-no-chão”**

Rice with chicken and its blood

8 > 24h



Seg. | Lun. | Mon. – 01/09 > 20/09



80



12,5€






centrotirso.com

SANTO TIRSO A CÉU ABERTO



www.centrotirso.com

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE SANTO TIRSO



Um grande hotel faz-se de pequenos detalhes.



HOTEL CIDNAY



BUFETE EXECUTIVO - BUFETE DE DOMINGO
FESTAS E BANQUETES - ALMOÇOS E JANTARES

RESTAURANTE DONA UNISCO