
Ponte Đ Lima
www.lourearapevide.pt
lourearapevide
LOUREAR
2026
à moda de
Ponte de Lima
A PEVIDE
01OUT a 30NOV 2026
O LOUREIRO
GANHA VIDA,
NO OUTONO, EM
Ponte Đ Lima
ROTA
LOUREAR A PEVIDE À MODA DE
PONTE DE LIMA
25 ESPAÇOS PARA PETISCAR E PROVAR O
VINHO VERDE LOUREIRO DE PONTE DE LIMA

ÍNDICE

04 AMIGOS DE PONTE

06 BAR PISCINA PEIXE

08 CASA DA TERRA

10 CASA DAS CHEIAS

12 CERVEJARIA RAMPINHA

14 CERVEJARIA STEAK

16 CHURRASQUEIRA SALPICANTE

18 D' PEPITA PASTELARIA

20 DUBLÊ CAFÉ, BRUNCH & TAPAS

22 HAMBURGUERIA DA AVENIDA

24 HAVANEZA PASTELARIA

26 HOTEL PONTE DE LIMA COLLECTION VINEYARDS

28 LA QUEIJARIA DE PONTE DE LIMA

32 MONTANHA RESTAURANTE

34 O MOINHO RESTAURANTE

36 PIPA DE SABORES

38 REPASTO DAS LAGOAS

40 RESTAURANTE MONTE DA MADALENA

42 SOLAR DA PICOTA

44 TABERNA 27

46 TABERNA CADEIA VELHA

48 TABERNA DOS GALEGOS

50 TABERNA PORTA VERMELHA

52 TABERNA TERRA DO EIDO

54 TASCA DAS FODINHAS

LOUREAR 2026 à moda de Ponte de Lima

A PEVIDE

O Loureiro ganha vida, no outono, em Ponte de Lima!

Há projetos que se afirmam pela dimensão. Outros afirmam-se pela capacidade de criar relações, gerar movimento e dar novas razões para olhar para um território. O Lourear a Pevide pertence claramente a esta segunda categoria.

Ao longo dos meses de outubro e novembro, Ponte de Lima transforma-se num roteiro onde a gastronomia e o Vinho Verde Loureiro se encontram à mesa, mas onde o verdadeiro protagonista é o próprio território. Restaurantes, tabernas, cafés e outros espaços aderentes tornam-se pontos de descoberta de um concelho que se percorre através dos sabores, das pessoas, das histórias e dos lugares.

Esta edição especial nasce precisamente para contar essa experiência.

Nas páginas que se seguem, não encontrará apenas uma lista de espaços ou um conjunto de petiscos. Encontrará diferentes ambientes, cozinhas e formas de interpretar aquilo que significa petiscar em Ponte de Lima. Há propostas profundamente ligadas à memória gastronómica minhota e outras que cruzam tradição e contemporaneidade. Há espaços no coração da vila e outros que nos convidam a seguir estrada, conhecer diferentes freguesias e perceber que a identidade gastronómica de Ponte de Lima se constrói em todo o concelho.

A acompanhá-los está sempre o Loureiro, uma casta profundamente ligada ao Vale do Lima e capaz de revelar, em cada harmonização, diferentes expressões da sua frescura, aroma e versatilidade. Por 4 euros, cada paragem propõe um petisco e um copo de Vinho Verde Loureiro de Ponte de Lima, numa fórmula simples que pretende, acima de tudo, estimular a descoberta.

Mas o Lourear a Pevide é também encontro. É sentar à mesa com amigos, regressar a um espaço conhecido ou entrar pela primeira vez num lugar que estava fora dos nossos percursos habituais. É ficar mais um pouco, conversar, provar e seguir para a próxima paragem.
Esta revista é, por isso, um convite.

Um convite a descobrir cada espaço, a conhecer os petiscos, a provar diferentes Loureiros e, sobretudo, a percorrer Ponte de Lima com tempo e curiosidade.
Porque há muitas formas de conhecer um território, neste outono, propomos uma das melhores: à mesa, de copo na mão, a lourear a pevide.



AMIGOS DE PONTE

Recém-chegado à restauração de Ponte de Lima, o Amigos de Ponte nasceu com personalidade própria. Basta entrar para perceber duas paixões que marcam o espaço e contam muito sobre quem está por detrás do projeto: as motas e a própria vila de Ponte de Lima. Entre referências ao universo das duas rodas, fotografias da vila, imagens da ponte medieval e outros elementos ligados à identidade limiana, a decoração transforma o restaurante num lugar informal, descontraído e muito pessoal, onde cada detalhe ajuda a contar uma história.

É neste ambiente que chega à mesa a proposta para o Lourear a Pevide: Cod de Ponte, acompanhada pelo Vinho Loureiro Vinhas do Cruzeiro. Um petisco com personalidade, onde a intensidade da cordoniz encontra na frescura e no perfil aromático do Loureiro um contraponto equilibrado.



Mais do que uma nova paragem no roteiro, o Amigos de Ponte é também um exemplo de como a restauração pode criar lugares com identidade, onde a gastronomia, território e as paixões de quem recebe se encontram à mesa.

> "Um petisco com personalidade, onde a intensidade da cordoniz encontra na frescura e no perfil aromático do Loureiro um contraponto equilibrado.

Horário Lourear a Pevide
Seg. a Sex. das 18h às 21h
Sab. e Dom. das 15h às 21h
Rua do Arrabalde de
São João de Fora, 70-72
4990-097 Ponte de Lima
Telf. 934 184 625

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Vinhas do Cruzeiro
com Codorniz de Ponte
COPO DE VINHO + PETISCO
€4







BAR PISCINA PEIXE

O nome do petisco já antecipa o espírito descontraído da proposta: Cachorrinho Tuga. No Bar Piscina Peixe, o Lourear a Pevide ganha uma abordagem informal, perfeita para quem gosta de petiscar sem grandes protocolos.

No copo, a escolha recai sobre o Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima, ligando uma proposta contemporânea e popular a um vinho representativo do território. É um encontro improvável apenas à primeira vista: a frescura do Loureiro ajuda a equilibrar os sabores mais intensos do petisco e convida a continuar a prova.

Uma paragem para recordar que o Lourear a Pevide não pretende definir uma única ideia de petisco. Pelo contrário: quer mostrar quantas formas diferentes existem de pôr Ponte de Lima à mesa.

> "A frescura do Loureiro ajuda a equilibrar os sabores mais intensos do cachorrinho tuga e convida a continuar a prova.

Horário Lourear a Pevide
Ter. a Dom. das 06h30 às 22h30
Avenida de Sandiães, 1452
Sandiães
4990-735 Ponte de Lima
Telf. 258 761 269
Segunda-Feira **Fechado**











CASA DA TERRA

Na Casa da Terra, o Lourear a Pevide chega em formato de Mini Hambúrguer de Alheira de Galo. Pequeno no tamanho, mas com ingredientes bem reconhecidos da gastronomia portuguesa, é uma proposta que cruza tradição e linguagem contemporânea.

O acompanhamento fica a cargo do Vinho Loureiro Escolha Casa da Cuquinha, cuja frescura ajuda a equilibrar a intensidade e a untuosidade características da alheira.

O resultado é uma proposta descontraída, pensada para comer com as mãos e continuar caminho pelo roteiro. Em pleno Passeio 25 de Abril, é também uma demonstração de como os produtos tradicionais podem ganhar novas apresentações sem perder a sua identidade. Porque preservar a gastronomia não significa deixá-la parada no tempo, também significa encontrar novas maneiras de a colocar à mesa.

> Uma demonstração de como os produtos tradicionais podem ganhar novas apresentações sem perder a sua identidade

Horário Lourear a Pevide
Ter. Qua. Qui. e Dom.
das 11h às 20h
Sex. e Sab. das 11h às 23h
Passeio 25 de Abril, 27
4990-058 Ponte de Lima
Telf. 258 941 040
Segunda-Feira **Fechado**





CASA DAS CHEIAS

O nome deixa espaço à imaginação: Cesto do Mar. É a proposta da Casa das Cheias para o Lourear a Pevide e uma das sugestões que transportam o roteiro para sabores de inspiração marítima.

A acompanhar chega o Vinho Loureiro Casa da Cuquinha, numa ligação particularmente natural entre a frescura do vinho e os sabores associados ao mar.

No Passeio 25 de Abril, a Casa das Cheias acrescenta mais uma possibilidade ao percurso pelo centro de Ponte de Lima. Uma proposta para pedir, partilhar e aproveitar sem pressa, deixando que o vinho faça parte da própria experiência gastronómica. Porque no Lourear a Pevide não se trata apenas de escolher um petisco ou um copo: trata-se de descobrir como os dois podem contar uma história quando chegam juntos à mesa.

> Uma proposta para pedir, partilhar e aproveitar sem pressa, deixando que o vinho faça parte da própria experiência gastronómica.

Horário Lourear a Pevide
15h às 22h
Passeio 25 de Abril, 1
4990-150 Ponte de Lima
Telf. 913 609 413
Terça-Feira **Fechado**

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Casa da Cuquinha
com Cesta do Mar
COPO DE VINHO + PETISCO
€4





CERVEJARIA RAMPINHA

Na Cervejaria Rampinha, a casa coloca a sua assinatura no próprio nome do petisco: Lulas à Rampinha.

Acompanhadas pelo Vinho Loureiro Casa da Cuquinha, as lulas trazem ao roteiro uma proposta de inspiração marítima que encontra na frescura do Loureiro um parceiro natural. É uma combinação perfeita, sem excessos, pensada para quem procura sabores reconhecidos e aquele ambiente descontraído associado ao verdadeiro ato de petiscar.

Na Rua Formosa, esta é mais uma paragem para acrescentar ao mapa do Lourear a Pevide. Lulas à mesa, Loureiro no copo e vontade de continuar o percurso: três bons argumentos para entrar. Porque o objetivo não é chegar rapidamente ao fim do roteiro - é aproveitar todas as paragens pelo caminho.

> Lulas à mesa, Loureiro no copo e vontade de continuar o percurso

Horário Lourear a Pevide
Ter. a Dom. das 12h às 22h
Rua Formosa, 37
4990-117 Ponte de Lima
Telf. 966 323 223
Segunda-Feira **Fechado**



LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE

Vinho Verde Loureiro
Casa da Cuquinha
com Lulas à Rampinha

COPO DE VINHO + PETISCO
€4



CERVEJARIA STEAK

Poucos pratos traduzem tão bem o prazer descontraído de petiscar como uns bons Ovos Rotos. Na Cervejaria Steak, são eles que chegam à mesa para representar a casa no Lourear a Pevide.

A proposta é acompanhada pelo Vinho Loureiro da Casa, trazendo frescura a um petisco assumidamente guloso e pensado para partilhar. É precisamente essa combinação entre informalidade, sabores que faz deste tipo de proposta uma escolha natural para um roteiro gastronómico.

Em Freixo, esta paragem leva o Lourear a Pevide a outro ponto do concelho e reforça uma das características da edição de 2026. Há cada vez mais razões para sair do centro histórico e descobrir Ponte de Lima através dos seus espaços de restauração. Um prato ao centro, copos servidos e está lançado o programa.

> Há cada vez mais razões para sair do centro histórico e descobrir Ponte de Lima através dos seus espaços de restauração.

Horário Lourear a Pevide
12h às 15h | 19h às 22h
Largo Domingos Pereira Araújo, 445
Ardegão Freixo e Mato
4990-444 Ponte de Lima
Telf. 925 324 268
Terça-Feira **Fechado**





CHURRASQUEIRA SALPICANTE

Crocante, informal e assumidamente gulosas. A Churrascaria Salpicante entra no Lourear a Pevide 2026 com Tiras de Frango Crocantes com Queijo Cheddar.

É uma das propostas mais descontraídas do roteiro e encontra no Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima um contraponto fresco à intensidade do queijo e à textura crocante do frango.

A combinação mostra também a versatilidade do Loureiro à mesa. O roteiro não vive apenas de receitas tradicionais Abre espaço a diferentes estilos de cozinha, gerações e formas de petiscar. E essa diversidade ajuda a transformar o Lourear a Pevide numa experiência para vários gostos. Aqui, a indicação é simples: pedir o petisco, servir o Loureiro e aproveitar sem complicações.

> Aqui, a indicação é simples: pedir o petisco, servir o Loureiro e aproveitar sem complicações.

Horário Lourear a Pevide
10h30 às 13h | 18h às 20h30
Rua da Fonte da Vila, 34
4990-150 Ponte de Lima
Telf. 961 386 873 / 258 931 255
Terça-Feira **Fechado**





D' PEPITA PASTELARIA

Há nomes que dizem imediatamente de onde vêm. O Pastel Limiano da D' Pepita assume essa ligação ao território logo na designação e chega ao Lourear a Pevide como uma pequena homenagem gastronómica a Ponte de Lima.

No copo, a proposta é o Vinho Verde Loureiro Vil'antiga, completando uma combinação em que o território está presente tanto no petisco como no vinho.

Na Rua do Rosário, esta é uma paragem fácil de encaixar num passeio pelo centro e uma boa oportunidade para perceber que um roteiro gastronómico também se constrói através de criações próprias. Um pastel, um Loureiro e uma referência explícita a Ponte de Lima: poucos ingredientes são necessários quando a identidade está bem presente. É provar e continuar o caminho.

> Um pastel, um Loureiro e uma referência explícita a Ponte de Lima: poucos ingredientes são necessários quando a identidade está bem presente.

Horário Lourear a Pevide
7h30 às 20h
Rua do Rosário, 16-22
4990-104 Ponte de Lima
Telf. 258 751 315
Quarta-Feira **fechado**

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Vil'Antiga
com Pastel Limiano
COPO DE VINHO + PETISCO
€4







DUBLÊ

CAFÉ, BRUNCH & TAPAS

Uma Broa Recheada tem qualquer coisa de irresistível. Chega à mesa para ser partilhada, convida a partir, provar e repetir. É essa a proposta do Dublê para o Lourear a Pevide 2026.

A acompanhar surge o Vinho Loureiro Escolha Casa da Cuquinha, numa combinação que aproxima dois elementos profundamente associados ao imaginário gastronómico minhoto: o pão e o vinho. A riqueza do recheio encontra no Loureiro um parceiro fresco, ajudando a equilibrar cada dentada.

É um petisco com espírito convivial, daqueles que fazem sentido quando a mesa se transforma num ponto de encontro. E esse é também o espírito do Lourear a Pevide: descobrir espaços, juntar pessoas e perceber que muitas vezes são os pequenos momentos - uma broa no centro da mesa, um copo servido e uma conversa que se prolonga - que ficam na memória.

> "É um petisco com espírito convivial, daqueles que fazem sentido quando a mesa se transforma num ponto de encontro.

Horário Lourear a Pevide
Seg. a Dom. 06h às 22h30
Rua da Ciranda, 83
Santa Comba
4990-740 Ponte de Lima
Telf. 258 247 067





HAMBURGUERIA DA AVENIDA

Numa hamburgueria, talvez não fosse esta a primeira proposta que esperaríamos encontrar. E precisamente por isso merece atenção: a Hamburgueria da Avenida apresenta Amêijoas à Bolhão Pato.

O clássico português, marcado pelo sabor do mar e pelos aromas que o acompanham, junta-se ao Vinho Loureiro Casa da Cuquinha. É uma combinação particularmente feliz para um roteiro dedicado ao Loureiro: frescura e caráter marítimo encontram-se numa proposta feita para comer devagar, molhar o pão e aproveitar até ao fim.

É também uma prova de que o Lourear a Pevide vive das surpresas que encontramos pelo caminho. Nem sempre o nome do espaço nos diz o que vai chegar à mesa - e ainda bem. Parte do prazer está precisamente em descobrir.

> O clássico português, marcado pelo sabor do mar e pelos aromas que o acompanham, junta-se ao Vinho Loureiro Casa da Cuquinha.

Horário Lourear a Pevide
Seg. a Dom. das 08h às 24h
Rua 5 de Outubro, 85
4990-028 Ponte de Lima
Telf. 964 437 217

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Casa da Cuquinha
com Ameijoas à Bolhão Pato
COPO DE VINHO + PETISCO
€4





HAVANEZA CONFEITARIA

> Um bom roteiro não se mede apenas pela complexidade dos pratos; mede-se também pela capacidade de transformar pequenos sabores em bons momentos.

Uma Empada de Frango é quase um pequeno exercício de nostalgia. Cabe na mão, pede uma pausa e faz parte daquela família de petiscos que atravessa gerações sem precisar de grandes apresentações.

É essa a proposta da Havaneza para o Lourear a Pevide, acompanhada pelo Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima. A massa e o recheio encontram na frescura do vinho um complemento que torna a experiência leve e descomplicada.

No Largo de Camões, esta é uma paragem perfeita para integrar num passeio pelo centro de Ponte de Lima. Entrar, provar, brindar e continuar. Porque um bom roteiro não se mede apenas pela complexidade dos pratos; mede-se também pela capacidade de transformar pequenos sabores em bons momentos.

Horário Lourear a Pevide
08h30 às 19h30
Largo de Camões, 33-40
4990-083 Ponte de Lima
Telf. 964 437 217
Terça-Feira **Fechado**

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Adega de Ponte de Lima
com Empada de Frango
COPO DE VINHO + PETISCO
€4





HOTEL PONTE DE LIMA COLLECTION VINEYARDS BAR SOUL & BLUES

Há propostas que parecem construídas para mostrar diferentes expressões da gastronomia numa única prova. No Hotel Ponte de Lima Collection Vineyards, o petisco é um duo de tostinhas: Brandade de Bacalhau com Broa Crocante e Mousse de Alheira sobre Tostinha com Pickles.

Duas criações, dois registos e vários contrastes de textura e sabor. A acompanhar surge o Vinho Loureiro Paço do Curutelo, reforçando a relação entre a experiência gastronómica, o vinho e o território.

A brandade recupera o bacalhau numa apresentação delicada, enquanto a alheira surge trabalhada numa interpretação contemporânea. Os pickles acrescentam acidez e vivacidade ao conjunto. Uma paragem que mostra uma vertente mais elaborada do Lourear a Pevide e como o petisco pode também ser território de criatividade.

> A brandade recupera o bacalhau numa apresentação delicada, enquanto a alheira surge trabalhada numa interpretação contemporânea.

Horário Lourear a Pevide
Seg. a Dom. 12h às 19h
Rua do Curutêlo, 876, Freixo
4990-442 Ponte de Lima
Telf. 258 240 260

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE

Vinho Verde Loureiro
Paço do Curutêlo
com Duo de Tostinhas de Brandade de Bacalhau com Broa Crocante e Mousse de Alheira sobre Tostinha com Pickles

COPO DE VINHO + PETISCO
€4





LA QUEIJARIA DE PONTE DE LIMA

Quando o queijo está no nome da casa, as expectativas são elevadas. La Queijaria de Ponte de Lima responde com uma Tosta de Queijo Grelhado com Peito de Bovino Fumado, uma proposta intensa, reconfortante e impossível de ignorar.

Para acompanhar, surge o Vinho Loureiro Casa da Cuquinha. A frescura do vinho cria contraste com o queijo fundido e com o caráter fumado da carne, ajudando a equilibrar uma combinação assumidamente rica.

Na Rua Beato Francisco Pacheco, esta é uma das paragens para quem procura um lado mais contemporâneo e indulgente do roteiro. Queijo quente, sabores fumados e Loureiro fresco: uma combinação pensada para aqueles dias em que petiscar significa simplesmente aproveitar as coisas boas sem pensar demasiado.

> Queijo quente, sabores fumados e Loureiro fresco: uma combinação pensada para aqueles dias em que petiscar significa simplesmente aproveitar as coisas boas sem pensar demasiado.

Horário Lourear a Pevide
Ter. a Dom. das 11h às 14h
e das 19h às 20h
R. Beato Francisco Pacheco, 68
4990-075 Ponte de Lima
Telf. 925 604 638
Domingo de Tarde e
Segunda-Feira **Fechado**

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Casa da Cuquinha
com Tosta de Queijo
Grelhado com Peito de
Bovino Fumado
COPO DE VINHO + PETISCO
€4



PASSA, PETISCA E CARIMBA!

LOUREAR A PEVIDE

01OUT a 30NOV 2026

Scan me

Consulta todas as regras em www.lourearapevide.pt.

PASSAPORTE LOUREAR A PEVIDE

PROCURA O TEU PASSAPORTE NOS ESPAÇOS ADERENTES, NA LOJA DE TURISMO OU NO CENTRO DE INTERPRETAÇÃO E PROMOÇÃO DO VINHO VERDE

Cada paragem vale 1 carimbo neste passaporte.
Com 5 carimbos em espaços diferentes,
entrega o teu passaporte na Loja de Turismo de Ponte de Lima e habilita-te a ganhar prémios.

1º PRÉMIO
Para duas pessoas - Um fim de semana no Cerquido by Nhôme com passeio a cavalo, jantar e almoço num restaurante de Ponte de Lima.

2º PRÉMIO
Passeio de barco Água-Arriba com lanche a bordo para 4 pessoas no Rio Lima em Ponte de Lima

3º PRÉMIO
Um cabaz de produtos do Mercado Agrolimiano

PASSA, PETISCA E CARIMBA

VOTE NA MELHOR HARMONIZAÇÃO

Scan me

QUAL É A MELHOR HARMONIZAÇÃO DO LOUREAR A PEVIDE 2026? A ESCOLHA TAMBÉM É TUA.

Um petisco. Um copo de Vinho Verde Loureiro de Ponte de Lima. E uma combinação que pode fazer toda a diferença.

Depois de experimentares uma harmonização do Lourear a Pevide 2026, dá-lhe a tua classificação e ajuda-nos a escolher a **Melhor Harmonização** desta edição.

A votação é simples: acede ao formulário oficial através dos QR Codes disponíveis nos espaços aderentes e nos materiais do evento e atribui uma classificação de 1 a 5 estrelas à harmonização que acabaste de provar.

Na tua avaliação, pensa na experiência como um todo:
o sabor, a apresentação e aquela pergunta decisiva - voltarias a pedir?

Podes votar em diferentes harmonizações ao longo da rota, com uma avaliação válida por estabelecimento.

A votação decorre de 1 de outubro a 30 de novembro de 2026.

Por isso, percorre a rota, experimenta novas combinações e faz ouvir a tua opinião.

PASSATEMPO REDES SOCIAIS

Scan me

PARTILHA O LOUREAR. JUNTA LIKES. GANHA!
O Lourear a Pevide também se vive e partilha, nas redes sociais.

Durante a edição de 2026, publica no Instagram uma fotografia, carrossel ou Reel da tua experiência no Lourear a Pevide, mostra o petisco, o Loureiro, o espaço que visitaste e entra no nosso passatempo.

As 3 publicações elegíveis com mais likes vão ganhar prémios:

1.º PRÉMIO
Jantar para duas pessoas num restaurante em Ponte de Lima

2.º PRÉMIO
Passeio no barco Água-Arriba, no Rio Lima, com degustação de Vinho Loureiro de Ponte de Lima e produtos limianos, para 4 pessoas

3.º PRÉMIO
Caixa com 6 Vinhos Verdes Loureiro de Ponte de Lima

Para participar, identifica @lourearapevide e @visitpontedelima e utiliza: #pontedelima #lourearapevide2026 #loureirodepontedelima #nomedoespaço



MONTANHA RESTAURANTE

Há poucas imagens tão ligadas ao prazer de estar à mesa como uma Tábua de Enchidos e Queijo colocada no centro da mesa para todos partilharem. É esta a proposta de A Montanha para o Lourear a Pevide 2026.

A acompanhar, o Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima, numa ligação quase intuitiva aos sabores dos enchidos e do queijo. Entre uma fatia, uma conversa e um copo, constrói-se aquele tipo de experiência que não precisa de grandes formalidades.

Em Rendufe, esta é também uma das paragens que levam o roteiro para fora do centro da vila e convidam a conhecer diferentes pontos do concelho. Porque o território não é apenas cenário: também se prova. E por vezes basta uma boa tábua, vinho e companhia para começar essa descoberta.

> Há poucas imagens tão ligadas ao prazer de estar à mesa como uma Tábua de Enchidos e Queijo colocada no centro para todos partilharem.

Horário Lourear a Pevide
Ter. a Dom. das 07h30 às 22h30
Rua da Igreja, 5
Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
Telf. 258 409 311
Segunda-Feira de tarde
fechado

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Adega de Ponte de Lima
com Tábua de Enchidos e Queijo
COPO DE VINHO + PETISCO
€4





O MOINHO RESTAURANTE

Há espaços que fazem da atmosfera uma parte essencial da experiência, e O Moinho Restaurante é um desses casos. Em Anais, o ambiente assume uma identidade claramente rústica, marcada pela pedra, pela madeira, pela lareira e por uma garrafeira que ocupa lugar de destaque. Mas essa ligação à tradição não significa uma cozinha parada no tempo. Pelo contrário: aqui, o respeito pelos sabores e pelos produtos cruza-se com uma abordagem mais contemporânea e criativa.

É nessa linha que surge a proposta para o Lourear a Pevide: uma Quesedilla de Cogumelos, acompanhada por Vinho Verde Loureiro Adega de Ponte de Lima. Uma combinação que joga com contrastes de textura e intensidade, onde o caráter terroso e envolvente dos cogumelos encontra na frescura e no perfil aromático do Loureiro um equilíbrio natural.

> Uma combinação que joga com contrastes de textura e intensidade, onde o caráter terroso e envolvente dos cogumelos encontra na frescura e no perfil aromático do Loureiro um equilíbrio natural.

No Lourear a Pevide, esta é uma boa razão para sair do centro, percorrer o concelho e descobrir um espaço onde o ambiente rústico acolhe uma cozinha com vontade de surpreender.

Horário Lourear a Pevide
12h às 16h | 18h às 20h
Rua Santa Marinha, 306
Anais
4990-501 Ponte de Lima
Telf. 253 388 325
Terça-Feira **fechado**









PIPA DE SABORES

"O caráter marcado das iscas, combinado com a doçura e textura da cebola, pede um vinho capaz de refrescar o paladar e manter o conjunto equilibrado.

As Iscas de Cebolada são daqueles petiscos que carregam consigo uma boa dose de tradição. Na Pipa de Sabores, chegam ao Lourear a Pevide acompanhadas pelo Vinho Verde Loureiro Portal de Santo António.

O caráter marcado das iscas, combinado com a doçura e textura da cebola, pede um vinho capaz de refrescar o paladar e manter o conjunto equilibrado. É aqui que o Loureiro cumpre o seu papel, trazendo vivacidade a uma proposta assumidamente ligada à cozinha portuguesa de petisco.

Localizada no Arrabalde de São João de Fora, esta é uma paragem para quem gosta de recuperar sabores que sempre fizeram parte das nossas mesas. Sem complicar demasiado: um petisco com personalidade, um copo de Loureiro e tempo para aproveitar. Afinal, lourear a pevide também é isto.

Horário Lourear a Pevide
09h às 23h
Rua do Arrabalde de
São João de Fora, 79
4990-097 Ponte de Lima
Telf. 910 579 988
Terça-Feira **fechado**









REPASTO DAS LAGOAS

No Repasto das Lagoas, a participação no Lourear a Pevide assume a identidade da própria casa: Cabrito à Repasto.

É uma proposta de sabores robustos e claramente ligada à tradição gastronómica do território, acompanhada pelo Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima. A frescura do vinho estabelece um interessante equilíbrio com a intensidade do cabrito, tornando o conjunto mais leve e convidativo.

Em São Pedro d'Arcos, junto a uma das zonas naturais mais emblemáticas do concelho, esta paragem é também um convite a transformar o roteiro numa descoberta mais ampla de Ponte de Lima.

Gastronomia, vinho, paisagem e território encontram-se aqui com naturalidade. Afinal, há petiscos que sabem ainda melhor quando temos uma boa razão para sair do centro e percorrer o concelho.

> É uma proposta de sabores robustos e claramente ligada à tradição gastronómica do território, acompanhada pelo Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima.

Horário Lourear a Pevide
Seg. a Dom. das 09h30 às 20h
Rua de Penteiros, 119
São Pedro d'Arcos
4990-530 Ponte de Lima
Telf. 258 113 963

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Adega de Ponte de Lima
com Cabrito à Repasto
COPO DE VINHO + PETISCO
€4









RESTAURANTE MONTE DA MADALENA

No Monte da Madalena, a proposta chega com um toque mais leve e contemporâneo: Bruschetta de Salmão acompanhada por Vinho Loureiro Escolha Casa da Cuquinha.

A combinação aproxima a delicadeza e o caráter marítimo do salmão da frescura do Loureiro, criando um petisco pensado para aqueles momentos em que apetece simplesmente sentar, brindar e aproveitar. É uma proposta diferente dentro de um roteiro onde a diversidade é precisamente um dos principais atrativos.

Em Fornelos, a cerca de dez minutos do centro de Ponte de Lima, o Monte da Madalena ajuda também a alargar geograficamente o Lourear a Pevide. Afinal, a descoberta gastronómica do concelho não termina no centro histórico - e um roteiro sabe melhor quando nos leva por caminhos diferentes.

> A combinação aproxima a delicadeza e o caráter marítimo do salmão da frescura do Loureiro.

Horário Lourear a Pevide
12h às 15h | 18h30 às 22h
Rua de Santa Maria Madalena, 860, Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
Telf. 258 102 951
Terça-Feira **fechado**

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Casa da Cuquinha
com Bruschetta de Salmão
COPO DE VINHO + PETISCO
€4





SOLAR DA PICOTA

Há combinações que nos lembram imediatamente que petiscar também pode ter sabor a mar. No Solar da Picota, o Lourear a Pevide chega à mesa com um Arroz de Lulas com Camarão, uma proposta reconfortante, cheia de sabor e feita para ser apreciada sem pressas.

A acompanhar, o Vinho Loureiro Escolha Casa da Cuquinha traz para a experiência a frescura que tão bem caracteriza esta casta minhota. A vivacidade do vinho encontra no caráter marítimo do arroz um parceiro natural, equilibrando sabores e convidando a mais uma garfada e, inevitavelmente, a mais um copo.

Em pleno centro de Ponte de Lima, o Solar da Picota é uma das paragens para quem quer começar, ou continuar o roteiro com uma combinação que junta o Minho ao Atlântico. Porque no Lourear a Pevide o importante é mesmo isso: sentar, provar, brindar e seguir à descoberta.

> Uma proposta reconfortante, cheia de sabor e feita para ser apreciada sem pressas.

Horário Lourear a Pevide
Seg. a Dom. das 15h às 18h
Largo da Picota, 13
4990-090 Ponte de Lima
Telf. 258 072 587



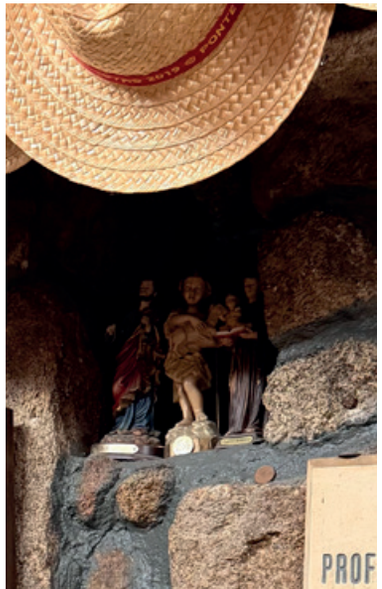


TABERNA 27

Há petiscos que não precisam de apresentações. Os Bolinhos de Bacalhau são um desses clássicos que atravessam gerações, mesas e conversas. Na Taberna 27, são eles os protagonistas da participação no Lourear a Pevide 2026.

Dourados por fora, reconfortantes por dentro e inseparáveis da cultura portuguesa de petiscar, encontram companhia no Vinho Loureiro Escolha Casa da Cuquinha. A frescura do vinho ajuda a equilibrar a textura do bolinho e torna a combinação especialmente convidativa para aquele ritual tão português de pedir "só mais um".

No Largo de São João, esta é uma paragem que recupera a essência do roteiro: coisas simples, sabores reconhecíveis e um copo de Loureiro à mesa. Porque, por vezes, não é preciso reinventar um clássico. Basta servi-lo no momento certo e com a companhia certa.



> Dourados por fora, reconfortantes por dentro e inseparáveis da cultura portuguesa de petiscar, encontram companhia no Vinho Loureiro Escolha Casa da Cuquinha.

Horário Lourear a Pevide
Seg. a Dom. das 09h às 21h
Largo de São João, 27
4990-150 Ponte de Lima
Telf. 258 941 153

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE

Vinho Verde Loureiro
Casa da Cuquina
com Bolinhos de Bacalhau

COPO DE VINHO + PETISCO
€4







TABERNA CADEIA VELHA

Se o objetivo é petiscar à minhota, os Rojõezinhos da Taberna Cadeia Velha são uma paragem quase obrigatória. Pequenos no formato, mas carregados de identidade gastronómica, representam uma cozinha de sabores francos e profundamente ligada ao território.

Para acompanhar, chega o Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima, acrescentando frescura e vivacidade a um petisco de maior intensidade. É uma combinação que funciona precisamente pelo contraste e que convida a alternar entre garfo e copo.

No Passeio 25 de Abril, em pleno centro, a Taberna Cadeia Velha integra o roteiro com uma proposta que dispensa modas passageiras. Aqui, a tradição continua a ter lugar à mesa - sobretudo quando aparece em versão de petisco e acompanhada por um Loureiro de Ponte de Lima.

> Se o objetivo é petiscar à minhota, os Rojõezinhos da Taberna Cadeia Velha são uma paragem quase obrigatória.

Horário Lourear a Pevide
Qua. a Dom. 7h às 11h
e das 15h às 18h30
Seg. das 7h às 11h
Passeio 25 de Abril, 30-32
4990-058 Ponte de Lima
Telf. 258 753 291

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Adega de Ponte de Lima
com Rojõezinhos
COPO DE VINHO + PETISCO
€4





TABERNA DOS GALEGOS

Na Taberna dos Galegos, o mar chega ao roteiro dentro de uma proposta bem reconfortante: Feijoada de Chocos.

É um petisco de sabores intensos e textura generosa, acompanhado pelo Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima. A frescura e acidez natural que associamos ao Loureiro tornam-se particularmente interessantes perante um prato mais estruturado, ajudando a equilibrar o conjunto e a preparar o paladar para a próxima garfada.

Na Rua Beato Francisco Pacheco, esta é uma paragem para quem prefere petiscos com substância e sabor a comida de conforto. Uma proposta que não tem medo de chegar à mesa com personalidade e que se encaixa perfeitamente num roteiro onde tradição, criatividade e diversidade gastronómica caminham lado a lado.

> É um petisco de sabores intensos e textura generosa, acompanhado pelo Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima.

Horário Lourear a Pevide
Quin. Sex. Sab. e Feriados
das 11:30h às 18h
Rua Beato Francisco
Pacheco, 49-51
4990-083 Ponte de Lima
Telf. 924 729 138





TABERNA PORTA VERMELHA

> Um petisco generoso, de sabor profundo, pensado para comer devagar e para acompanhar uma boa conversa..

Na Taberna Porta Vermelha, o Lourear a Pevide passa por um daqueles sabores que sabem a cozinha de conforto: Favas com Chouriço!
Um petisco generoso, de sabor profundo, pensado para comer devagar e para acompanhar uma boa conversa.

No copo surge o Loureiro Stilla Pura Grande Escolha, criando um encontro entre a intensidade do petisco e a frescura característica da casta Loureiro. É precisamente esse contraste que torna a combinação interessante: de um lado, um prato marcado por sabores ricos; do outro, um vinho que acrescenta leveza e vivacidade à experiência.

No Largo da Freiria, a poucos minutos a pé do centro, a Porta Vermelha acrescenta ao roteiro uma proposta com identidade própria. Uma boa desculpa para sair das ruas mais óbvias, descobrir outro recanto de Ponte de Lima e continuar a lourear a pevide.

Horário Lourear a Pevide
15h às 22h
Largo da Freiria, 33
Arcozelo
4990-157 Ponte de Lima
Telf. 962 459 230
Segunda-Feira e
Terça-Feira **fechado**

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE
Vinho Verde Loureiro
Stilla Pura Grande Escolha
com Favas com Chouriço
COPO DE VINHO + PETISCO
€4





TABERNA TERRA DO EIDO

Há espaços onde a identidade começa antes de chegar o petisco à mesa. Na Taberna Terra do Eido, em Brandara, a pedra à vista, os objetos antigos, a garrafeira, o balcão e os pequenos detalhes de inspiração rural criam um ambiente acolhedor, descontraído e muito ligado à memória das antigas casas e tabernas minhotas.

Para o Lourear a Pevide 2026, a casa apresenta uma proposta particularmente gulosa: Nispo de Vitela em Batata Assada com Queijo Limiano e Crocante de Queijo, acompanhada por Vinho Verde Loureiro Lethes.

O petisco cruza diferentes texturas e intensidades: a carne de vitela, a suavidade da batata assada e a riqueza do Queijo Limiano encontram um apontamento crocante que acrescenta contraste ao conjunto. No copo, o Loureiro Lethes traz frescura, acidez e perfil aromático, ajudando a equilibrar a maior untuosidade do prato e tornando a harmonização mais leve e prolongada.

A alguns minutos do centro de Ponte de Lima, esta é uma das paragens que justificam percorrer o concelho durante o Lourear a Pevide. Um espaço com ambiente, um petisco cheio de identidade e um Loureiro que completa a experiência.

> O petisco cruza diferentes texturas e intensidades: a carne de vitela, a suavidade da batata assada e a riqueza do Queijo Limiano.

Horário Lourear a Pevide
14h às 20h
Rua Santiago Brandara, 1043
Brandara
4990-560 Ponte de Lima
Telf. 258 742 055
Segunda-Feira e
Terça-Feira **fechado**





TASCA DAS FODINHAS

O nome não deixa ninguém indiferente e o petisco também não. Na Tasca das Fodinhas, a participação no Lourear a Pevide faz-se com uma proposta que já faz parte da personalidade da casa: Uma "Fodinha", a irreverente versão local da patanisca.

É um daqueles petiscos que pedem conversa, descontração e um copo por perto. Neste caso, o escolhido é o Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima, reforçando uma ligação evidente ao território e à tradição vitivinícola limiana.

A textura e o sabor da patanisca encontram na frescura do Loureiro um contraponto que ajuda a prolongar a experiência. Sem cerimónias e com o espírito de tasca que combina tão bem com um roteiro de petiscos, esta é uma paragem para quem acredita que a gastronomia também se faz de humor, identidade e momentos partilhados.

> É um daqueles petiscos que pedem conversa, descontração e um copo por perto.

Horário Lourear a Pevide
Seg. Ter. Qui. das 09h às 21h
Sext. Sab. das 09h às 22h
Rua do Rosário, 24
4990-104 Ponte de Lima
Telf. 966 711 297
Quarta-Feira **fechado**

LOUREAR 2026
Ponte de Lima
A PEVIDE

Vinho Verde Loureiro
Adega de Ponte de Lima
com Uma Fodinha
(Patanisca)

COPO DE VINHO + PETISCO
€4



Ponte
Đ Lima

Ponte de Lima
900 ANOS Đ FORAL
1125 – 2025

