

1 a 3
março
2019

FESTIVAL DO

**BUTELO E
DAS CASULAS
E CARNAVAL
DOS CARETOS
BRAGANÇA**



Bragança
Município





ORGULHO BRAGANÇANO

Trás-os-Montes é uma região riquíssima em diversidade geográfica e em recursos, sejam estes humanos ou da terra. Em mais nenhuma zona do nosso país existe, como aqui, tamanha diversidade natural de produtos, que devido a várias circunstâncias permaneceram, em muitos casos, preservados, tornando-se a sólida base de uma gastronomia que liga tradição e modernidade. À Terra Fria, onde se situa o concelho de Bragança, pertencem os campos de centeio e de trigo e os soutos de castanheiros, cujo fruto, a castanha, é responsável pelo maravilhoso gosto do porco bísaro.

Aqui, as mãos que reproduzem tradições centenárias criam fumeiros de grande qualidade, onde, além da famosa Santíssima Trindade referida por Miguel Torga (presunto, salpicão, entre outros), se destaca pela originalidade e pelo sabor, o butelo.

ORGULLO BRAGANZANO

Trás-os-Montes es una región de gran diversidad geográfica y rica en recursos, tanto humanos como de la tierra. En ninguna otra zona de nuestro país existe, como aquí, tanta diversidad natural de productos que, por diversas circunstancias, permanecieron en muchas ocasiones preservados, convirtiéndose en la base de una gastronomía que une tradición y modernidad. A la Terra Fria, donde se encuentra situado el concelho de Braganza, pertenecen los campos de centeno y trigo y los bosques de castaños, cuyos fruto, la castaña, es responsable del maravilloso paladar del cerdo bísaro. Aquí, las manos que reproducen tradiciones centenarias crean embutidos de gran calidad donde, además de la famosa Santíssima Trindad propuesta por Miguel Torga (jamón, chorizos, entre otros) destaca por la originalidad y por el sabor el butelo.

Hernâni Dias

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL
DE BRAGANÇA



Bragança é, assumidamente, uma terra com um património gastronómico ímpar e de paladares únicos.

Com a preocupação de valorizar e promover este património, o Município de Bragança tem vindo a criar uma série de iniciativas ligadas à gastronomia e cultura. O Festival do Butelo e das Casulas e o Carnaval dos Caretos são disso um bom exemplo.

O segredo desta iguaria reside numa confeção simples e muitas vezes artesanal, com produtos endógenos de elevada qualidade, e na utilização das carnes certificadas da região.

Este ano, destaca-se, no cartaz, a recriação do Assalto ao Fumeiro, por parte dos Caretos, iniciativa que acontece pela primeira vez.

Destaque, ainda, para o Carnaval dos Caretos, com desfile pelas ruas de Bragança, de centenas de caretos de Portugal e de Espanha, assim como a Semana Gastronómica que decorre de 22 de fevereiro a 5 de março e conta com 28 restaurantes aderentes que lhe proporcionam a sensação única de degustar este produto tão característico e outros de que dispomos.

Se muitos duvidavam da qualidade da nossa gastronomia, este ano, surgiu a confirmação através do Restaurante G em Bragança, que soube preservar a qualidade e identidade dos produtos e aliar a forma de confeção à modernidade e ao requinte, redundando num dos prémios mais cobiçados ao nível da gastronomia - Uma estrela Michelin.

Estão, assim, reunidas todas as condições para que nos visite e desfrute deste magnífico território.

Hernâni Dias

ALCAIDE DEL AYUNTAMIENTO
DE BRAGANZA

Bragança es sin lugar a dudas, una tierra con un patrimonio gastronómico y cultural excepcional y de sabores únicos.

Con el objetivo de poner en valor y promover este patrimonio, la Cámara Municipal de Bragança ha venido desarrollando toda una serie de iniciativas ligadas a la gastronomía e cultura, siendo el Festival del Botillo y de las Casulas y Carnaval dos Caretos, buena muestra de ello.

El secreto de este manjar se encuentra en una preparación simple y casi siempre artesanal, que tiene como base la utilización de productos autóctonos de gran calidad y de carnes certificadas de la región.

El programa de este año incluye por primera vez la recreación del "Asalto al Fumeiro" por parte de los "Caretos" o mascarados, sin olvidar como no, la celebración de una semana gastronómica que transcurre del 22 de febrero al 5 de marzo y que cuenta con un total de 28 restaurantes participantes. Una ocasión única para degustar este plato tan característico y otros de los sabrosos productos de la región.

Si todavía alguien albergaba dudas acerca de la calidad de nuestra gastronomía, este año la Guía Michelin las dispuso todas, concediendo una Estrella al Restaurante G de Bragança, que se alzó con el tan codiciado premio por haber sabido preservar la calidad e identidad de los productos, uniéndolos a una confección elegante y sofisticada.

Están así reunidas, todas las condiciones para que nos visite y disfrute de este Reino Maravilloso.

O BUTELO JÓIA DO FUMEIRO

O butelo é o exemplo acabado do bom aproveitamento do porco: envolvido pela bexiga ou pelo bucho, o humilde recheio de ossinhos do espinhaço e das costelinhas, com alguma carne agarrada, torna-se responsável pelas suas formas ventradas e caprichosas e pelo seu inigualável sabor.

É costume comer este enchido artesanal, típico das casas do distrito de Bragança, no sábado de Carnaval, acompanhado pelas cascas de feijão secas, a que também se chama casulas.

Trindade Coelho descreve-o como «um chouriço famoso » que «faz no fumeiro de baixo profundo, ou de figle numa filarmónica. É grotesco, mas, no Entrudo, com orelheira, até parece que se esgargalha no prato, a rir como um perdido para os que estão à mesa!»

EL BOTILLO JOYA DEL EMBUTIDO

El botillo es el ejemplo del buen aprovechamiento del cerdo. Envuelto por la vejiga o por el estómago, el humilde relleno de huesecillos del espinazo e de las costillas, con algo de carne agarrada, es el responsable de sus formas voluptuosas y caprichosas y de su inigualable sabor.

Se suele comer este embutido artesanal, típico de las casas del distrito de Bragança, el sábado de Carnaval, acompañado por las cáscaras secas de las judías a las que se denomina casulas.



• BUTELO COM CASULAS •

INGREDIENTES

- 500 g de cascas ou casulas para 1 butelo grande (500 g de Cascaras o casulas para 1 botillo grande)
- 2 cebolas (2 cebolas)
- 8 batatas (8 patatas)
- Azeite virgem extra transmontano (Aceite virgen extra transmontano)
- Opcional: orelheira, pezinhos e linguíça (Opcional: oreja y patas, linguíça)

PREPARAÇÃO

Pôr as casulas de molho de véspera. Há quem aproveite a água, mas os prós e contras são os mesmos da feijoada. Retirar o maior número possível de fios das vagens.

Colocar o butelo em água a ferver e cozer durante cerca de 2h30 a 3 horas, em função do tamanho. Verificar a cozedura ao fim de 2 horas.

Noutro tacho, ferver água com sal e deitar as cascas escurridas. A cozedura das cascas verifica-se através dos feijões. Em geral, esta cozedura demora pouco mais de 1 hora.

Num outro tacho, cozer a linguíça e as batatas. É costume cozer todos os ingredientes juntos, no mesmo tacho, mas é conveniente, cozer as batatas sempre à parte.

Escorrer muito bem todos os ingredientes. Abrir o butelo e servir bem quente com as cascas, a linguíça e as batatas, tudo regado com azeite transmontano.

PREPARACION

Poner las casulas en agua la víspera. Hay quien aprovecha el agua, las ventajas e inconvenientes son los mismos que los de la feijoada. Retirar el mayor número de hilos posible de las cáscaras.

Echar el botillo en agua hasta hervir y cocer entre 2h30 y 3 horas, en función del tamaño.

Comprobar la cocción al cabo de 2 horas.

En una cazuela, hervir agua con sal y echar las cáscaras escurridas. La cocción de las cáscaras se comprueba a través de las judías. Normalmente, esta cocción demora poco más de 1 hora.

En otro recipiente, cocer la linguíça y las patatas. Se suelen cocer todos los ingredientes juntos, en el mismo recipiente, pero conviene cocer las patatas siempre a parte.

Ecurrir muy bien todos los ingredientes. Abrir el botillo y servir caliente con las cáscaras, la linguíça y las patatas, todo regado con aceite trasmontano.



4 Pessoas
4 Personas



Médio



3h00
a 3h30

CHEF EURICO CASTRO



Eurico Castro é um empreendedor irreverente e criativo, uma mente inquieta que aposta de uma forma insistente na transformação de produtos transmontanos, com destaque para a castanha, apresentando soluções originais e tecnicamente inovadoras, realçando o "ouriço de castanha", indubitavelmente, o expoente máximo desta criatividade e desta vontade de fazer mais e melhor.

Eurico Castro es un emprendedor irreverente y creativo, una mente inquieta que apuesta de una forma insistente por la transformación de productos trasmontanos, especialmente la castaña, presentando soluciones originales y técnicamente innovadores y realizando el "erizo de la castaña", indudablemente, el exponente máximo de esta creatividad y de esta voluntad de hacer más y mejor.

Almoço em Zamora
25 febrero 14h00
(hora espanhola)

Fundação Rei Afonso Henriques.
Av. del Nazareno de San Frontis,
49027 Zamora, Espanha.
41°29'50.34"N e 5°44'57.10"W

EMENTA

ENTRADA

Alheira e Maçã

PRATO CARNE

Ossinhos com cuscós
Butelo com Casulas

SOBREMESA

Pão de Ló de Castanha

VINHO

Valle Pradinhos branco e tinto

ENTRADA

Alheira y Manzana

PLATO DE CARNE

Costilla con cuscús
Botillo con Casulas

POSTRE

Bizcochuelo de Castaña

VINO

Valle Pradinhos blanco y tinto

CHEF JUSTA NOBRE

Justa Nobre nascida e criada em Trás-os-Montes, a chef do restaurante O Nobre tem uma vasta carreira fundada nas raízes da cozinha tradicional portuguesa. O Nobre foi nome de vários espaços seus e sinónimo de sucesso e reconhecimento por parte das mais famosas figuras portuguesas. Convidada imprescindível em diversos eventos de culinária, foi também membro do júri do programa Masterchef, na RTP.

Nacida y criada en Trás-os-Montes, la chef del restaurante O Nobre tiene una vasta carrera fundada en las raíces de la cocina tradicional portuguesa. El Nobre dio nombre a varios de sus espacios y es sinónimo de éxito y reconocimiento por parte de las mas famosas figuras portuguesas. Invitada imprescindible en diversos eventos gastronómicos fue también parte del jurado del programa Masterchef en la RTP.



Jantar em Lisboa
21 fevereiro 20h00
(hora local)

Restaurante "O Nobre".
Av. Sacadura Cabral 53B,
1000-080 Lisboa.
38°44'36.25"N e 9° 8'39.06"W

EMENTA

Para degustar enquanto se espera...

APERITIVOS SÓLIDOS :

Empadinhas de Caça
Pastéis de Entrudo
Canudinhos de Vegetais
Shot de Sopa de Castanhas

APERITIVOS LÍQUIDOS :

Sumo de laranja
Espumante Caves São João Reserva
Vinho Branco ou Tinto Consensual
Escolha Justa Nobre (Douro)

NA MESA

Pão de Trás-os-Montes e Azeite
Pataniscas de bacalhau
Misto de salpicão e presunto
Alheiras assadas com grelos
Rojões
Casulas com Butelo, pernil
e costela de Porco Bísaro

SOBREMESA

Surpresa de Abóbora com Chocolate
Branco e Gelado de Vinho do Porto
Café ou chá
Rabanadas com Recheio de Castanha

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto Consensual uma
Escolha da Chef Justa Nobre

DIGESTIVOS:

Porto LBV, Aguardente Velha Barros e
Vinho do Porto

Mientras espera puede degustar...

APERITIVOS SÓLIDOS

Empanadillas de caza
Pasteles de carnaval
Canutillos de vegetales
Shots de sopa de Castañas

APERITIVOS LÍQUIDOS

Zumo de Naranja
Espumoso Bodegas São João Reserva
Vino Blanco o Tinto Consensual (Douro)
elección del Chef Justa Nobre

EN LA MESA

Pan de Trás-os-Montes y Aceite de
Oliva Virgen Extra
Pataniscas de bacalao
Tabla de salchichón y jamón serrano
Alheiras a la brasa con grelos
Torreznos
Casulas con botillo, lacón y
costilla de cerdo Bísaro

POSTRE

Surpresa de Calabaza con Chocolate
Blanco y Helado de Vino de Oporto
Café o Té
Torrijas rellenas de castaña

BEBIDAS

Vino blanco y tinto consensual, elección del
Chef Justa Nobre.

DIGESTIVOS

Oporto LBV, Aguardiente Velha Barros y
Vino de Oporto

CHEF MARCO GOMES



Marco Gomes é um dos nomes firmados na lista dos mestres da gastronomia em Portugal. O primeiro curso de culinária foi feito em Bragança, cidade onde nasceu há 37 anos. Depois de passar pelo Hotel Forte de S. Francisco, em Chaves, Marco Gomes rumou para o Algarve, para a Quinta do Lago. Mais tarde, uma proposta do Hotel Montebelo levou-o a mudar-se para Viseu. No ano de 2000, regressa às origens, em Alfândega da Fé, inaugurou como Chef de Cozinha o Hotel SPA Alfândega da Fé, na Serra de Bornes. Nova mudança, mais uma inauguração, desta vez, o Hotel Casa da Calçada (1 Estrela Michelin), em Amarante e em 2014 a FOZ VELHA. No final de 2016, abriu um novo espaço com um conceito inovador chamado: OFICINA. Embaixador da Confraria do Butelo e da Casula.

Marco Gomes es uno de los nombres más reconocidos en la gastronomía de Portugal. Su primer curso de cocina fue realizado en Bragança, ciudad donde nació hace 37 años. Después de trabajar en el Hotel...en Chaves, Marco Gomes fue al Algarve, al Hotel "Quinta do Lago. Más tarde, una propuesta del Hotel "Montebelo" lo llevó a Viseu. En el año de 2000, volvió a sus orígenes en Alfândega da Fé e inauguró como Chef de cocina el "Hotel SPA Alfândega da Fé" en la Sierra de Bornes. Nuevo cambio, otra inauguración, en el Hotel "Casa da Calçada"(1 estrella Michelin) en Amarante e en 2014 la Foz Velha. En el final del 2016, ha abierto un nuevo espacio con un concepto inovador llamado: "Oficina"

Almoço no Porto
22 fevereiro 13h00
(hora local)

Restaurante "Oficina"
Rua de Miguel Bombarda 282,
4050-124 Porto.
41° 8'59.15"N e 8°37'12.96"W

EMENTA

À CHEGADA

Flute de espumante

BIENVENIDA

Copa de espumoso

1.º MOMENTO

A minha Interpretação do Butelo e das casulas

1.ER MOMENTO

Mi interpretación del botillo y de las casulas

2.º MOMENTO

Lombo de bacalhau em crosta de broa com puré de grão de bico e seleção de mini legumes

2.ER MOMENTO

Taco de bacalao con costra de broa, puré de garbanzos y selección de mini verduras

3.º MOMENTO

O tradicional Butelo com Casulas

3.ER MOMENTO

Tradicional Botillo con Casulas

4.º MOMENTO

Bolo de chocolate cremoso com frutos secos e gelado de morangos macerados

4.ER MOMENTO

Tarta de chocolate cremoso com frutos secos y helado de fresas maceradas

BEBIDAS

Águas, vinho branco e vinho tinto de Trás-os-Montes e café

BEBIDAS

Águas, vino blanco y vino tinto de Trás-os-Montes y café

PROGRAMA

1 DE MARÇO (SEXTA)

Espaço de venda de butelo, casulas e produtos da terra. Tasquinha. Animação permanente e exposição de elementos escultóricos

(sexta e sábado 10h00-21h00, domingo 10h00-19h00) |Praça Camões|

11h00 Abertura oficial do Festival do Butelo e das Casulas

|Praça Camões|

14h30 Conferência "Bragança, Terra de Saberes e Sabores"

-Estratégias de Valorização da Gastronomia e dos Produtos Locais

-Sistema de Certificação e Valorização de Produtos Tradicionais (PT)

-O valor acrescentado do Butelo na Gastronomia e na Economia

-Leguminosas tradicionais e inovação: Da casula aos novos produtos alimentares"

-Fazer e Comer os Cuscus em Bragança

|Praça Camões|

18h00 Demonstração e degustação gastronómica com o Chef António e formandos do IIEFP de Bragança

|Praça Camões|

2 DE MARÇO (SÁBADO)

10h00 Visita guiada à Cidadela de Bragança, com ponto de encontro na Domus Municipalis

10h30 "Butelo de Histórias" - hora do conto + atividade criativa, dinamizada pela Biblioteca Municipal. Público-alvo: famílias com crianças dos 3 aos 10 anos

|Praça Camões|

11h30 Demonstração e degustação gastronómica com o MasterChef Júnior

Pedro Jorge

|Praça Camões|

15h30 Recreação da tradição secular do "Assalto ao Fumeiro, por Caretos"

|Praça Camões|

17h00 Carnaval dos Caretos, com desfile pelas ruas da Zona Histórica de Bragança de grupos de Caretos de Portugal e Espanha, Agrupamentos de Escolas e Instituições do Concelho

[Concentração a partir das 16h30: Praça Cavaleiro de Ferreira]

18h00 Queima do Diabo

|Praça Cavaleiro de Ferreira|

3 DE MARÇO (DOMINGO)

Entrada gratuita no Museu Militar, Centro de Arte Contemporânea Graça Morais e Museu Ibérico da Máscara e do Traje. (10h00 às 12h30)

11h00 Etronização de novos confrades da Confraria do Butelo e da Casula.

|Domus Municipalis|

11h30 Demonstração e degustação gastronómica com o Chef Óscar Geadas,

Estrela Michelin

|Praça Camões|

15h30 Demonstração e degustação Gastronómica com o MasterChef Luís Portugal

|Praça Camões|

17h00 Apresentação do catálogo "Máscaras, Rituais de Portugal", de Roberto Afonso

|Praça Camões|

6 DE MARÇO (QUARTA)

14h00 Recreação da tradição secular da Morte, Diabo e Censura

|Ruas do Centro Histórico|

1 DE MARZO (VIERNES)

Espacio de venta de productores locales de botillo, casulas y productos de la tierra. Tascas. Animación permanente y exposición de elementos escultóricos.

(viernes e sábado 10h00-21h00, domingo 10h00-19h00) |Praça Camões|

11h00 Apertura oficial del Festival del Botillo y de las Casulas

|Praça Camões|

14h30 Conferencia "Bragança, Terra de Saberes e Sabores"

-Estrategias de Valorización de la Gastronomía y de los Productos Locales

-Sistema de Certificación y Valorización de Productos Tradicionales (PT)

-El valor añadido del botillo en la Gastronomía y la Economía

-Legumbres tradicionales e innovación: De la casula a los nuevos productos alimenticios

-Hacer y comer los cuscús en Bragança

|Praça Camões|

18h00 Demostración y degustación gastronómica con el Chef António y aprendices del IIEFP de Bragança

|Praça Camões|

2 DE MARZO (SABADO)

10h00 Visita guiada al casco histórico de Bragança, con punto de encuentro en la Domus Municipalis

10h30 "Butelo de Histórias" - hora del cuento + actividad creativa, dinamizada por la Biblioteca Municipal. Para familias con niños de 3 a 10 años

|Praça Camões|

11h30 Demostración y degustación gastronómica con el MasterChef Junior

Pedro Jorge

|Praça Camões|

15h30 Recreación de la tradición secular del "Assalto ao Fumeiro, por Caretos"

|Praça Camões|

17h00 "Carnaval dos Caretos", con desfile por las calles del casco histórico con grupos de "caretos" de Portugal y España, agrupaciones de escuelas e instituciones de la comarca

[Concentración a partir de las 16h30: Praça Cavaleiro de Ferreira]

18h00 Quema del Diablo

|Praça Cavaleiro de Ferreira|

3 DE MARZO (DOMINGO)

Entrada gratuita en el Museo Militar, Centro de Arte Contemporáneo Graça Morais y Museo Ibérico de la Máscara y del Traje. (10h00 a 12h30)

11h00 Nomenclamiento de los nuevos confrades de la Cofradía del Botillo y de la Casula

|Domus Municipalis|

11h30 Demostración y degustación gastronómica con el Chef Óscar Geadas,

Estrela Michelin

|Praça Camões|

15h30 Demostración y degustación gastronómica con el MasterChef Luís Portugal

|Praça Camões|

17h00 Presentación del catálogo "Máscaras Rituais de Portugal",

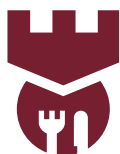
de Roberto Afonso

|Praça Camões|

6 DE MARZO (MIÉRCOLES)

14h00 Recreación de la tradición secular de la Muerte, Diablo y Censura

[Calles del casco histórico]



**GASTRONOMIA
SABOREAR**

SEMANA GASTRONÓMICA DO BUTELO E DAS CASULAS

Nos restaurantes aderentes

22 de febreiro a 5 de marzo

SEMANA GASTRONÓMICA DEL BOTILLO Y DE LAS CASULAS

En los restaurantes adherentes

22 de febrero a 5 de marzo



RESTAURANTES ADERENTES

RESTAURANTES ADHERENTES

CASA NOSTRA

Rua Dr. Francisco Felgueiras, nº 8-10,
Hotel Tulipa - Bragança
(00 351) 273 382 221 / 913 413 028
Menu 19,50€ (sem bebida)

EMICLAU

Rua Almirante Reis, nº 31-35 Cave
-
Bragança
(00 351) 273 324 114 / 963 385 306
Prato 17,50€

GLAMPING HILLS

Rua da Barreira, 4
Santa Comba de Rossas
(00 351) 938 712 419
Menu 20,00€

IGUARIAS DA VEIGA

Veiga de Alfaião - Alfaião
(00 351 936 160 501)
Menu 17,00€

NORDESTE

Rua Tratado de Alcanices Nº 426
Quinta das Carvas - Bragança
(00 351) 273 381 211 / 932 437 314
Menu 19,00€

O ACÁCIO

Rua de Vale d'Álvaro Nº 66 -
Bragança
(00351) 273 324 617/ 962 456 988
Menu 17,50€

O BISARINHO

Rua António Carmona e Lima, 2,
R/c Esq. - Bragança
(00 351) 273 326 283 / 962 697
636
Prato 11,50€ (sujeito a reserva)

O COPINHOS

R. Conde de Ariães, nº 9 -
Bragança
(00 351) 934 206 251 / 934 553
038
Menu 15,00€

O GEADAS

Rua Dr. José Damasceno de
Campos 5/N - Bragança
(00 351) 273 324 413 / 917 526 600
Menu 30,00€

O GRELHADOR

Av. Dr Francisco Sá Carneiro Nº
382 -
Bragança
(00 351) 273 313 010 / 967 891 805
Menu 15,00€

O JAVALI

Estrada Nacional 103/7 Nº 6,
Quinta do Reconco - Bragança
(00 351) 273 333 898 / 962 359
029
Menu 22,00€

QUINTA DONA FLORINDA

Reta da Mosca- Quinta D. Florinda
- Bragança
(00351) 961 955 066
Menu 25,00€

QUINTA DAS COVAS

Estrada Nacional 218 km 8,
Gimonde
(00351) 273 302 510/969 361 386
Menu 17,50€

QUINTA DAS QUEIMADAS

Estrada do Turismo - Bragança
(00 351) 273 312 410 / 932 617 569
Menu 25,00€ (sujeito a reserva)

RESTAURADOR

Av. Abade de Baçal nº 35 -
Bragança
(00 351) 273 322 498 / 965 765
298
Prato (1dose) 13€ | Meia Dose 7€

ROTA DOS SABORES

Forte São João de Deus - Mercado
Municipal, Loja L 207-208 -
Bragança
(00 351) 273 381 245/ 934 106 594/
913 737 070
Menu 15,00€0

POTE

Rua Alexandre Herculano, nº 186 -
Bragança
(00 351) 273 333 710 / 967 079 746
Prato 11,50€

POÇAS

Rua Combatentes da Grande
Guerra,
nº 200 - Bragança
(00 351) 273 331 428 / 936 414 323
Menu 12,50€

PONTO DE ENCONTRO

Av. João da Cruz, Nº 124 -
Bragança
(00 351) 273 333 525 / 964 982 816
Menu 18,00€

SABORES D'ALDEIA

Estrada Quinta da Seara Nº 448 -
Bragança
(00 351) 273 332 270 / 933 773 058
Menu 16,00€

SOLAR BRAGANÇANO

Praça da Sé, nº 34, 1º Andar -
Bragança
(00 351) 273 323 875 / 968 016 234
Menu 20,00€ + IVA

TASCA NOZ

Rua D. Sancho I, B2 R/C -
Bragança
(00 351) 273 094 254
Menu: 12,00€ (sujeito a reserva.
Min. 4 pessoas)

TASCA ZÉ TUGA

Rua Fernão Bravo, Nº 66 Cidadela
- Bragança
(00 351) 273 381 358
Menu 30,00€ (sujeito a reserva)

TRIBUNA.5300

Praça Cavaleiro Ferreira, 4 loja G -
Bragança
(00 351) 273 333 008
Menu 25,00€ ou 17,50€ (sujeito a
reserva)

TIA RITA

Rua Dr. Francisco Felgueiras Nº67
R/C - Bragança
(00 351) 960 312 523
Prato 20,00€

TIC TAC

Rua Emídio Navarro, nº 85 -
Bragança
(00 351) 273 331 373 / 914 725 152
Menu 12,50€

TÍPICO D. ROBERTO

Rua Coronel Álvaro Cepeda Nº 1 -
Bragança
(00 351) 273 302 510 / 964 037 697
Menu 17,50€

TURISMO

Estrada do Turismo Nº 3542 -
Bragança
(00 351) 273 324 204
Menu 20,00€, com vinho (sujeito a
reserva)



Bragança
Município



www.cm-braganca.pt

 www.facebook.com/municipiobraganca