

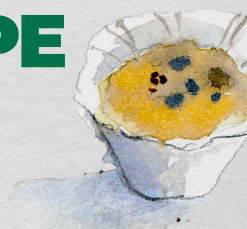
visit Portugal 

PORTUGAL

receita por escrever



UNWRITTEN RECIPE



Portugal

a receita por escrever

Descubra um destino onde cada prato é uma página em branco, pronta a ser escrita.



Em Portugal, os sabores evidenciam-se pela sua frescura inigualável — dos peixes recém-pescados, aos legumes colhidos momentos antes de entrarem no tacho. Esta ligação ao mar e à terra é o primeiro passo da experiência. Portugal é guardião de receitas seculares, passadas de geração em geração, contando histórias de pessoas e de tradições.

Criatividade não falta à mesa portuguesa. Os chefs reinventam sabores com ousadia, elevando ingredientes locais a expressões modernas da identidade nacional. A preocupação com a sustentabilidade está cada vez mais presente através do uso de produtos biológicos ou da pesca artesanal.

E, como não podia deixar de ser, tudo isto se serve com generosidade. Em Portugal, partilhar uma refeição é abrir a porta de casa e celebrar a vida à volta da mesa.

Venha escrever a sua história em cada garfada, um convite irresistível para criar memórias e partilhar sabores que ficam para sempre.

Portugal

Unwritten Recipe

Discover a destination where every dish is a blank page, waiting to be written.

In Portugal, flavours shine with unmatched freshness — from fish caught just moments ago to vegetables harvested straight from the earth. This deep connection to sea and soil is the first step in the journey. Portugal is a guardian of age-old recipes, passed down through generations, telling stories of people and traditions.

Creativity is never absent from the Portuguese table. Chefs boldly reinvent flavours, transforming local ingredients into modern expressions of national identity. Sustainability is increasingly present, through the use of organic produce and artisanal fishing.

And, as always, everything is served with generosity. In Portugal, sharing a meal is opening your home and celebrating life around the table.



Come and write your story with every bite — an irresistible invitation to create memories and share flavours that last a lifetime.

Gastronomia em Portugal

Gastronomy in Portugal





Porto e Norte

Ingredientes:

50g de frescura

100g de autenticidade



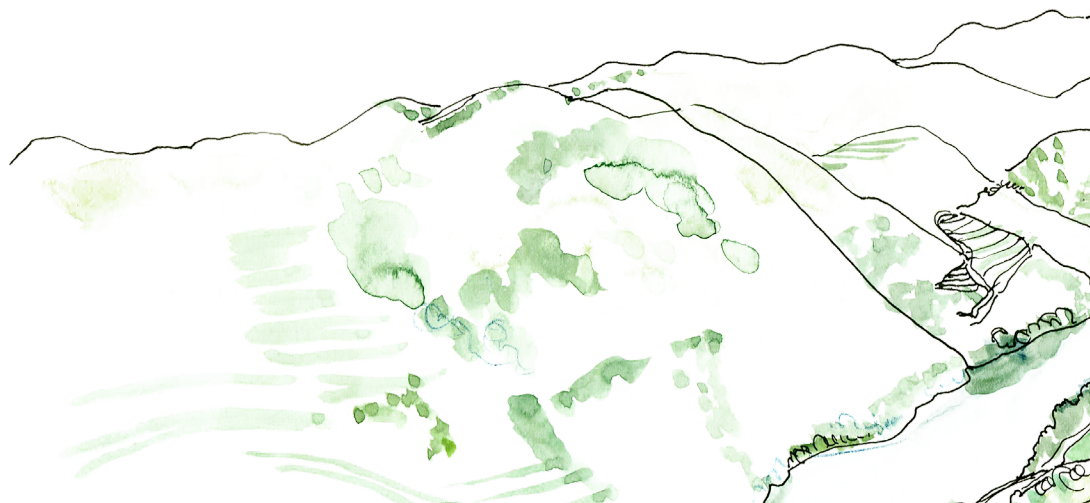
Preparação:

Nas encostas verdes do Minho, prove o caldo-verde e os pratos de bacalhau, curado com métodos ancestrais.

Na região, os Vinhos Verdes são uma experiência única, de sabor e de paisagem.

O Alto Douro vinhateiro é a região demarcada de vinhos

mais antiga do mundo, onde se produz o Vinho do Porto mas também os vinhos do Douro, ótimos para acompanhar pratos de carne e enchidos da região. No Porto e em Matosinhos os peixes e mariscos, juntamente com as tripas à moda do Porto são imperdíveis.



Porto and the North

Preparation:

In the green hills of Minho, savour caldo verde and codfish dishes cured using ancestral methods. In this region, Vinhos Verdes offer a unique blend of flavour and landscape.

The Alto Douro Wine Region, the world's oldest demarcated

Ingredients:

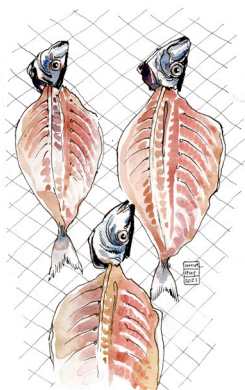
50g of freshness

100g of authenticity

wine region, is home to Port and Douro wines — perfect companions for the region's meats and cured sausages. In Porto and Matosinhos, fish and seafood dishes, along with the iconic tripas à moda do Porto, are unmissable.



Centro de Portugal



Ingredientes:

70g de criatividade

85ml de sustentabilidade

Preparação:

No Centro de Portugal deliciamo-nos com os sabores do mar e da montanha e com doces de comer e chorar por mais, tudo condimentado pelo caloroso acolhimento das pessoas que gostam de receber com mesa farta quem os visita.

Os queijos têm um lugar importante na gastronomia da região, nomeadamente o famoso Queijo da Serra da Estrela.

Nos pratos de carne, salienta-se o leitão à Bairrada e a vitela assada à moda de Lafões, acompanhados respetivamente pelo espumante local e pelo vinho do Dão. Diferentes pratos de arroz, produzido localmente nas margens do Mondego, compõem a mesa, fazendo a delícia de quem visita.

Os ovos e o açúcar são os ingredientes principais da doçaria local, em Aveiro é obrigatório provar os ovos-moles, em Ovar o pão-de-ló e em Vouzela os pastéis de Vouzela.





Center of Portugal

Preparation:

In Central Portugal, enjoy the flavours of both sea and mountains, and indulge in irresistible sweets — all seasoned with the warm hospitality of people who love to welcome guests with a full table.

Cheese plays a starring role in the region's cuisine, especially the renowned Queijo da Serra da Estrela. For meat dishes, highlights include Leitão à Bairrada and Vitela Assada à Moda de Lafões, best paired with local sparkling wine and Dão wine, respectively.

Various rice dishes, made with rice grown along the Mondego River, delight visitors.

Eggs and sugar are the stars of the region's sweets: ovos moles in Aveiro, pão-de-ló in Ovar, and pastéis de Vouzela in Vouzela are must-tries.

Ingredients:

70g of
creativity
85ml of sus-
tainability



Lisboa

Ingredientes:

1 pitada de generosidade

100gr de frescura



Preparação:

Em Lisboa, o peixe grelhado é um manjar dos deuses, acompanhado do sol de uma esplanada e dum vinho branco bem fresco, com o mar como pano de fundo. A sardinha assada com um bom pão português são o prato principal para celebrar os Santos Populares, juntando à mesa a família e os amigos.

Perca-se nos mercados urbanos onde chefs emergentes reinventam receitas clássicas ou petisque numa tasca, amêijoas à bulhão pato, salada de polvo ou uma simples bifana. Na zona monumental de Belém, onde também ficam dois expoentes do Património Mundial, termine a provar os gulosos pastéis de Belém.



Lisbon



Preparation:

In Lisbon, grilled fish is a divine feast, best enjoyed on a sunny terrace with a chilled white wine and the sea as your backdrop. Grilled sardines with good Portuguese bread are the centrepiece of the Santos Populares celebrations,

Ingredients:

A pinch of generosity
100g of freshness

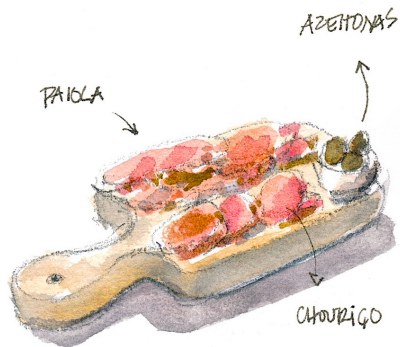
bringing family and friends together. Explore urban markets where emerging chefs reinvent classic recipes, or snack at a traditional tasca on amêijoas à Bulhão Pato, octopus salad, or a simple bifana. In the monumental area of Belém — home to two UNESCO World Heritage sites — end your visit with the iconic pastéis de Belém.

Alentejo

Ingredientes:

2 colheres de autenticidade

100ml de generosidade



Preparação:

Planícies de montado e olival dão guarida ao borrego e ao porco preto. Azeitonas, queijos e pão de trigo fazem parte das festas tradicionais, onde o convívio é tão central quanto o próprio prato.

Em adegas familiares e herdades, participe na apanha da azeitona e nas vindimas, terminando com um repasto rústico: ensopados, migas, açorda e vinho alentejano. A quietude das planícies torna cada refeição ainda mais saborosa, numa comunhão entre natureza e cultura.



Alentejo

Preparation:

The plains of cork oak forests and olive groves are home to lamb and black pork. Olives, cheeses, and wheat bread are staples of traditional festivities, where socialising is as central as the food itself.

In family-run wineries and estates, join in the olive or grape harvest, ending with a rustic meal: stews, migas, açorda, and Alentejo wine.

The stillness of the plains enhances every bite, in perfect harmony with nature and culture.

Ingredients:

2 tablespoons
of authenticity
100ml of generosity



Algarve

Ingredientes:

100gr de frescura
50gr de criatividade

Preparação:

No fresco da manhã, visite os mercados de peixe em Olhão, Loulé ou Lagos e aprenda segredos para o grelhado perfeito, sempre com simplicidade.

Da clássica cataplana à açorda de marisco, cada prato revela o espírito da região. As amêndoas e o figo dão notas doces aos pratos salgados, num contraste que reflete a inovação dos chefs locais.



Algarve



Preparation:

In the cool morning hours, visit fish markets in Olhão, Loulé, or Lagos and learn the secrets of perfect grilling — always simple and flavourful.

Ingredients:

100g of freshness
50g of creativity

From the classic cataplana to seafood açorda, every dish reflects the region's spirit. Almonds and figs add sweet notes to savoury dishes, showcasing the innovation of local chefs.



Açores

Ingredientes:

100gr de sustentabilidade
70gr de frescura

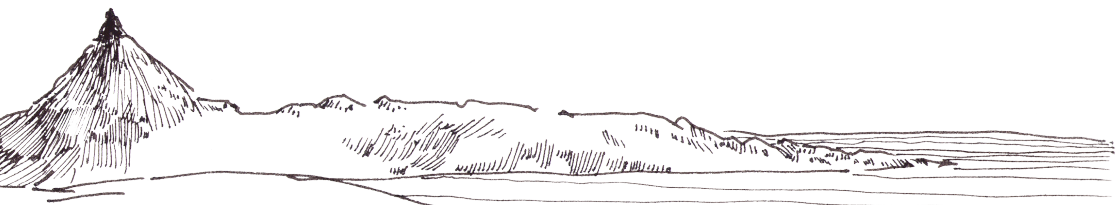
Preparação:

Nas ilhas vulcânicas, onde o mar oferece alimento em abundância, experimente os pratos de lírio e atum rabilho, peixes que são exportados para o Japão para confeccionar o melhor sushi. As pastagens naturais garantem legumes, carnes e queijos de pureza única.

Participe em visitas “do barco à mesa” e assista à pesca tradicional em pequenas

embarcações, saboreando o fruto do mar minutos após sair da água. As furnas geotermiais oferecem métodos de cozedura a vapor na terra que revelam sabores inéditos, do cozido das Furnas aos queijos curados em grutas de lava.

Para acompanhar os sabores da região, são ideais os vinhos da paisagem Cultural da vinha do Pico, Património Mundial da Humanidade pela UNESCO.





Azores

Preparation:

On these volcanic islands, where the sea provides in abundance, try lírio and bluefin tuna — fish so prized they're exported to Japan for top-quality sushi.

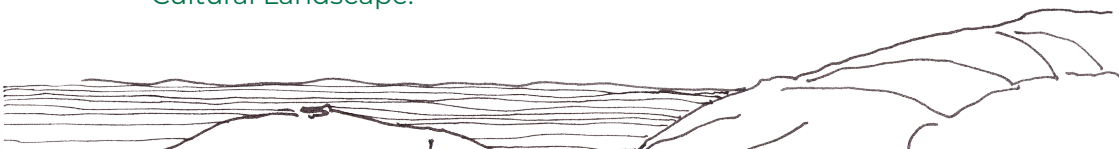
Natural pastures yield vegetables, meats, and cheeses of unmatched purity. Join “boat-to-table” experiences and witness traditional fishing from small boats, tasting seafood just minutes after it's caught.

Geothermal steam cooking in volcanic soil reveals unique flavours — from Cozido das Furnas to cheeses aged in lava caves.

Pair these flavours with wines from the UNESCO-listed Pico Island Vineyard Cultural Landscape.

Ingredients:

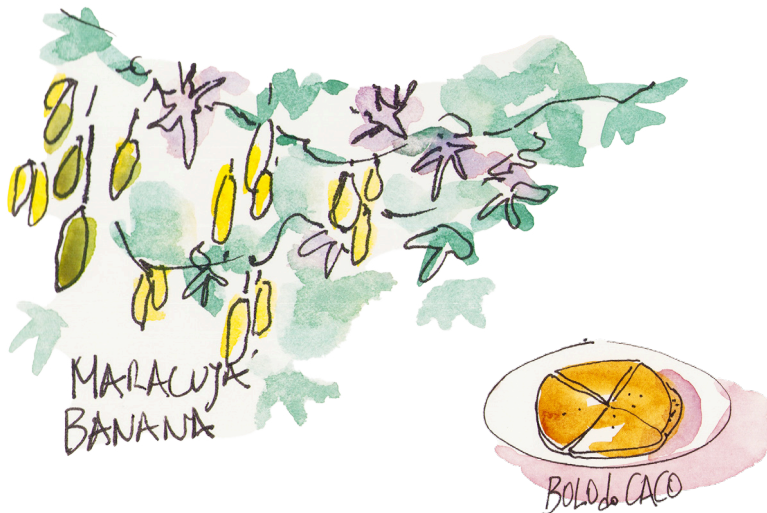
100g of sustainability
70g of freshness



Madeira

Ingredientes:

1 colher de criatividade
120g de autenticidade



Preparação:

No “jardim flutuante” do Atlântico, o peixe-espada com banana e o bolo de mel da Madeira representam a fusão entre tradição e originalidade.

A produção do vinho Madeira, com as suas barricas e técnicas seculares, revela um terroir insular inigualável.

Caminhe pelas levadas e visite quintas históricas, onde se produzem frutas tropicais.

Harmonize cada entrada com um vinho “verdelho” ligeiramente salino ou um “boal” meio doce, para sentir a alma vulcânica da ilha.

Madeira

Ingredients:

1 spoon of creativity
120g of authenticity

Preparation:

In the Atlantic's "floating garden," black scabbardfish with banana and Madeira honey cake blend tradition and originality.

Madeira wine, aged in barrels using centuries-old techniques, reveals a unique island terroir.

Walk along levadas and visit historic estates where tropical fruits are grown.

Pair each dish with a slightly salty Verdelho or a semi-sweet Boal wine to taste the island's volcanic soul.



visit Portugal 



visitportugal.com