Jornadas de cocina y turismo en La Raya
Jornadas de cozinha e turismo na Raia

Este evento gastronómico celebra la riqueza culinaria de La Raya a través de un recorrido por los sabores, ingredientes y tradiciones que unen ambos lados de la frontera. Durante estas jornadas, los participantes podrán descubrir la fusión de recetas emblemáticas que caracterizan esta zona transfronteriza.

La propuesta culinaria combina lo mejor de ambos territorios, ofreciendo desde platos tradicionales reinterpretados con un toque contemporáneo hasta recetas que han perdurado a lo largo de generaciones. Cada restaurante participante resaltará la autenticidad de sus productos, destacando la historia y el patrimonio que cada plato refleja.

Además de las experiencias gastronómicas, el evento invita a explorar la cultura, la naturaleza y el legado de La Raya, una región compartida por Castilla y León y las regiones Norte y Centro de Portugal, que forma parte de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica. Esta iniciativa ofrece una oportunidad única de disfrutar de la cocina y, al mismo tiempo, conocer los paisajes y la historia que configuran el Recetario de La Raya. Incluyendo en esta tercera convocatoria una exposición etnográfica, rutas en moto, mesa redonda sobre la historia y la relación entre España y Portugal, para culminar con un concierto del quinteto de metales de la OSCYL.

Este evento gastronómico celebra a riqueza culinária da Raia através de um percurso pelos sabores, ingredientes e tradições que unem os dois lados da fronteira. Durante estas jornadas, os participantes poderão descobrir a fusão de receitas emblemáticas que caracterizam esta zona transfronteiriça.

A proposta culinária combina o melhor de ambos os territórios, oferecendo desde pratos tradicionais reinterpretados com um toque contemporâneo até receitas que perduraram ao longo de gerações. Cada restaurante participante destacará a autenticidade dos seus produtos, valorizando a história e o património que cada prato reflete.

Além das experiências gastronómicas, o evento convida a explorar a cultura, a natureza e o legado da Raia, uma região partilhada por Castela e Leão e pelas regiões Norte e Centro de Portugal, que faz parte da Reserva da Biosfera Transfronteiriça Meseta Ibérica. Esta iniciativa oferece uma oportunidade única de desfrutar da gastronomia e, ao mesmo tempo, conhecer as paisagens e a história que compõem o Receituário da Raia. Incluindo nesta terceira convocatória uma exposição etnográfica, passeios de mota, uma mesa-redonda sobre a história e a relação entre Espanha e Portugal, culminando com um concerto do quinteto de metais da OSCYL.



Cruzando La Raya

Sabores de la frontera



Atravessando A Raia

Sabores da fronteira

JORNADAS DE COCINA EN LA RAYA 2026

Los fines de semana del 30 de octubre al 8 de diciembre en los restaurantes participantes

DIAS DE CULINÁRIA NA RAIA 2026

Nos finais de semana de 30 de outubro a 8 de dezembro nos restaurantes aderentes

Aquí toda la información

Aquí toda a informação

Turismo Centro Portugal

Turismo Norte

Junta de Castilla y León

SAN MARTÍN DE CASTAÑEDA
ZAMORA

San Martín de Castañeda pertenece al municipio de Galende. Su principal atractivo es el Monasterio de Santa María, de gran relevancia histórica, que alberga el Centro de Interpretación del Parque Natural del Lago de Sanabria. Este espacio facilita la comprensión de la biodiversidad de la zona. Además, los ríos Tera y Tuela, junto con el majestuoso Lago de Sanabria, conforman un entorno natural de gran belleza.

La Terraza PRECIO: 40€
Carretera Laguna de los Peces, s/n
+34 980 62 20 93

Boletus al ajillo
Quesos Zamoranos
Habones con chorizo y morcilla
Chuletón de ternera o Bacalao a la plancha
Tarta de queso o Torrija con helado
· Incluye vino D.O. Toro, agua y café

RIBADELAGO NUEVO
ZAMORA

Pertenece al municipio de Galende. Para entender la historia y el paisaje de Ribadelago, es imprescindible visitar su museo, que alberga una exposición creada por la asociación Hijos de Ribadelago y obras de la artista María de León. El museo mantiene viva la memoria de la inundación de 1959, causada por la rotura de la presa de Vega de Tera.

El Majo PRECIO: 30€
Plaza de Ribadelago
+34 980 62 67 95

Habones sanabreses
Chuleta de ternera
Postre casero
· Incluye vino, agua y pan

GALENDE
ZAMORA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda dolenimodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccupitasi discisis int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

La Posada de Pedrazales PRECIO: 33,50€
Barrio de Medio Pedrazales, 56
+34 660 87 11 31

Croquetas caseras de setas o jamón ibérico
Champiñones rellenos con gambas, jamón ibérico y queso crema acompañados de salsa de caramelo
Chuleta de ternera
Tarta de queso casera
· Incluye vino D.O. Toro, pan, café y licor

PUEBLA DE SANABRIA
ZAMORA

En Puebla de Sanabria, visita el Castillo de los Condes de Benavente, la Iglesia de Nuestra Señora del Azogue, el encantador casco histórico con sus calles empedradas, y el Museo de Gigantes y Cabezudos.

Casa Paca PRECIO: 40€
C/ Cárcel, 24
+34 980 62 03 87

Croqueta de jamón
Caldo de berza con su matanza y garbanzos con setas de temporada
Lacón a la sanabresa
Pollo de campo guisado al estilo sanabrés
Cuajada con miel y nueces
· Incluye café, agua y pan

Posada de las Misas PRECIO: 45€
Plaza Mayor, 13
+34 980 62 03 58

Carpaccio de Ciervo con viruta de queso zamorano
Boletus al Ajillo con huevo escalfado
Arroz Meloso con ciervo y setas
Bacalao al horno
Torrija de la abuela



Posada Real La Cartería PRECIO: 35€
C/ Rúa, 16
+34 980 62 03 12

Gyoza de pulpo a la sanabresa con alioli al pimentón de la Vera
Crema de pote sanabrés con patatas chips asadas al horno
Costillas de jabalí de la Sierra de la Culebra con boletus y pan frito de hogaza de pan de la Puebla
Peras corujas al vino de Toro con helado de canela
· Incluye agua y café

Posada Real La Pascasia PRECIO: 39€
C/ Costanilla, 11
+34 645 142 929

Pastéis de bacalao al estilo português, con un cremoso de manzanas asadas y queso al romero
Pulpo a la brasa con patatas portuguesas y alioli de pimentón de la Vera
Mar y montaña elaborado con carne de cerdo, patatas guisadas y almejas
Pastelito típico portugués
· Incluye café, agua y pan

PADORNELO
ZAMORA

Disfruta de los paisajes que ofrece el puerto de Padornelo, y su recoleta iglesia de Santa María de la Asunción y si llevas recipientes podéis coger agua de la Fuente de Montes.

Padornelo PRECIO: 25€
Carretera Nacional 525, Km.104
+34 652 077 319

Lentejas estofadas con vinagreta de setas
Lagarto Ibérico, castañas y gel de naranja
Arroz con leche de la Abuela
· Incluye pan, agua y vino de la casa



RIONEGRO DEL PUENTE
ZAMORA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda dolenimodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccupitasi discisis int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

El Empalme PRECIO: 70€
Carretera Nacional 631, Km.61
+34 980 65 20 16

Una propuesta de experiencia, de cocina personal basada en la sorpresa, para disfrutar confiando en el criterio de la cocinera.
Sorpresas y confianza: cocina de setas y carnes de la zona.
· Incluye postres, pan y bodega de vinos del territorio

VIMOISO
BRAGANZA

El casco antiguo alberga monumentos como la iglesia de San Vicente y el castillo de Algoso, joya medieval. La Casa de Cultura expone la vida tradicional de la región, destacando la Picota y un mural conmemorativo del Fuero Manuelino. La Atalaya ofrece vistas impresionantes, y cerca, en Cacarelhos, se hallan iglesias históricas y el imponente castillo de Algoso.

Hotel A Vileira PRECIO: 38€
Av. De Alcances, 1
+351 27 351 8200

Primeira ementa carne:
Sortidos de queijos
Mellão com presunto
Chouriça
Medalhões de vitela mirandesa

Segunda ementa peixe:
Sortidos de queijos
Mellão com presunto
Chouriça
Bacalhau a Vileira
· Inclui sobremesa da casa, agua, sumos, vino, 1 bebida a escolha, café ou chá.

Hotel Rural Sra de Pereiras PRECIO: 35€
Estrada Nacional 219
+351 27 351 8000

Pan regional, bufiullos de bacalao y ensalada de bacalao con garbanzos
Bacalao a la teja o chuleta de ternera
Postre variados
· Incluí café

MIRANDA DO DOURO
BRAGANZA

En el Parque Natural del Duero Internacional, Miranda do Douro ofrece impresionantes vistas del río Duero y sus cañones. Su encantador casco histórico alberga la catedral de Santa María, de estilo renacentista. Destaca por su cultura e idioma mirandés, segunda lengua oficial de Portugal. Los turistas disfrutan del museo etnográfico y cruceros fluviales por el escarpado cañón del Duero.

Capa d'Honras PRECIO: 30€
Travessa do Castelo, 1
+351 93 498 1905

Croquetes de bacalhao y frutos do mar
Caldo de Bercas
Cordeiro de Raca Churra
Tarte de cabelos de anjel y almendra
· Inclui café

O Encontro PRECIO: 30€
Estrada Nacional 221, Nascente nº 13
+351 27 373 8050

Croquete de alheira artesanal con toque de mostaza y miel de Trás-os-Montes
Cozido à Transmontana
Bola doce mirandesa con reducción de vino de Oporto y helado
· Inclui bebida da casa, café e licor caseiro

Hotel Parador Santa Catarina PRECIO: 30€
Largo da Pousada s/n
+351 27 343 1005

Salada de Espargos e Cogumelos Shitake com molho verde
Bacalhau Dourado
Buffet de Sobremesas

Casa da Balbina PRECIO: 40€
Rua Rainha Dona Catarina, 1
+351 27 343 2394

Pão Mirandés & Manteiga
Aveludado legumes
Bolinhas de Alheria
Cordeiro em lune carrasco, ou Bacalhau na brasa
Pudim de Laranja
· Inclui vinho da casa, refrigerantes y agua

MORALINA
ZAMORA

Puedes disfrutar del espacio natural, de gran valor paisajístico y faunístico, en el que destaca la presencia de aves como el buitre leonado, la cigüeña negra, el halcón peregrino, el alimoche, la chova piquirroja, el búho real, el águila real y el águila perdicera.

Los Arribes PRECIO: 35€
Carretera Torregamones, 5
+34 980 61 60 77

Boletus crudo en tempero, o
Surtido de embutidos saygueses
Arroz a la zamorana, o
Garbanzos con setas y boletus
Chuleta de ternera saygueses con patatas fritas, o
Bacalao asado al estilo saygués
Arroz con leche o Mousse de limón o Crema tostada
· Incluye pan, vino, agua, café y chupito

TORREGAMONES
ZAMORA

Puedes disfrutar del espacio natural, de gran valor paisajístico y faunístico, en el que destaca la presencia de aves como el buitre leonado, la cigüeña negra, el halcón peregrino, el alimoche, la chova piquirroja, el búho real, el águila real y el águila perdicera.

La Tortuga PRECIO: 15,50€
C/ Cuesta, 2
+34 626 08 94 22

Garbanzos con setas
Huevo revuelto con bacalao y tomate
Flan de huevo
· Incluye pan, agua, vino y gaseosa

CRUZANDO LA RAYA
Sabores de la frontera

MUGA DE SAYAGO
ZAMORA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

La Brasería de Muga PRECIO: 25€
C/ José Luis Gutiérrez, 8
+34 980 05 86 85

Ensalada mixta (al centro)

Mollejas de ternera en salsa al estilo Chuma

Arroz con churrasco de ternera de raza sayaguesa

Tarta de queso sayagués

· Incluye vino Cuarzo Rosa, pan, agua y café.

MOGADOURO
BRAGANZA

Descubre el Castillo con su torre del homenaje del siglo XII, vinculado a la Orden del Temple y la familia Távora. En el casco histórico destacan las iglesias de la Asunción y de la Misericordia, del siglo XVI, con estilos barrocos y manieristas. Visita también el convento de San Francisco y el Centro de Interpretación del Mundo Rural.

O Templario - Casa de Petiscos
Rua de Santa Marinha, 70
+351 93 828 6299

Posta	18,00 €
Costeleta	18,00 €
Bife Vitela	13,00 €
Bitoque	12,00 €
Asinhas de Frangos	8,00 € - 14,00 € (2 personas)
Pica-Pau	11,00 € - 19,00 € (2 personas)
Moelas	9,00 € - 15,00 € (2 personas)
Francesinha	12,00 €
Inglesa	11,00 €
Árbitro	10,50 €
Hamburguer	10,00 €
Cachorro	7,00 €
Tosta Mista	5,00 €
Bacalhau à Narciso	20,00 €
Bacalhau à Brás	15,00 €

ATRAVESSANDO A RAIA
Sabores de la fronteira

A Tasquinha PREÇO: 35€
Av. do Sabor, 71
+351 27 934 2654

Cogumelos salteados com broa de milho de Mogadouro

Lombo de bacalhau grelhado

Sobremesa

· Inclui café e água

Espelho de Água PREÇO: 30€
Ribeira do Jucal s/n
+351 93 321 2550 (Aberto sábados e domingos)

Torradas de azeite e alho com ervas aromáticas, o Cogumelos, o Alheiras, o Chouriço, o Sopas da segada, o Sopas de tomate

Misto de carne na brasa (posta, rodelhão, xixos), com batata a murro e verdura

Pudim de ovos, o Arroz doce, o Rabanadas, o Leite creme

· Inclui água, vinho branco/tinto, sangria, sumos, café

FORMARIZ
ZAMORA

Te animamos a que visites la Iglesia Parroquial del S. XVIII, así como las queserías y bodegas visitables; disfruta de rutas y excursiones a través del entorno natural del Parque Arribes del Duero y el mirador de la gran presa de Almendra desde su impresionante dique en el río Tormes.

Las Tres Chimeneas PRECIO: 50€
Cruce de Ctra. Zamora, km. 54
+34 980 61 98 97

Quesos de cabra de la Setera de Fornillos y Queso de oveja de Fariza de Sayago

Mollejas de ternera guisadas al estilo de Sayago

Paletilla de lechazo al horno de la zona de Arribes con ensalada, o Bacalao a la plancha estilo portugués con su aceite y su cebolla

Tarta de queso de la casa

· Incluye pan, agua, vino de los Arribes y chupito

CRUZANDO LA RAYA
Sabores de la frontera

MASUECO
SALAMANCA

En Masueco no te pierdas las impresionantes vistas desde la Peña Zumaque y la cascada del Pozo de los Humos. También es notable la arquitectura tradicional en granito, el edificio del antiguo seminario barroco y la iglesia de San Nicolás de Bari.

Santa Cruz PRECIO: 28€
Carretera SA-314 km. 28
+34 923 16 90 21

Patatas meneás con torreznillos ibéricos, o Delicias ibéricas, o Ensalada de perdiz escabechada

Conejo a la caldereta Masuecana, o Bacalao con tomate al estilo de la abuela, o Chuleta de ternera arriberña con guarnición

Postre casero de La Raya

· Incluye agua y Vino D.O. Arribes

TRABANCA
SALAMANCA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

El Mochuelo PRECIO: 20€
Avda. Parque del Natural, 22
+34 606 90 79 37

Revuelto de bacalao

Carne guisada de ternera

Arroz con leche casero

· Incluye pan, agua y copa de vino crianza

VILLARINO DE LA RIBERA
SALAMANCA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

Paradero de la Villa PRECIO: 25€
Calle de España, 48
+34 923 14 20 08

Garbanzos con callos

Solomillo de cerdo con salsa de roquefort

Postre

· Incluye pan y agua

ATRAVESSANDO A RAIA
Sabores de la fronteira

España PREÇO: 23€
C/ de Requejo, 16
+34 655 72 12 68

Champiñón a la plancha

Trigo, lentejas y pulpo con ternera de Aliste, o Croqueta de lechazo IGP Tierra de Sabor con queso de Sayago

Ternera sayaguesa El Yantar de Sayago estofada en tinto Juan García con boniato, cebolla morada y pera con chile, o Bacalao en pisto de verduras, pimientos y tomate al estilo de Fermoselle

Tarta de galletas al estilo de Portugal, o Arroz con leche meloso, o Torrija con helado de vainilla

· Incluye agua, pan y café

TRABANCA
SALAMANCA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

El Mochuelo PRECIO: 20€
Avda. Parque del Natural, 22
+34 606 90 79 37

Revuelto de bacalao

Carne guisada de ternera

Arroz con leche casero

· Incluye pan, agua y copa de vino crianza

VILLARINO DE LA RIBERA
SALAMANCA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

Paradero de la Villa PRECIO: 25€
Calle de España, 48
+34 923 14 20 08

Garbanzos con callos

Solomillo de cerdo con salsa de roquefort

Postre

· Incluye pan y agua

CRUZANDO LA RAYA
Sabores de la frontera

Polideportivo de Aldeadávila de la Ribera PRECIO: 28,90€
Travesía Martín Herrera, 2D
+34 923 50 59 03

Garbanzos con espinacas y bacalao, o Crema de verduras

Longaniza encebollada, o Albóndigas en salsa

Tarta de queso, o Tarta de la abuela

· Incluye pan, postre o café, y una bebida

VILA NOVA DE FOZ COA
GUARDA

El valle del Côa es famoso por sus grabados rupestres de más de 25.000 años, declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO. El Centro de Interpretación del Valle del Côa ofrece exposiciones interactivas que aportan contexto histórico y cultural. El Parque Arqueológico del Côa, un tesoro único, se extiende hasta el yacimiento de Siega Verde en Castilla y León, creando un museo al aire libre donde se admiran los antiguos grabados paleolíticos.

Coa Museu PREÇO: 40€
R. do Museu
+351 93 215 0155

Pão, azeitonas y azeite regional

Alheira grelhada con torradas de azeite

Gambas ao molho de vinho do Porto

Bacalhau à Lagareiro

Pudim de amêndoas e noz

· Inclui agua c/s gás, sumos, vinho y café

ALDEADÁVILA DE LA RIBERA
SALAMANCA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

El Paraíso PRECIO: 28,90€
C/ José Antonio Caballero
+34 923 50 50 39

Patatas meneas típicas de las Arribes

Bacalao al horno

Tarta de queso casera

· Incluye pan, agua, vino de las Arribes "Recuerda" y café

Hotel Rural Centro de las Arribes PRECIO: 26,50€
Calle de Cristóbal Martín Herrera
+34 923 17 22 53

Arroz meloso de carrilleras

Rabo de toro estofado

Tarta de queso estilo La Viña

· Incluye pan, agua y vino de las Arribes



ATRAVESSANDO A RAIA
Sabores de la fronteira

ESCALHÃO
GUARDA

Destaca la iglesia parroquial de N.ª Sra. dos Anjos, que fue una antigua fortaleza. También se encuentra el puente una construcción medieval del siglo XIV que cruza la ribera de Aguiar. Además, cerca esta la aldea de Barca da Alba donde se ubica en un bonito y singular paraje natural, donde está el puerto para los cruceros fluviales por el Duero.

O Lagar do Douro Superior PREÇO: 35€
Rua do Lagar, 1
+351 27 134 6974

Torradinhas de azeite e flôr de sal
Tábua de Queijos da Região
Carpaccio de Presunto e Queijo de Ovelha Churra

Lagardada de Bacalhau, o Bacalhau afogado em azeite virgem com castanhas, o Cacho de Vitela Jarmelista, o Arroz de Costeliñas em vinha de alhos de borras de vinho, o Vitela Mourcha assada no forno a lenha 12 horas, o Arroz Caldoso de Boletos com Naquinhos
(Escolher um prato de peixe e um de carne)

Dop Douro (Doce de ovos com batata), o Doce de Gila com ovos e amêndoa, o Mousse de Chocolate com azeite virgem

· Inclui água, cerveja, sumos, vinho e café

HINOJOSA DE DUERO
SALAMANCA

Entre los atractivos destacan la iglesia de San Pedro, la ermita del Santísimo Cristo de la Misericordia, el monumento al Sagrado Corazón, la torre de San Leonardo y un curioso museo de mariposas. Además, cuenta con dos puentes romanos y el Camino de Hierro, un recorrido peatonal por una antigua línea férrea que ofrece impresionantes puentes, túneles y paisajes, fusionando ingeniería del siglo XIX con un entorno natural único.

Tal Vez PRECIO: 42€
Plaza del Juego Pelota, 2
+34 923 99 73 40

Croquetas de jamón ibérico

Carpaccio de bacalao

Garbanzos con morro

Carrillera de ternera

Tarta de queso de Hinojosa de Duero

· Incluye agua y pan



CRUZANDO LA RAYA
Sabores de la frontera

FIGUEIRA DO CASTELO RODRIGO
GUARDA

Figueira de Castelo Rodrigo, parte de las Aldeas Históricas de la Región Centro de Portugal, ofrece vistas panorámicas y un rico patrimonio. Su fortaleza, construida por Alfonso IX y reformada por don Denis, conserva tramos de la muralla. La iglesia de Nuestra Señora de Rocamador, con su virgen negra, y el monasterio de Santa María de Aguiar, monumento nacional, son visitas destacadas.

Arco-Íris PREÇO: 35€
Av. Sá Carneiro, 12
+351 27 131 3207
(Menu disponível para almoços)

Tábua de entrada

Sopa do dia

Bacalhau à pescador, o Cordero Marofa

Taverna da Matilde PREÇO: 35€
Av. Sá Carneiro, 12
+351 27 131 3207
(Menu disponível para jantar)

Tábua de entrada

Sopa do dia

Bacalhau à pescador, o Cordero Marofa

LUMBRALES
SALAMANCA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

El Rincón Charro PRECIO: 28€
Plaza de San Sebastián, 6
+34 923 51 20 57

Croquetas cremosas de farinato

Rabo de añojo en salsa

Tarta de queso

CRUZANDO LA RAYA
Sabores de la frontera

SAN FELICES DE LOS GALLEGOS
SALAMANCA

En San Felices de los Gallegos destaca su fortaleza medieval con la torre del Homenaje y las murallas. El convento de la Pasión, con su portada renacentista y claustro, y la iglesia de Nuestra Señora entre dos Álamos. Además, el Arco del Puerto y la Torre de las Campanas, junto con el museo del aceite el Lagar del Mudo.

Mesa del Conde PRECIO: 36€
C/ Lavaderos, 18
+34 923 52 17 57

Patatas rebozadas en salsa de almendra

Revuelto de farinato

Entrecot de ternera Morucha

Natillas con polvo de almendra garrapiñada

· Incluye pan, agua, vino y café

VILAR FORMOSO
GUARDA

El Museo Fronteira da Paz en Vilar Formoso es un homenaje a los héroes que salvaron vidas durante el nazismo. Dividido en seis espacios, narra la vida de los judíos antes de Hitler, su huida gracias a Aristides de Sousa, y su llegada a esta frontera. Exhibe imágenes, paneles, recortes y objetos personales que conmueven y ayudan a comprender esta historia.

Quinta do Prado Verde PREÇO: 55€ 2 PESSOAS
Av. da Fronteira s/n
+351 27 151 1413

Costeleta de Vitela à Serrana (+/- 110grs), batata frita y legumenes

Molho de queijo de ovelha

Mousse de Requeijão com Doce de Ovos y Almendra

· Incluí café e bebida

ATRAVESSANDO A RAIA
Sabores de la fronteira

CARPIO DE AZABA
SALAMANCA

Carpio de Azaba ofrece diversos caminos para pasear entre campos de encinas, destacando uno que conduce a la antigua estación de ferrocarril. Además, el GR-80 atraviesa el municipio, conectando Ciudad Rodrigo con Almeida en Portugal. En el paraje de El Manzano, se encuentra una pequeña iglesia románica, mientras que en el centro del pueblo destaca la iglesia de la Asunta.

Asador Carpio de Azaba PRECIO: 24€
Travesía Larga, 6
+34 923 16 56 58

Embutido con queso, longaniza asada, pollo asado, cerdo asado, cordero asado y ternera asada

Postres variados

· Incluye café, bebida y pan

CASTELEIRO
GUARDA

Rorum fugit, nonsequ ideliquidiam qui audi ullit everia sandit venda doleinmodit aut lacepedi consequiam fugia vollant otatque offic tem faccuptiasi discisi int maiorro-vit enim audae auda aut lame plique ent officil luption.

Casa da Esquila PREÇO COM BACALHAU OU CABRITO: 35€ PREÇO COM BACALHAU E CABRITO: 47€
Rua da Estrada, 74
+351 91 764 1410

Das nossas hortas
Os legumes da estação, num creme sedoso que celebra a simplicidade da terra

Do sal que chegava à Raia
Bacalhau, frades, couve portuguesa e cebola assada

Das pastagens raianas
Cabrito assado lentamente, rosa de batata e canelone de nabicas com castanha.

Das vinhas beirãs
Rufete e Touriga Nacional em granizado, numa homenagem à vindima

Da capoeira da Avó Germina
As farófias, uma doce memoria de familia

EXPOSICIÓN
Etnografía de la frontera

Sala de exposiciones de la Casa del Parque "El Torreón de Sobradillo", en Sobradillo, Salamanca.

Del 30 de octubre al 23 de diciembre de 2026

HORARIOS:
Arum quam et denis ipsunt quis reperis ad quia nos volent asperuntinus nienieni aut odi occae.

CONCIERTO
Música en la frontera

Concierto en el Convento de Santa Maria de Aguiar, en Figueira de Castelo Rodrigo.

Sábado, 28 de noviembre · 19:00 h

QUINTETO DE METALES DE LA ORQUESTA SINFÓNICA DE CASTILLA Y LEON

ORQUESTA SINFÓNICA DE CASTILLA Y LEÓN
OSCyL

RUTA MOTOTURÍSTICA
Rutas en moto por la frontera

- **Jueves, 5 de noviembre**
  Fermoselle · Punto de encuentro
- **Viernes, 6 de noviembre**
  Ruta de los Miradores, Arribes del Duero y Duero Internacional
- **Sábado, 7 de noviembre**
  La Raya en la región centro de Portugal · Entre ríos, historia y patrimonio
- **Domingo, 8 de noviembre**
  Almeida y Vilar Formoso · Fortalezas y despedida

EXPOSIÇÃO
Etnografia da fronteira

***Sala de exposições da Casa del Parque "El Torreón de Sobradillo"**, em Sobradillo, Salamanca.*

De 30 de outubro a 23 de dezembro de 2026.

HORÁRIOS:
Arum quam et denis ipsunt quis reperis ad quia nos volent asperuntinus nienieni aut odi occae.

CONCIERTO
Música na fronteira

***Concerto no Convento de Santa Maria de Aguiar**, em Figueira de Castelo Rodrigo.*

Sábado, 28 de novembro · 19h00

QUINTETO DE METAIS DA ORQUESTRA SINFÓNICA DE CASTELA E LEÃO

RUTA MOTOTURÍSTICA
Passeios de moto pela fronteira

- ***Quinta-feira, 5 de novembro***
  Fermoselle · Ponto de encontro
- ***Sexta-feira, 6 de novembro***
  Rota dos Miradouros, Arribes del Duero e Douro Internacional
- ***Sábado, 7 de novembro***
  A Raia na Região Centro de Portugal · Entre rios, história e património
- ***Domingo, 8 de novembro***
  Almeida e Vilar Formoso · Fortalezas e despedida