

Cruzando La Raya

*Sabores
de la frontera*

Atravessando A Raia

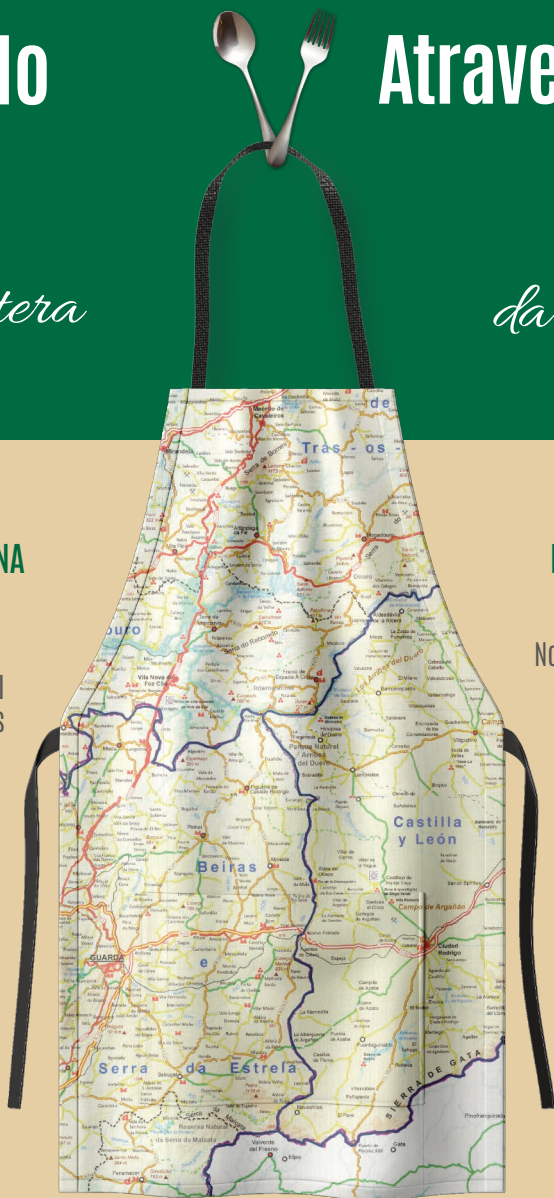
*Sabores
da fronteira*

JORNADAS DE COCINA EN LA RAYA 2025

Los fines de semana
del 1 de noviembre al
8 de diciembre en los
restaurantes
participantes

DIAS DE CULINÁRIA NA RAIA 2025

Nos finais de semana
de 1 de novembro a
8 de dezembro nos
restaurantes
aderentes



Aquí toda la información



Aqui toda a informação



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 segunda 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 segunda 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.



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 D.O. Toro, agua y pan

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.



Caparrota Río PRECIO: 20€

C/ Chopera del Río
+34 722 17 48 26

Hamburguesa de caza (ciervo o jabalí) con patatas

Tarta de queso al horno casera

Cerveza artesanal



La Pascasia PRECIO: 39€

C/ Costanilla, 11
+34 645 142 929

El Pimiento Brandiquillo

Tempura de bacalao

Caldo verde tradicional

Posta mirandesa, o

Bacalao a la brasa

Pao de Ló

· Incluye café, agua, pan y postre



Casa Paca PRECIO: 40€

C/ Cárcel, 24
+34 980 62 03 87

Caldo de berza de invierno con matanza

Jamón a baja temperatura y bolitas crujientes

Cremoso de gallina, patatas y boletus

Castañas y manzanas guisadas con carrilleras de cerdo

Leche de oveja cuajada con miel carballesa y tarta de queso con arándanos y moras de Sanabria



Posada de las Misas PRECIO: 45€

Plaza Mayor, 13
+34 980 62 03 68

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

Sopicaldo Sanabrés

Tosta de pan de hogaza con dos y pingada

Brocheta de pulpo a la Sanabresa

Caldereta de ternera al vino de Toro con boletus edulis y patata gajo

Leche frita con helado de vainilla, manzana reineta y canela

· Incluye agua, pan y café

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

+34 980 56 79 39

Lentejas estofadas con vinagreta de castañas

Picaña de vaca con crema de castañas

Arroz con leche de la abuela

· Incluye bebida

TRABAZOS

ZAMORA 🇪🇸

En Trabazos destaca su Iglesia dedicada a San Pelayo, famosa por su torre de diversos estilos y un robusto crucero de forma prismática. También se puede ver la ermita de La Soledad, conocida por la romería que se celebra el 8 de mayo. El municipio ofrece paisajes de gran belleza para el senderismo y rutas a pie.



El Cruce

PRECIO: 29€

C/ Martín, 82

+34 609 75 71 70

Mollejas de ternera

Cordero castellano al horno con patatas asadas

Postres caseros

· Incluye agua y pan

VIMIOSO

BRAGANZA 🇵🇹

El casco antiguo alberga monumentos como la iglesia de San Vicente y el castillo de Algosó, 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 Caçarelhos, se hallan iglesias históricas y el imponente castillo de Algosó.



Sra de Pereiras

PREÇO: 34€

Estrada Nacional 219

+351 27 351 8000

Salada de Bacalhau, Patês Caseiros c/ tostas, azeitonas e manteiguinhas

Bacalhau na Telha ou Posta Regional

Sobremesas variadas (exceto gelados)

· Inclui 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

PREÇO: 27€

Travessa do Castelo, 1

+351 93 498 1905

Croquetes de bacalhau y frutos do mar

Caldo de Bercas

Cordeiro de Raca Churra

Tarte de cabelos de anjel y almendra

· Inclui café



O Mirandês

PREÇO: 26€

1 Rua Dom Dinis

+351 27 343 1418

Sopa ou alheira

Bacalhau à mirandes

Sobremesa e 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

· Incluye 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 con molho verde

Bacalhau Dourado

Buffet de Sobremesas

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: 30€

Carretera Torregamones, 5
+34 980 61 60 77

Boletus crudo en tempero, o

Surtido de embutidos sayagueses

Arroz a la zamorana, o

Garbanzos con setas y boletus

Chuleta de ternera sayaguesa con patatas fritas, o

Bacalao asado al estilo sayagués

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€

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

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 Alameda desde su impresionante dique en el río Tormes.



Las Tres Chimeneas PRECIO: 30€

Cruce de Ctra. Zamora, km. 54
+34 980 61 98 97

Tablita de queso de Fariza (oveja) y Fornillos (cabra)

Mollejas de ternera guisadas al estilo Sayago

Entrecot de ternera de la zona de Sayago, o

Bacalao a la brasa, o

Cordero guisado estilo tradicional

Tarta de queso de la casa

· Incluye pan y vino de la D.O. Arribes



FERMOSELLE

ZAMORA ●

En Fermoselle, descubre las bodegas subterráneas visitables, explora el enoturismo, visita la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y el castillo de Doña Urraca, y disfruta del impresionante paisaje del Parque Natural de Arribes del Duero.



España PRECIO: 30€

C/ de Requejo, 16
+34 655 72 12 68

Champañón a la plancha

Estofado de Garbanzos de Fuentesauco con setas de Aliste, al estilo de la abuela Pilar, o
Carpaccio de tomate de la huerta con pepino agri dulce y queso de rulo de cabra de La Setera

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.



La Enoteca del Marqués PRECIO: 40€

C/ de Requejo, 247
+34 980 61 40 26

Nuestras croquetas

Pulled Beef Primigenius

Bacalao en pisto fermosellano

Arroz con leche de la Abuela

· Incluye agua y vino D.O. Arribes



Posada Doña Urraca PRECIO: 32€

C/ de Requejo, 272
+34 679 99 56 02

Tabla de surtidos ibéricos Puente Robles, o

Croquetas caseras de jamón ibérico, o

Pochas al pil pil, o

Ensalada célebre

Presa de cerdo ibérico a la parrilla con su guarnición, o

Cordero lechal guisado en salsa de almendras, o

Estofado de carrillera de ternera, o

Pimientos rellenos de bacalao, o

Dorada a la espalda

Postre de la casa

· Incluye pan, agua, periquillo y copa de vino tinto D.O. Arribes



Medieval PRECIO: 39,90€

Plaza Mayor, 8
+34 680 11 39 58

(Degustación al centro, 1 cada 4 personas)

Ensalada ilustrada de ahumados

Tabla de embutido de los Arribes

Paletilla de lechazo al horno, o

Solomillo de ternera a la brasa, o

Bacalao fresco al horno con cebolla confitada, o

Chuletillas de lechazo a la brasa

Tarta de queso casera, o

Mousse de limón, o

Coulant de chocolate con helado, o

Tarta helada

· Incluye agua, vino crianza, gaseosa, pan 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 retablos barrocos y manieristas. Visita también el convento de San Francisco y el Centro de Interpretación del Mundo Rural.



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

Chouriça, 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



Europeu

PREÇO: 26€

Rua Santa M.nha, 7

+351 27 934 3891

Pão, azeitonas e patê de atum

Borrego assado na brasa acompanhado com batata frita e salada mista

Sobremesa à escolha e café

· Inclui água, refrigerantes e vinho da casa

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 arribeña con guarnición

Postre casero de La Raya

· Incluye agua y Vino D.O. Arribes

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: 35€

R. do Museu

+351 93 215 0155

Pão, Azeitonas e Azeite Regional

Tábua de queijos e laminados regionais

Enchidos grelhados c/torradas de azeite

Revolto de cogumelos silvestres c/espargos

Bacalhau c/amêndoa torrada e castanhas

Telha de amêndoa c/gelado de frutos secos e

topping de chocolate

· Inclui águas, Sumos, Cervaja, Café e vinhos D.O.C.

Douro superior

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: 40€

Plaza del Juego Pelota, 2

+34 923 99 73 40

Aperitivo de la zona

Croquetas de jamón ibérico

Garbanzos con boletus

Bacalao en tempura

Presa ibérica

Tarta de queso de Hinojosa de Duero

· Incluye agua y pan

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 de 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 Costelinhãs em vinha de alhos de borras de vinho, o
Vitela Morucha 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

SOBRADILLO

SALAMANCA 🇪🇸

Puedes visitar la Iglesia de Santiago Apóstol, antiguo templo que data del siglo XVI y la Casa del Parque, instalada en la restaurada Torre del Homenaje del Castillo de Sobradillo.



La Tinaja PRECIO: 30€

Plaza Castillo, S/N
+34 923 52 20 23

Croqueta de cochinillo con chutney de pimiento verde
Taco de bacalao con crema Parmentier y chutney de pimiento rojo

Lagarto de ternera charra en hojaldre albardado con barbada ibérica, acompañado de una crema de puerros y zanahoria confitada

Torrija de brioche con helado de vainilla y crema de chocolate blanco

· Vino: Vaelico Rayano

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 Marofo



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 Marofo

AHIGAL DE LOS ACEITEROS

SALAMANCA 🇪🇸

La producción de aceite es la actividad económica más importante del municipio, aparte de la ganadería, te animamos a visitar su almazara de Aceite ecológica, con un aceite de gran calidad; También puedes visitar su Iglesia, que posee un bello retablo barroco del principio del S. XVIII.



Posada de los Aceiteros PRECIO: 32€

C/ del Sol, 16
+34 923 50 44 01

Tosta de salmorejo con jamón ibérico, queso de cabra y dátiles

Pulpo a la plancha

Ensalada de melón, jamón y foie

Cabruto guisado en salsa de almendras, o

Rabo de toro al estilo campero, o

Bacalao con salsa de muselina de ajo, o

Sepia a la plancha

Tarta de queso o Mousse de limón

· Vino tinto D.O. Arribes del Duero y agua

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: 35€

C/ Lavaderos, 18
+34 923 52 17 57

Cecina de nuestra vaca madurada con AOVE Arribera

Ensalada de las Arribes del Águeda al estilo de Araceli, aderezada con AOVE ecológico Abade

Rabo de toro a la cazuela, elaborado con vino tinto D.O. Arribes

Natillas de huevo caseras con polvo de almendras garrapiñadas

· Incluye vino D.O. Arribes, agua y café

ALMEIDA

GUARDA 🇵🇹

La ciudad, ubicada en una fortaleza estrellada de los siglos XVII y XVIII, destaca por su planta hexagonal, doce baluartes y tres puertas históricas. Rodeado de casas blancas, el recinto amurallado alberga dos templos, un convento y palacios barrocos. El Museo Histórico-Militar, en las casamatas subterráneas, exhibe objetos militares, mientras que el Picadero del Rey, antiguo arsenal, es ahora un centro ecuestre.



Granitus PREÇO: 20€

R. da Guerreira, 1
+351 27 157 4834

Sopa de legumes

Bacalhau a minhota

· Inclui pão, vinho da casa e sobremesa

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 (+/- 1100grs), batata frita y legumes salteados

Molho de queijo de ovelha

Mousse de Requeijão com Doce de Ovos y Almendra

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 Purísima.



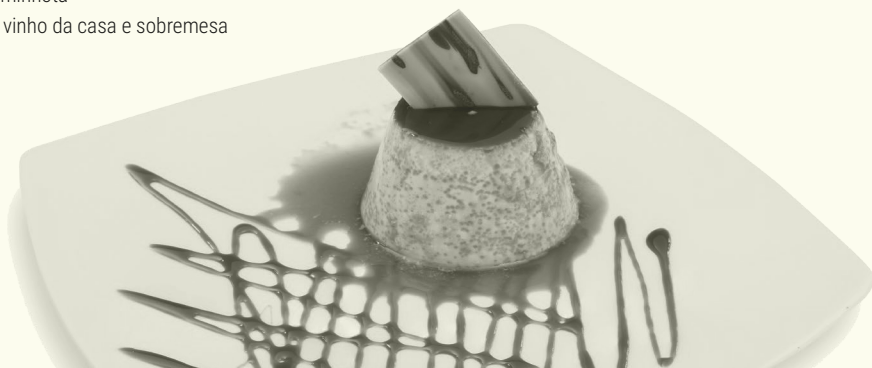
Asador Carpio de Azaba PRECIO: 24€

Travesia 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



CRUZANDO LA RAYA

Etnografía de la frontera



Aldeadávila
de la Ribera

La exposición etnográfica de Aldeadávila de la Ribera reúne objetos de la vida cotidiana y festiva, con especial atención a las capas de honras y atuendos de mascaradas tradicionales de La Raya.

Sala de exposiciones de Aldeadávila de la Ribera, en la ermita de San Sebastián.

Del 1 de noviembre de 2025 al 11 de enero de 2026

HORARIOS:

De miércoles a sábado, de 9:30h a 14:30h y de 16:00h a 18:30h. Domingos de 9:30h a 14:30h. Los festivos 25 de diciembre y 1 de enero la oficina estará cerrada.

A exposição etnográfica de Aldeadávila de la Ribera reúne objetos da vida quotidiana e festiva, com especial destaque para as capas de honras e os trajes das mascaradas tradicionais da Raia.

Sala de exposições de Aldeadávila de la Ribera, na ermida de São Sebastião.

De 1 de novembro de 2025 a 11 de janeiro de 2026

HORÁRIOS:

De quarta-feira a sábado das 9h30 às 14h30 e das 16h00 às 18h30. Domingos: das 9h30 às 14h30.

Ferriados: nos dias 25 de dezembro e 1 de janeiro o posto estará encerrado.

ATRAVESSANDO A RAIA

Etnografia da fronteira

CRUZANDO LA RAYA

Música en la frontera

ORQUESTA
SINFÓNICA DE
CASTILLA Y LEÓN
OSCYL

La música, expresión culta y popular a ambos lados de La Raya, será un elemento esencial de estas jornadas, invitando a descubrir el patrimonio material e inmaterial que compartimos. Se interpretarán piezas del repertorio popular.

Concierto en la catedral de Miranda do Douro

Sábado, 22 de noviembre · 17:00 h

Quinteto de Metales de la Orquesta Sinfónica de Castilla y León

A música, expressão culta e popular de ambos os lados da Raia, será um elemento essencial destas jornadas, convidando a descobrir o património material e imaterial que partilhamos. Serão interpretadas peças do repertório popular.

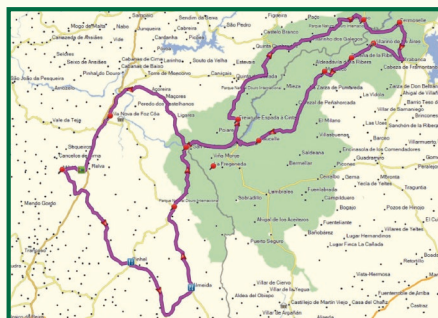
Concerto na Sé Catedral de Miranda do Douro

Sábado, 22 de novembro · 17:00 h

Quinteto de Metais da Orquestra Sinfónica de Castilla y León

ATRAVESSANDO A RAIA

Música na fronteira



Recorrido del sábado / Rota de sábado



Recorrido del domingo / Rota de domingo

DEL 7 AL 9 DE NOVIEMBRE DE 2025

DE 7 A 9 DE NOVEMBRO DE 2025



"Cruzando la Raya" nace para recorrer, comprender y celebrar un territorio histórico único: la frontera natural del Duero y sus afluentes, donde Castilla y León y Portugal se encuentran entre paisajes espectaculares, cultura tradicional y una gastronomía sorprendente. Esta primera ruta mototurística propone un fin de semana de descubrimientos, convivencia y carretera.

El punto de encuentro es **Fermoselle**, corazón de los Arribes del Duero. Sus calles empinadas, casas colgadas sobre la roca y miradores vertiginosos anticipan el carácter del viaje. Quienes lleguen el viernes podrán disfrutar de un paseo

histórico entre ermitas, arcos y el Castillo de Doña Urraca, o descubrir sus más de mil bodegas excavadas desde la Edad Media. Por la noche, una cena de bienvenida permitirá conocer a los compañeros de ruta.

El sábado, con el Duero como guía, la carretera conduce hacia Portugal. Tras cruzar La Raya, se suceden pueblos, miradores y carreteras poco transitadas. De la bajada al río Tormes al salto de Saucelle, la ruta avanza hacia **Méda, Pinhel y Almeida**, esta última con su impresionante fortificación en forma de estrella. Habrá aperitivos locales, visita a una bodega y almuerzo típico portugués antes del regreso a Fermoselle y una nueva cena compartida.

El domingo la ruta se dirige al norte, hacia **Miranda do Douro y Sendim**, donde cultura, música y gastronomía ponen el broche final. Una comida con productos locales servirá de despedida entre amigos, brindando por nuevos kilómetros y futuros encuentros.

Kilómetros, historia, patrimonio, amistad... y carretera. ¡Buen viaje!

"Cruzando a Raia" nasce para percorrer, compreender e celebrar um território histórico único: a fronteira natural traçada pelo rio Douro e prolongada pelos seus afluentes, onde Castela e Leão e Portugal se encontram entre paisagens espetaculares, cultura tradicional e uma gastronomia que surpreende a cada passo. Este primeiro passeio mototurístico propõe um fim de semana de descobertas, convivência e estrada.

O ponto de encontro é **Fermoselle**, coração dos Arribes del Duero. As suas ruas íngremes, casas suspensas sobre a rocha e miradouros vertiginosos antecipam o caráter da viagem. Para quem chega na sexta-feira, a vila convida a um passeio histórico entre ermidas, arcos e o Castelo de Dona Urraca, ou à descoberta das mais de mil adegas escavadas desde a Idade Média, memória viva da sua cultura vitivinícola. À noite, um jantar de boas-vindas permitirá conhecer os companheiros de rota.

No sábado, com o Douro como fio condutor, a estrada leva rumo a Portugal. Depois de cruzar a Raia, sucedem-se aldeias, miradouros e estradas pouco transitadas. Da descida ao rio Tormes ao salto de Saucelle, o percurso avança por **Méda, Pinhel e Almeida**, esta última com a sua impressionante fortificação em estrela. Haverá aperitivos locais, visita a uma adega e almoço típico português antes do regresso a Fermoselle e de um novo jantar.

No domingo, o passeio segue para o norte, rumo a **Miranda do Douro e Sendim**, onde cultura, música e gastronomia encerram a rota. Um almoço com produtos locais servirá de despedida, brindando a amizade, a partilha e novos quilómetros pela frente.

Quilómetros, história, património, amizade... e estrada. Boa viagem!