



BRAGA

**LOJAS
COM
HISTÓRIA**



'Lojas com História' é um projecto do Município de Braga que visa salvaguardar e dinamizar o comércio histórico e tradicional da Cidade. Com 58 lojas, o projecto ajuda a preservar a memória de uma Cidade onde o Comércio ocupa um lugar determinante na sua vida económica, social e cultural.

'Shops with History' is a project of the Municipality of Braga that aims to safeguard and promote the city's historic and traditional commerce. With 58 recognised shops, the project preserves the memory of a city where commerce has always played a vital role in its economic, social and cultural life.



Caras e caros cidadãos de Braga e visitantes,

É com grande orgulho que reconhecemos a importância das Lojas com História em Portugal, que representam muito mais do que simples estabelecimentos comerciais, são testemunhos vivos do nosso passado, da nossa cultura e das nossas comunidades, ao longo dos anos.

As Lojas com História em Braga são muito mais do que apenas lugares onde se compra algo, são verdadeiros tesouros que carregam a alma da cidade, contando histórias de gerações de comerciantes e compradores que passaram e continuam a passar por elas. Estas lojas ajudam a manter viva a essência e a autenticidade de Braga, transportando um sentimento de orgulho e conexão com o passado. Quando se entra nas “nossas” Lojas com História, sente-se a tradição, o carinho e a dedicação de quem construiu este património cultural e histórico ao longo do tempo. Fazem parte do coração da cidade e do seu centro histórico, contribuindo para preservar uma identidade única e especial e, ao mesmo tempo, convidam quem as visita a sentir essa magia, essa autenticidade que só quem conhece de perto consegue sentir e entender. É como se cada loja fosse uma ponte entre o passado e o presente, mantendo viva a alma de Braga, soando a futuro.

Em Braga, temos um orgulho enorme no nosso património cultural, e naturalmente, nas Lojas com História que fazem parte do coração e da alma da cidade. Ao longo dos últimos anos, o processo de valorização e preservação das lojas tem sido uma jornada contínua de salvaguarda da nossa

história, tradição e identidade local, iniciada em Julho de 2017, logo após a aprovação do regime de reconhecimento e protecção de estabelecimentos e entidades de interesse histórico e cultural ou social local (lei nº 42/2017 de 14 Junho), que visa conciliar a preservação do património cultural com a modernização, garantindo que as lojas continuem a prosperar, mantendo as suas características únicas e o seu valor histórico, permitindo que se adaptem às mudanças do mundo actual, sem perder a sua autenticidade e originalidade intrínseca. A primeira fase de reconhecimento de Lojas com História em Braga, consumou-se em Fevereiro de 2018, com a abertura de um procedimento, concluído em Julho, através do qual se classificaram 44 lojas, localizadas no Centro Histórico. Em 2023 a Câmara Municipal de Braga, através da Divisão do Centro Histórico Património e Arqueologia, elaborou e submeteu a aprovação o Regulamento Municipal para Atribuição da Distinção das Lojas com História e Oficinas com História, um regulamento singular a nível nacional, que torna mais objectivo e simples o processo de reconhecimento das lojas e, introduz a novidade da classificação das Oficinas com História, cujo levantamento está em curso. Em 2024 iniciou-se o procedimento da segunda fase do reconhecimento das Lojas com História, concluído em Setembro do mesmo ano, com a classificação de mais 20 lojas, parte delas localizadas fora do Centro Histórico.

Apesar do encerramento de alguns estabelecimentos, essencialmente produto da incontornável falta de sucessores na respectiva gestão, Braga possui cerca de 60 lojas reconhecidas como Lojas com História, das quais 29 são Lojas

Centenárias, reflectindo uma forte tradição e continuidade no comércio local, e também um elevado número de lojas emblemáticas, que possuem grande notoriedade e representam uma parte importante do património cultural e comercial de Braga. A autenticidade e a exclusividade destas lojas, reforçam o seu papel como símbolos da história e identidade de Braga, atraindo residentes e visitantes, com enormes benefícios para Braga, para a salvaguarda do Centro Histórico, para a actividade económica e para os comerciantes. O incremento do turismo ao longo de todo o ano revela-se uma grande mais valia, atraindo visitantes que desejam conhecer e fruir o património cultural e conhecer e comprar no comercial local.

Para a salvaguarda e conservação das lojas, são muito importantes as garantias e incentivos decorrentes da lei anteriormente referida, que oferece suporte e protecção às lojas históricas e aos inquilinos, permitindo que os lojistas e proprietários usufruam de benefícios e incentivos adicionais, estimulando a respectiva preservação e o crescimento sustentável. Não menos importante é o Regulamento Municipal de Lojas e Oficinas com História, aprovado para incentivar e consolidar esse reconhecimento, promovendo a valorização do património histórico, cultural e comercial da cidade, garantindo que estas lojas continuem a fazer parte da história de Braga *ad eternum*.

A criação dos “Bairros Digitais” permitirá uma maior visibilidade e conexão entre as lojas, facilitando o acesso a incentivos e a abertura ao mundo global, encontrando-se em desenvolvimento uma plataforma digital nacional, dedicada às Lojas com

História que promoverá a divulgação e o intercâmbio de boas práticas. Outro passo importante será a constituição de uma associação nacional de Lojas com História, que actuará na defesa e promoção destas lojas à escala nacional e internacional. Para celebrar e valorizar este património, realizar-se-ão eventos locais e nacionais evocativos das Lojas com História, bem como publicações, concursos, galardões e outras iniciativas que contribuam para a divulgação e afirmação destes estabelecimentos emblemáticos, conferindo-lhes maior visibilidade, consolidando a importância cultural e económica, garantindo que continuam a ser parte fundamental da identidade de Braga e do país.

O comércio tradicional e as Lojas com História têm uma importância enorme no mundo, em Portugal e muito especialmente em Braga, representam muito, muito mais do que simples pontos de venda, são parte da identidade cultural, da história local e do modo de vida das comunidades. Estas lojas transmitem tradições, valores através de um atendimento singularmente personalizado, criando uma conexão especial com os clientes. Em Braga, muitas das lojas carregam séculos de história, contribuindo para o charme e para a autenticidade da cidade e especialmente do Centro histórico. O comércio tradicional contribui decisivamente para manter viva a economia local, promovendo o turismo e preservando o património cultural. É fascinante como as Lojas com História continuam a ser distintamente essenciais para Braga!

Dear citizens and visitors of Braga,

It is with great pride that we acknowledge the importance of *Shops with History* in Portugal, once they represent far more than simple commercial establishments. They are living witnesses of our past, our culture, and our communities throughout the years. In Braga, these shops are much more than places where we can purchase items: they are true treasures carrying the soul of the city, telling stories of generations of merchants and customers who have passed through their doors. They help keep alive the essence and authenticity of Braga, evoking pride and connection with our past. When we step into our *Shops with History*, we can feel the tradition, care, and dedication of those who, over time, have helped to build this remarkable cultural and historical heritage.

They are part of the heart of the city and its historic centre, preserving a unique identity and inviting everyone who visits to experience the magic and authenticity that only those who know Braga intimately can truly feel and understand. Each shop is like a bridge between past and present, keeping the soul of Braga alive, while pointing the way towards the future. In Braga, we take immense pride in our cultural heritage, and naturally, in the *Shops with History* that embody the very heart and soul of the city. Over the past years, the process of recognising and preserving these shops has been a continuous journey of protecting our history, tradition, and local identity. This initiative began in July 2017, shortly after the approval of Law no. 42/2017 of 14 June, which established the recognition and protection of

establishments and entities of historical, cultural, or local social interest.

The aim is to balance the preservation of cultural heritage with modernisation, ensuring that these shops continue to thrive, while maintaining their unique character and historical value. They have adapted to the modern world without ever losing their authenticity or originality.

The first phase of recognition in Braga took place in February 2018, culminating in July with the classification of 44 shops located in the historic centre.

In 2023, the Municipality of Braga, through its Division of the Historic Centre, Heritage and Archaeology, prepared and approved the Municipal Regulation for the Distinction of Shops with History and Workshops with History: a pioneering regulation at the national level. It simplifies the recognition process and introduces the new classification of Workshops with History, whose survey is currently in progress. In 2024, the second recognition phase was launched and completed in September of the same year, with 20 additional shops acknowledged, some of them located outside the historic centre. Despite the closure of a few establishments, mainly due to a lack of succession in management, Braga currently has about 60 recognised *Shops with History*, 29 of which are Centenary Shops.

This reflects a strong tradition of continuity in local commerce and a significant number of emblematic stores with notable heritage and recognition. The authenticity and uniqueness of these shops strengthen their role as symbols of Braga's history and identity, attracting both

residents and visitors, and bringing significant benefits to the city, the preservation of its historic centre, its economy, and its merchants.

The growth of year-round tourism has become a major asset, drawing visitors who wish to experience Braga's cultural heritage and support its local commerce.

The preservation and safeguarding of these shops rely heavily on the guarantees and incentives provided by the aforementioned law, which offers protection to historical shops and their tenants, allowing them to enjoy additional benefits and fostering sustainable growth. Equally important is the Municipal Regulation of Shops and Workshops with History, designed to consolidate this recognition, promote the cultural and commercial value of the city's heritage, and ensure that these establishments remain an everlasting part of Braga's history.

The creation of Digital Neighbourhoods will provide greater visibility and connectivity among shops, facilitating access to incentives and international markets.

A national digital platform dedicated to Shops with History is also being developed to promote visibility and exchange of best practices. Another important step will be the establishment of a National Association of Shops with History, which will advocate for and promote these businesses both nationally and internationally. To celebrate and highlight this heritage, local and national events will be organized, alongside publications, awards, contests, and other initiatives that showcase these emblematic establishments,

increasing their visibility and consolidating their cultural and economic relevance.

Traditional commerce and *Shops with History* hold enormous importance globally, in Portugal, and particularly in Braga. They represent far more than points of sale: they are an integral part of our cultural identity, local history, and community life. These shops convey traditions and values through personalised service, creating a unique bond with their customers. In Braga, many of them carry centuries of history, adding to the charm and authenticity of the city, especially its historic centre. Traditional commerce plays a decisive role in sustaining the local economy, promoting tourism, and preserving our cultural heritage. It is truly fascinating how *Shops with History* continue to be such an essential part of Braga's identity.

RICARDO RIO
Mayor of Braga

23/07/2025

14



Frigideiras do Cantinho

16



Doçaria São Vicente

18



Paramentaria
Vasconcelos

20



Café Vianna

22



Funerária de São Vicente

44



Correaria Moderna

46



Ferreira Capa

48



Casa Bouças

50



Pereira das Violas

52



Casa Silva
- Solas e Cabedais

24



Pastelaria Cabanelas

26



Ourivesaria Santos

28



Sapataria Mesquita

30



Ótica Cerqueira Gomes

32



Mercado S. João

54



Casa das Sementes
| Rodrigo da Costa
Gomes, Lda

56



Doçaria Cruz
de Pedra - Sâbiá

58



Restaurante Sameiro
Pampa's

60



Tasca do Brito

62



Pomar Mariazinha

34



Relojoaria
Maurício Queiroz

36



Pharmacia
Sousa Gomes

38



Casa Fragata

40



A Brasileira

42



Barbearia Vasconcelos

64



Relojoaria e Ourivesaria
Oliveira

66



Restaurante Cruz Sobral

68



Pires Joalheiros

70



Café Astória

72



Farmácia Lima

74



Torrefação Bracarense

76



Chapelaria Machado

78



A Louceira

80



A Favorita

82



A Colonial

104



Armazém dos Terceiros

106



Casa Pimenta

108



Armazéns do Castelo

110



Casa Faria

112



Restaurante Mini Sport

84



Casa Académica

86



Restaurante Flor do Vouga

86



A Negrita

90



Macedo & Companhia

92



Barbearia Albino da Costa Pereira

114



Adega Regional de Tenões

116



Restaurante City-Rio

118



Feira das Tapeçarias

120



Casa dos Terços

122



Braga Oliva

94



Tasquinha Dom Ferreira

96



Queijaria Central

98



Restaurante Bem-Me-Quer

100



Sapataria Fernando

102



Lusitana

124



Sapataria Starlet

126



Tasquinha da Laurinha

128



Restaurante Casa Garrafinha



FRIGIDEIRAS DO CANTINHO

A Loja

A Frigideiras do Cantinho é considerada uma das pastelarias mais antiga da cidade de Braga. O seu nome deve-se à especialidade pela qual ainda hoje é conhecida: as frigideiras.

História da Loja

Fundada em 1796, a Frigideiras do Cantinho é uma pastelaria histórica, onde os grandes pastéis de massa folhada com recheio de carne picada são produzidos artesanalmente. Simples, mistas ou com guarnição, as 'frigideiras' foram descritas como "apetitosas" por Júlio Dinis e Camilo Castelo Branco e, ainda hoje, estes pastéis são embrulhados em papel da casa e atados com fio de algodão.

Em 1997, durante uma remodelação do espaço foram descobertas ruínas de uma *domus* romana no subsolo do edifício que foram preservadas e musealizadas, podendo ser observadas através de uma estrutura de vidro no pavimento do interior da pastelaria, integrando o roteiro arqueológico da cidade. Em 2000, no âmbito das comemorações do Bimilenário da Cidade, a 'Frigideiras do Cantinho' lançou o "bolo romano",

receita exclusiva da casa, e inspirada em receitas antigas de Marco Gavius Apício, um gastrónomo do século I d.C. Atualmente, é gerida pela sociedade Pereira & Rocha, sob a direção de Fernando Areias.

Produtos e serviços

Variedade de produtos de pastelaria, especialmente conhecida pelas frigideiras, prato típico de Braga.

Morada:

Largo de São João do Souto 1, 4700-326 Braga



The Shop

Frigideiras do Cantinho is considered one of the oldest pastry shops in the city of Braga. Its name comes from the speciality it is still known for today: 'frigideiras'.

The Shop's History

Founded in 1796, *Frigideiras do Cantinho* is a historic pastry shop whose signature speciality is a large handmade puff pastry filled with minced meat, after which the establishment is named. Plain, mixed, or with garnish, the 'frigideiras' were praised as 'appetising' by Júlio Dinis and Camilo Castelo Branco. To this day, they are still wrapped in the shop's paper and tied with cotton string. In 1997, during refurbishment works, the remains of a Roman domus were discovered in the basement of the building. They have been preserved and turned into a small museum, visible through a glass floor inside the pastry shop, making it part of the city's archaeological route. In 2000, as part of the city's bimillenary celebrations, *Frigideiras do Cantinho* launched the 'Roman cake', an in-house creation inspired by ancient recipes from Marcus Gavius Apicius, a gastronome from the 1st century AD.

The establishment is currently run by Pereira & Rocha, under the management of Fernando Areias.

Products and services

Variety of pastry products, and a leading reference for the traditional Braga speciality known as 'frigideiras'.



DOÇARIA SÃO VICENTE

A Loja

A Doçaria São Vicente é uma referência na pastelaria bracarense, entre as suas especialidades fazem parte a doçaria conventual, como os fidalguinhos, os súplicos, os massapães e as viuvinhas, a que se somam os moletinhos de S. Vicente, tradicional bracarense.

História da loja

A história da Doçaria São Vicente remonta ao ano de 1829, com uma pequena loja de doces aberta na freguesia de S. Vicente. Deste pequeno negócio iria nascer, em 1897, a Doçaria de São Vicente, pelas mãos de Antónia da Luz dos Santos e da sua irmã. Fieis ao rigor das receitas originais — que remontam aos finais do século XVIII —, criaram novas especialidades da doçaria conventual e também tradicional bracarense, que se foram afirmando com sucesso na região.

16

A memória popular associa-lhes um trato difícil e um grande cuidado à forma como guardavam as suas receitas. O avançar da idade obrigou-as a vender a sua loja e, em 1970, esta foi adquirida por Avelino Morais Rocha e Fernando Oliveira Pereira, sociedade que vai permanecer até 2001. A partir desse ano, Fernando Oliveira Pereira e os seus três filhos, Paulo, Daniel e José Alberto assumiram o destino da Doçaria São Vicente, até 2019. Em 2006, a necessidade de realização de obras obrigou a uma profunda intervenção no edifício, que transformou a Doçaria São Vicente num espaço moderno e funcional, principalmente na fábrica, perdendo as referências da velha doçaria, mas mantendo-se fiel aos sabores tradicionais. Em 2019, a Doçaria São Vicente conheceu uma nova administração, que se mantém até hoje.



Referência literária

"Se fossemos à Doçaria de S. Vicente? Fomos. Ao balcão, duas senhoras de cabelos brancos e traje preto. Antigas criadas de freiras que, tendo herdado as receitas conventuais, as mercadejavam. Cheia, a loja. Pessoas compravam massapães, casadinhos, biscoito fidalgo. Nós preferíamos lêvedos."

in Vidas Vencidas, Maria Ondina Braga

Produtos e serviços

Pastelaria, casa de chá, cafetaria e padaria.

Morada:

R. Conselheiro São Januário 151 4700-373 Braga



The Shop

Doçaria São Vicente is a renowned pastry shop in Braga, known for remaining faithful to the original recipes that date back to the late 18th century. Its specialities include conventual sweets, such as the 'fidalguinhos', the 'súplicos', the 'massapães', and the 'viuvinhas', while 'moletinhos de S. Vicente' are a true part of Braga's tradition.

The Shop's History

In 1829 a small cake shop opened in São Vicente, but it was in 1897, under Antónia da Luz dos Santos and her sister, that *Doçaria São Vicente* became renowned for Braga's conventual and traditional sweets. These two hard-working sisters kept their recipes under lock and key. As they grew older, however, they had to sell their shop and hand over their treasure to Avelino Morais Rocha and Fernando Oliveira Pereira, a partnership that would last until 2001. From that year onwards, Fernando Oliveira Pereira and his three sons, Paulo, Daniel and José Alberto, oversaw the destiny of *Doçaria São Vicente* until 2019. In 2006, the need for renovations led to a major intervention in the building. *Doçaria São Vicente* gained a new, modern and functional space, particularly in the production area, but lost much of its historical and architectural character. However, under new management since 2019, *Doçaria São Vicente* has continued to remain faithful to all the traditional flavours of Braga.

Products and services

Cakes and pastries, tea room, café and bakery.



Literary Reference

"What if we went to *Doçaria de S. Vicente*? So we did. At the counter were two ladies with white hair, dressed in black. Old nuns' maids who, having inherited the conventual recipes, sold them. The shop was crowded. People bought 'massapães', 'casadinhos', 'biscoito fidalgo'. We, however, preferred the 'lêvedos'!"

in Vidas Vencidas, Maria Ondina Braga

17





18

PARAMENTARIA VASCONCELOS

A Loja

A Paramentaria Vasconcelos é uma referência na confeção e venda de paramentos e outros artigos religiosos, oferecendo artigos de excelência.

História da loja

Com quase 200 anos de existência, a Paramentaria Vasconcelos foi fundada em 1840 por José da Silva Pereira de Vasconcelos. Nessa época, a loja encontrava-se na Rua de Santa Margarida, sendo conhecida pelo nome do seu fundador. No livro de honra constam ilustres visitantes, como o Rei D. Luís e D. Maria Pia, D. Carlos e D. Amélia, que elogiaram a perfeição dos trabalhos da paramentaria. Em 1910, a loja mudou de instalações, transferindo-se para a Rua do Souto, funcionando com sete teares dedicados à manufatura de paramentos e tecidos de seda para uso religioso. A componente de fabrico passou por crises e períodos áureos, conquistando outro mercado do mundo das sedas — o dos tecidos para decoração. Mesmo

depois de os teares terem sido desativados, a história da Paramentaria Vasconcelos prosseguiu, desta feita na Rua do Anjo, para onde se mudou, sendo o seu atual proprietário Vasco Nuno Martins da Fonseca. As casulas, capas de asperges e pálios continuam a ser os seus artigos de excelência.

Produtos e serviços

Paramentos litúrgicos e artigos religiosos.

Morada:

Rua do Anjo 55, 4700-305 Braga



The Shop

Paramentaria Vasconcelos is a benchmark in the manufacture and sale of vestments and other religious articles, offering products of the highest quality.

The Shop's History

Almost 200 years old, *Paramentaria Vasconcelos* was founded in 1840 by José da Silva Pereira de Vasconcelos.

At the time, the store was located on *Rua de Santa Margarida* and operated under the name of its founder. The visitor's book includes illustrious names such as King Luís and Queen Maria Pia, and King Carlos and Queen Amélia, who praised the perfection of the workmanship.

In 1910, the store moved to *Rua do Souto*, operating seven looms dedicated to the manufacture of vestments and silk fabrics for religious use. The manufacturing side went through both crises and golden periods, later conquering another market in the world of silks: that of decorative fabrics. Even after the looms were shut down, the history of *Paramentaria Vasconcelos* continued, this time in *Rua do Anjo*, to where it relocated and where its current owner, Vasco Nuno Martins da Fonseca, still runs the business. The chasubles, copes and palliums remain among its finest pieces.

Products and services

Sale of chasubles, copes and palliums.



19



CAFÉ VIANNA

A Loja

O Café Vianna ocupa o rés do chão do emblemático edifício conhecido como Arcada, um dos espaços mais icónicos e de maior atração turística da cidade, e oferece uma variedade de serviços, incluindo pequenos-almoços, almoços, lanches e brunches, com um menu diversificado.

História da loja

Fundado em 1858 por Manuel José da Costa Vianna, o Café Vianna é o mais antigo café de Braga, ponto de encontro da mais nobre sociedade bracarense e nacional, recebendo figuras ilustres como Eça de Queirós e Camilo Castelo Branco. Ao longo da sua longa história, viveu momentos de importância notável, marcando a vida coletiva bracarense. O jornal *O Independente* de 4 de novembro de 1858 noticiava que a sua abertura fora recebida com grande entusiasmo. E em 1871, o jornal *A Liberdade* falava da reabertura do café, dotado de um salão de jogos, que viria a tornar-se famoso e frequentado pela mais alta "elite braguesa" da cidade. Em 1894, António Luís da Costa assume o seu destino, mas por pouco tempo, já que, a partir de 1912 vai ser Joaquina Leite da Cunha Vianna a encarregar-se da gestão. Nas décadas seguintes, o Café Vianna conheceu vários proprietários, mas foi com Francisco Ferreira de Andrade que o café entrou numa fase de grande popularidade, transformando-se num dos locais que acoitava a frequência para reuniões políticas, algumas delas decisivas para a história do país, como o Movimento de 28 de maio de 1926, liderado pelo general Gomes da Costa, que partiu do Café Vianna e levou ao fim da Primeira República Portuguesa.

Com o passar dos anos, o Café Vianna começou



a mostrar sinais de desgaste e, em 1988, correu o risco de fechar. Foi então adquirido pela Sociedade de Investimentos Turísticos de Braga que, após uma pequena remodelação, mantendo a decoração original e o mobiliário, fez renascer este magnífico espaço. Em 1994, Artur Barros Pereira, natural de Póvoa de Lanhoso e emigrante no Brasil, quando regressou conheceu e apaixonou-se pelo carismático café, tomando posse da sua gestão. Atualmente, um dos seus filhos, Mário Pereira, juntamente com dois sócios, é responsável pela continuidade do espírito centenário do Café Vianna. Ponto de encontro de animadas tertúlias, o Café Vianna marcou diversas gerações, cativando não só pelas suas vivências tertulianas, mas também pela arquitetura e requinte da sua decoração, com estuques e frisos dourados, generosos espelhos, mármore e mobiliário cuidado. Um espaço requintado que continua a fascinar quem o frequenta, com a sua esplanada a servir de ponto de encontro e local privilegiado para apreciar o movimento da cidade, enquanto se desfruta de uma bebida ou refeição.

Produtos e serviços

Café, bar e refeições rápidas.

Morada:

Praça da República, 4710-305 Braga



The Shop

Café Vianna occupies the ground floor of the emblematic building known as the 'Arcada', one of the city's most iconic spaces and tourist attractions. It offers a variety of services, including breakfasts, lunches, snacks and brunches, all served from a diverse menu.

The Shop's History

Founded in 1858 by Manuel José da Costa Vianna, *Café Vianna* is the oldest café in Braga, a meeting place for Braga's elite and notable figures across

the country, hosting illustrious personalities such as Eça de Queirós and Camilo Castelo Branco. Throughout its long history, it has witnessed moments of remarkable significance, leaving a lasting mark on the collective life of Braga. The Portuguese newspaper *Independente* reported on 4 November 1858 that its opening has been greeted with great enthusiasm. In 1871, the newspaper *A Liberdade* wrote about the reopening of the café, now equipped with a games room, which would become famous and frequented by Braga's highest elite. In 1894, António Luis da Costa took over the café, but only briefly, as from 1912, Joaquina Leite da Cunha Vianna was in charge. Over the following decades, *Café Vianna* changed hands several times, but it was under Francisco Ferreira de Andrade that the café entered a period of great popularity. It became a hub for political meetings, some of which were pivotal for the country's history, notably the Movement of 28 May 1926, led by General Gomes da Costa, which began within its walls and brought an end to the First Portuguese Republic. Over the years, *Café Vianna* showed signs of wear and tear, and by 1988 it was in danger of closing. It was acquired by Sociedade de Investimentos Turísticos de Braga, which, after a minor refurbishment that preserved the original decoration and furniture, revived this magnificent space. In 1994, Artur Barros Pereira, a native of Póvoa de Lanhoso and an emigrant from Brazil, returned to Braga and fell in love with the charismatic café, subsequently taking over its management. Today, one of his sons, Mário Pereira, along with two partners, carries on the century-old spirit of *Café Vianna*. A meeting place for lively gatherings, *Café Vianna* has left its mark on several generations, captivating visitors not only with its lively tertulian atmosphere, but also with the elegance of its architecture and décor, with its gilded stuccoes and friezes, expansive mirrors and marble surfaces, and carefully chosen furnishings. An exquisite space that still fascinates those who still frequent it today, with its terrace serving as a meeting point and a privileged spot to observe the bustle of the city while enjoying a drink or meal.



FUNERÁRIA DE SÃO VICENTE

A Loja

Localizada na rua que lhe emprestou o nome, a Funerária de São Vicente é uma agência funerária que oferece serviços personalizados e de confiança no cuidado de cerimónias fúnebres em Braga.

História da loja

Fundada em 1863, a Funerária de São Vicente é uma das empresas centenárias da cidade, tendo desempenhado um papel muito importante na sociedade bracarense desde a sua fundação. É uma referência no apoio às famílias, amparando-as nos momentos difíceis e decisivos da vida, combinando tradição e profissionalismo na organização de cerimónias fúnebres. Uma empresa familiar com mais de 160 anos de experiência, sendo Rita Gonçalves quem atualmente faz a gestão do negócio, que se destaca por oferecer um serviço personalizado, de confiança e seriedade, cuja prioridade é proporcionar a tranquilidade que cada família necessita para melhor suportar os momentos de luto.

Produtos e serviços

Organização de cerimónias fúnebres, cremações, trasladações e serviços administrativos.



Morada:

Rua de São Vicente 26-30, 4710-312 Braga

The Shop

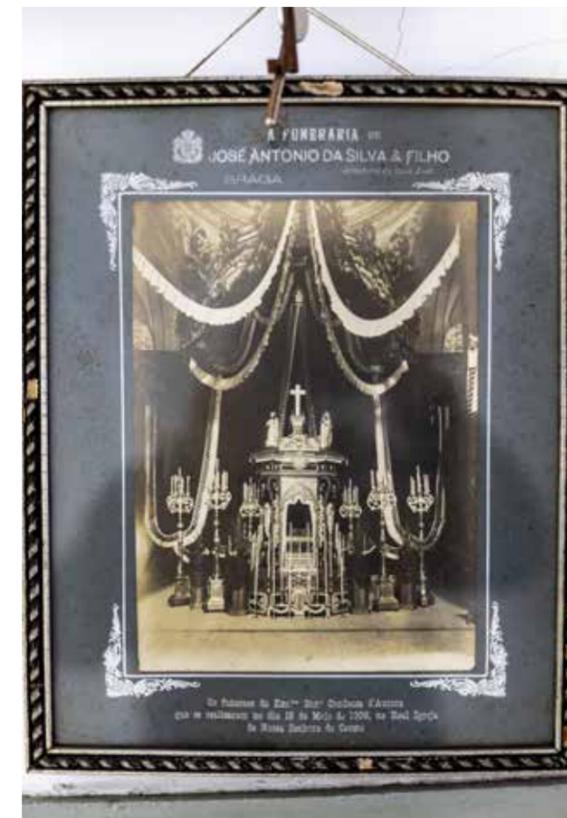
Located on the street that bears its name, *Funerária São Vicente* is a funeral home offering personalised and reliable services for funeral ceremonies in Braga.

The Shop's History

Founded in 1863, *Funerária de São Vicente* is one of the oldest companies in the city and has played an important role in Braga's community life since its foundation. It is a benchmark in family support, helping families through some of life's most difficult and decisive moments, combining tradition with professionalism in the organisation of funeral ceremonies. A family-run business with more than 160 years of experience, it is currently managed by Rita Gonçalves, and is distinguished by its personalised, reliable and dignified service, with the utmost priority given to providing families with the peace of mind they need to better cope with times of loss.

Products and services

Organisation of funeral services, cremations, transfer of remains, and administrative assistance.





24

PASTELARIA CABANELAS

A Loja

A Pastelaria Cabanelas é uma das confeitarias centenárias de Braga, constituindo uma referência local pela sua pastelaria tradicional, padaria variada e pela seleção de refeições leves, aliadas a um espaço acolhedor e ambiente familiar.

História da loja

Fundada em 1875 por João Iglesias Gouton, um galego residente em Lisboa que se estabeleceu em Braga, onde abriu uma confeitaria à qual deu o nome de 'A Lisbonense'. Assim se manteria até 1927, quando foi adquirida por João Gonçalves Cabanelas que lhe alterou a designação, nascendo assim a Pastelaria Cabanelas. Assim se manteve ao longo dos anos. Hoje, é Bruno Barbosa que dá continuidade a esta centenária pastelaria, fazendo as delícias dos bracarenses. A Pastelaria Cabanelas tornou-se um ponto de encontro para os habitantes de Braga e distingue-se pela sua oferta de pães e doces que combinam receitas tradicionais com um toque moderno.

Produtos e serviços

Doces tradicionais, bolos personalizados e serviço de cafetaria.



Morada:

Rua dos Chãos 78, 4700-403 Braga

The Shop

Pastelaria Cabanelas is one of the oldest confectioneries in Braga, a local landmark known for its traditional pastries, varied bakery selection, and a range of light meals, all served in a cosy space with a warm, family friendly atmosphere.

The Shop's History

Founded in 1875 by João Iglesias Gouton, a Galician who had been living in Lisbon before settling in Braga, opening a confectionery shop which he named 'A Lisbonense'. It remained so until 1927, when it was taken over by João Gonçalves Cabanelas, who renamed it to *Pastelaria Cabanelas*. This has remained unchanged over the years, and today Bruno Barbosa continues to run this century-old pastry shop, delighting the people of Braga. *Pastelaria Cabanelas* has become a popular meeting point for the inhabitants of Braga, offering breads and pastries that blend traditional recipes with a modern twist.

Products and services

Traditional sweets, custom cakes, and café service.



25



OURIVESARIA SANTOS

A Loja

A Ourivesaria Santos ocupa o rés do chão de um edifício do século XIX, que tem a particularidade de ser um dos mais estreitos da cidade de Braga, e dedica-se à comercialização de joias em ouro e prata, com especial enfoque nos produtos de caráter tradicional e regional, como a filigrana portuguesa.

História da loja

Não se pode afirmar com exatidão o ano da fundação, mas já em 1880 Manuel Casimiro da Costa se dedicava ao comércio e arte da ourivesaria. Em 1905, o *Almanak de Braga* dedicou-lhe algumas páginas, homenageando-o e salientando as:

“qualidades de trabalho e honradez, de muito novo começou a merecer as sympathias de todos que consigo lidavam, pela lisura dos seus negócios e pela forma prodigiosamente artística como desempenhava os trabalhos que eram confiados aos seus merecimentos.”

Em 1904, foi nesta ourivesaria que se concebeu e fabricou a célebre Coroa de Nossa Senhora do Sameiro, uma peça de joalheria de elevado valor patrimonial. Uma obra de arte da sua oficina que testemunha as suas superiores aptidões, que mereceu um hino de louvores por parte do Governo de Sua Majestade o Rei D. Carlos, que distinguiu Manuel Casimiro da Costa com o Officialato da Ordem Civil do Merito Industrial.

Em 1927, António M. Casimiro da Costa procurava trilhar o mesmo caminho do seu progenitor. Mas a difícil situação financeira da ourivesaria obrigou-o a passar o negócio e, em 1929, foi Joaquim António dos Santos, oriundo do Porto e joalheiro de profissão, quem passou a ser o novo proprietário da ourivesaria, momento em que a loja adotou a designação atual e, desde então, permanece na posse da mesma família. Em 1956, uma nova geração assumiu os destinos da arte da ourivesaria e joalheria, Joaquim António Praça Santos e Alexandre António Praça Santos, sendo este último quem ainda hoje segue os destinos da ourivesaria, em sociedade com os seus sobrinhos e herdeiros.

Em 1966, a loja foi remodelada, passando a ter uma imagem contemporânea. Apesar de apresentar uma rutura com o edifício, é evidente a sua qualidade arquitectónica, considerando a época do seu desenho, que se alarga à decoração e mobiliário.

Produtos e serviços

Joias.

Morada:

Largo do Barão de São Martinho nº27, 4700-306 Braga



The Shop

Ourivesaria Santos occupies the ground floor of a 19th-century building, which is one of the narrowest in the city of Braga, and specialises in the sale of gold and silver jewellery, with a special focus on traditional and regional pieces, such as Portuguese filigree.

The Shop's History

We can't say exactly what year it was founded, but as early as 1880, Manuel Casimiro da Costa was already dedicated to the trade and art of goldsmithing. In 1905, the *Almanak de Braga* dedicated a few pages to paying tribute to him, highlighting his 'qualities of diligence and honour. From a very young age, he earned the esteem of all who dealt with him, thanks to the integrity of his business dealings and the remarkably artistic way in which he carried out the work entrusted to his skill'. In 1904, it was in this goldsmith's shop that the famous Crown of Our Lady of Sameiro was designed and crafted: a piece of jewellery of great heritage value. A work of art from his workshop that attests his exceptional skill, it earned him a hymn of praise from the government of His

Majesty King Carlos, who distinguished Manuel Casimiro da Costa with the title of 'Officer of the Civil Order of Industrial Merit'. In 1927, António M. Casimiro da Costa sought to follow in his father's footsteps. But the goldsmith's difficult financial situation forced him to hand over the business. In 1929 Joaquim António dos Santos, a jeweller from Porto, became the new owner of the store. It was at that point that the establishment adopted its current name, and it has remained in the same family ever since. In 1956, a new generation took up the art of goldsmithing and jewellery: Joaquim António Praça Santos and Alexandre António Praça Santos, the latter of whom still runs the shop today, in partnership with his nephews and heirs. In 1966, the store was refurbished to give it a more contemporary appearance. Despite the rupture in the building, its architectural quality remains evident, reflecting the period in which it was designed and extending to its decoration and furnishings.

Products and services

Traditional jewellery and Portuguese filigree.

SAPATARIA MESQUITA

A Loja

A Sapataria Mesquita é uma loja centenária especializada em calçado para mulher, homem e criança, disponibilizando uma grande variedade de acessórios.

História da loja

Fundada em 1880, a Sapataria Mesquita é um dos estabelecimentos mais antigos do ramo que ainda se encontra em funcionamento. A sua história começou com um sonho, um desejo e uma grande paixão pelo mundo do calçado. Um sonho tornado realidade e cujas memórias se vão já perdendo no tempo. A Sapataria Mesquita foi uma marca decisiva na afirmação comercial de Braga, tendo explorado vários estabelecimentos em simultâneo ao longo da sua longa história.

Produtos e serviços

Calçado para homem e mulher. Acessórios e algum vestuário.

Morada:

Rua Santo António da Praça 2-6, 4700-312 Braga



The Shop

Sapataria Mesquita is a century-old shop specialising in footwear for women, men, and children, offering a wide variety of accessories.

The Shop's History

Founded in 1880, *Sapataria Mesquita* is one of the oldest footwear establishments still in operation. Its history began with a dream, a desire and a deep passion for the world of footwear. A dream come true whose traces are gradually being lost in time. *Sapataria Mesquita* played a decisive role in establishing Braga's commercial identity, having operated several shops simultaneously throughout its long history.

Products and services

Men's and women's footwear, as well as a selection of clothing.





ÓTICA CERQUEIRA GOMES

30

A Loja

A Óptica Cerqueira Gomes é um estabelecimento centenário que, ao longo de gerações, combina experiências de mais de um século com as comodidades modernas para atender às necessidades dos clientes, oferecendo diversos serviços especializados na sua área.

História da loja

Fundada em 1890 pelo oculista Manuel António Maneiro Gomes, a Óptica Cerqueira tem-se mantido na tradição familiar ao longo de cinco gerações, sendo atualmente gerida por Bárbara Cerqueira Gomes e pelo seu pai, José Manuel Faria Cerqueira Gomes. Até 1930, funcionou no edifício ao lado do atual. Recentemente, tendo em vista melhores condições e funcionalidades, renovou as suas instalações, apresentando um espaço moderno que alia a tradição de mais de um século às comodidades e exigências atuais. Trabalha com as mais prestigiadas marcas de lentes oftálmicas (Essilor e Zeiss), bem como armações de marcas próprias (Look, Materika) e dos mais famosos costureiros.

A empresa oferece serviços de optometria, contactologia e audição, disponibilizando uma variedade de produtos.

Produtos e Serviços

Venda de óculos, lentes de contacto, aparelhos auditivos e de precisão (termómetros, lupas) e serviços de consultas de optometria.



Morada:

R. de São Marcos 94, 4700-328 Braga



The Shop

Óptica Cerqueira Gomes is a century-old establishment that, over the generations, has combined more than a century of experience with modern conveniences to meet its customers' needs, offering a wide range of specialised services in its field.

The Shop's History

Founded in 1890 by optician Manuel António Maneiro Gomes, Óptica Cerqueira Gomes has remained in a family-run business for five generations and is currently managed by Bárbara Cerqueira Gomes and her father, José Manuel Faria Cerqueira Gomes. Until 1930 it operated in the building adjacent to the one it current occupies.

Recently, with the aim of improving both conditions and functionality, it renovated its premises, creating a modern space that combines over a century of tradition with contemporary comfort. It carries the most prestigious brands of ophthalmic lenses, including Essilor and Zeiss, as well as frames from its own brands (Look, Materika) and from leading fashion designers. The company offers optometry, contact lens, and audiology services, as well as a wide range of products.

Products and services

Sales of glasses, contact lenses, hearing aids, and precision instruments (such as thermometers and magnifying glasses), as well as optometrist consultations.

31



“exemplo de resistência e inovação”

MERCADO SÃO JOÃO

A Loja

Localizada a paredes-meias com a Sé de Braga, o Mercado São João é uma mercearia centenária, das poucas que ainda sobrevivem, especializada na comercialização de bacalhau e de uma grande variedade de produtos tradicionais.

História da Loja

Fundada em 1894 por António Joaquim Cardoso, o Mercado São João é uma histórica mercearia, constituindo um exemplo de resistência. Ao seu fundador sucederam José Joaquim Macedo e mais cinco proprietários.

Entre eles, José de Araújo, que, em 1984, passou o negócio ao seu sobrinho Jacinto Vilaça, o qual constituiu sociedade com Manuel Machado, sendo o atual proprietário da mercearia, depois do falecimento do seu sócio. Com o passar do tempo, a loja especializou-se na venda de bacalhau, embora tenha introduzido outras valências, como as conservas diferenciadas e uma boa garrafeira. Do interior, destaca-se o balcão principal, podendo encontrar-se ainda os dispensadores de azeite e petróleo, o moinho de café e a tradicional balança. Mas a atenção recai sobre uma única prateleira, onde estão três caixas de chá nacional em chapa, ilustradas com motivos exóticos; porventura, um dos últimos exemplares existentes.

Produtos e serviços

Bacalhau, vinhos de mesa, vinhos do porto, whisky, aguardentes, licores, conservas, queijos, enchidos, café, chás e especiarias.

Morada:

Rua de S. João 5-9, 4700-325 Braga



The Shop

Located just a stone's throw from Braga Cathedral, Mercado São João is a century-old grocery store, one of the few still in operation, specialising in codfish and a wide range of traditional products.

The Shop's History

Founded in 1894 by António Joaquim Cardoso, Mercado São João is a historic grocery store and a testament to resilience.

Its founder was succeeded by José Joaquim Macedo and five other owners, including José de Araújo, who in 1984 passed the business on to his nephew Jacinto Vilaça. He formed a partnership with Manuel Machado, who became the current owner of the grocery store, following the death of his partner.

Over time, the store has specialised in selling cod, while also offering other products, such as a variety of canned foods and an extensive wine selection.

Inside, the main counter takes pride of place, alongside the olive oil and petroleum dispensers, the coffee grinder and the traditional scales. Yet the eye is immediately drawn to a single shelf, holding three boxes of national tea in plates, illustrated with exotic motifs, perhaps one of the last surviving examples.

Products and service

Cod, table wines, port, whisky, brandies, liqueurs, canned fish, cheeses, cured meats, coffee, teas, and spices.



RELOJOARIA MAURÍCIO QUEIROZ

A Loja

A Relojoaria Maurício Queiroz ocupa um edifício de gaveto e, tal como nos primórdios, dedica-se à venda, reparação e restauro de relojoaria fina, média e grossa, sendo uma autêntica escola por onde passaram gerações de relojoeiros.

História da loja

Fundada em 1903 por José Augusto Pinto de Queiroz, a Relojoaria Maurício Queiroz é a mais antiga do género na cidade de Braga. Com a democratização do uso do relógio, José Augusto Pinto de Queiroz, operário têxtil, resolveu mudar de profissão, passando a dedicar-se ao ramo da relojoaria e abrindo a sua primeira loja, em 1903, no Campo da Vinha. A partir de 1912, Maurício Queiroz, um dos filhos do fundador, juntou-se ao pai na direção do negócio e, em 1933, com a morte deste, passou a gerir a totalidade da relojoaria. Em 1951, formou sociedade com Paulino Ribeiro de Araújo e Vítor Augusto da Costa Lima, seus colaboradores e hábeis relojoeiros. Com o falecimento de Maurício em 1973, Paulino assumiu a gestão da relojoaria, tornando-se uma referência na arte da relojoaria, juntamente com os seus quatro filhos. Atualmente, a Relojoaria Maurício Queiroz continua a ser uma empresa familiar, propriedade dos herdeiros de Mestre Paulino, como era conhecido. A empresa foi e continua a ser uma referência na arte da relojoaria.

Ao longo dos anos, a estação meteorológica que se encontra na fachada apresentou a previsão do tempo a todos quantos passavam na rua. No interior ricamente ornamentado por um mundo de relógios, encontramos de todos os tipos, desde relógios de pulso, de bolso, de parede, de torre, de pé alto, de mesa, de chaminé, todos de diferentes épocas e materiais.

Produtos e serviços

Comercialização de todo o tipo de relógios. Oficina de reparação e restauro de relógios.

Morada:

Rua D. Frei Caetano Brandão 4, 4700-031 Braga

The Shop

Relojoaria Maurício Queiroz occupies a corner building and, as in the early days, is dedicated to the sale, repair and restoration of fine, medium and heavy watchmaking. It is a veritable school through which generations of watchm

The Shop's History

Founded in 1903 by José Augusto Pinto de Queiroz, *Relojoaria Maurício Queiroz* is the oldest establishment of its kind in the city of Braga. With the widespread adoption of watches, José Augusto Pinto de Queiroz, originally a textile worker, decided to change profession and devote himself to watchmaking, opening his first store in 1903 at Campo da Vinha. In 1912, one of his sons, Maurício Queiroz, joined his father, and both ran the business together until 1933, when the founder passed away. Management then passed to his son, Maurício Queiroz. In 1951, he entered into a partnership with Paulino Ribeiro de Araújo and Vítor Augusto da Costa Lima, his collaborators and skilled watchmakers. When Maurício passed away in 1973, Paulino took over the management of the watch shop, becoming a prominent figure in the art of watchmaking alongside his four sons. Today, *Relojoaria Maurício Queiroz* remains a family-run business, owned by the heirs of 'Mestre Paulino',

as he was affectionely known. The company has long been, and continues to be, a benchmark in the art of watchmaking.

Over the years, the weather station on the façade provided forecasts for anyone passing by on the street. The interior is richly adorned with a vast array of clocks, ranging from wristwatches and pocket watches to wall, tower, longcase table, and chiming clocks, crafted from a variety of material and representing different eras.

Products and services

Sale of all types of watches, and a workshop for watch repair and restoration.





36

PHARMACIA SOUSA GOMES

A Loja

A Farmácia Sousa Gomes é um estabelecimento centenário que oferece serviços farmacêuticos e de saúde, mantendo um laboratório dedicado à preparação de medicamentos personalizados de qualidade.

História da loja

Os primeiros registos da Farmácia Sousa Gomes datam de 1905. Em 1993, foi remodelada pela primeira vez, de modo a proporcionar um maior conforto e a diversificar a gama de produtos. Esta renovação permitiu-lhe atribuir uma maior modernidade para acompanhar a evolução dos tempos, mas sem perder os traços clássicos da sua arquitetura original. No interior, destacam-se os centenários armários de madeira em forma de meia-lua.

A proprietária atual e diretora técnica, Dr.^a Rosa Sá Machado Barbosa, lidera a farmácia há mais de três décadas, testemunhando e liderando a evolução da farmácia comunitária ao longo dos anos. Sob a sua liderança, a Farmácia Sousa Gomes tem-se destacado pelo atendimento personalizado e pela dedicação à saúde da comunidade bracarense.

Produtos e serviços

A Farmácia Sousa Gomes dispõe de uma vasta gama de produtos e serviços, sujeitos ou não a prescrição médica, incluindo de medicina homeopática e veterinária, produtos ortopédicos, produtos de dermatologia, cosméticos, pediátricos, geriátricos. Além disso, dispõe de um laboratório para a preparação de medicamentos manipulados, gabinetes de saúde, beleza e bem-estar, e áreas destinadas à execução de testes bioquímicos.

Morada:

Rua D. Frei Caetano Brandão 22-40, 4700-031 Braga



The Shop

Pharmacia Sousa Gomes is a centuries-old establishment offering pharmaceutical and health services, with a laboratory dedicated to the preparation of high-quality personalised medicines.

The Shop's History

The first records of *Pharmacia Sousa Gomes* date back to 1905. In 1993, it underwent its first remodelling, aimed at providing greater comfort and diversifying its range of products. This renovation allowed the pharmacy to modernise and keep up with the times, while retaining the classic features of its original architecture. Inside, the century-old, half-moon-shaped wooden cabinets stand out. The current owner and technical director is Dr Rosa Sá Machado Barbosa, who has been at helm of the pharmacy for over three decades, witnessing and guiding the evolution of the community pharmacy throughout the years. Under her leadership, *Pharmacia Sousa Gomes* has distinguished itself through personalised service and a strong commitment to the health of Braga community.

Products and services

Pharmacia Sousa Gomes offers a wide range of products and services, including prescription and over-the-counter medicines, homeopathic remedies, veterinary medicines, orthopedic products, childcare items, dermo-pharmaceuticals,

cosmetics, and paediatric, and geriatric products, among others. In addition, it has a laboratory for the preparation of compounded medicines, cabinets for health, beauty, and wellness, and areas dedicated to conducting biochemical tests.



37



CASA FRAGATA

A Loja

A Casa Fragata é um estabelecimento especializado na produção e venda a retalho de carimbos, moldes e outros produtos personalizados.

História da loja

Fundada em 1895 no Brasil, a Casa Fragata instalou-se em Portugal em 1908, abrindo uma filial em Braga há cerca de 70 anos. Em 2009, mudou de instalações, ocupando o espaço onde se encontra atualmente. Uma empresa de cariz familiar que já conheceu várias gerações, tendo-se mantido sempre na mesma família, a qual tem dado continuidade à história e ao negócio. Ao longo dos tempos, desempenhou um papel muito importante na consolidação desta atividade comercial e produtiva no país, caracterizando-se por um atendimento personalizado que se foca na resposta personalizada aos interesses dos clientes.

Produtos e serviços

Carimbos, selos, sinetes, datadores, numeradores, moldes para fundição, gravações diversas, publicidade, brindes, bandeiras, pedras, autocolantes, brasões, impressão

Morada:

Rua de São Vicente 25, 4710-312 Braga



The Shop

Casa Fragata is an establishment specialising in the production and retail of stamps, molds, and other personalised products.

The Shop's History

Founded in 1895 in Brazil, Casa Fragata moved to Portugal in 1908, and opened a branch in Braga around 70 years ago. In 2009, the business relocated to its current premises. A family-run business, it has been passed down through several generations and has always remained in the same family, which has continued both its legacy and operations. Over the years, it has played a significant role in consolidating this commercial and productive sector in the country, distinguished by a service that caters individually to the needs and interests of its customers.

Products and services

Stamps, seals, signets, daters, numbering devices, casting molds, various engravings, promotional materials, gifts, flags, stones, stickers, coats of arms, and printing services.



A BRASILEIRA

A Loja

'A Brasileira' é um dos mais antigos e mais emblemáticos cafés da cidade de Braga, servindo de ponto de encontro para bracarenses e turistas, nacionais e estrangeiros, para degustar duas das suas melhores especialidades: o 'café de sacco' e o 'mazagran de café'.

História da loja

Inaugurada em 17 de março de 1907, 'A Brasileira' foi fundada por Adolpho de Azevedo, um negociante portuense e vice-cônsul do Brasil em Braga, que esteve à frente do estabelecimento durante 30 anos. Desde os primórdios da sua fundação que o café 'A Brasileira' era frequentado pela elite bracarense, exigindo-se aos seus clientes o uso de gravata para entrar. Na época, 'A Brasileira' vendia o café proveniente do Brasil e vinhos engarrafados do Douro.

O edifício destaca-se pela sua arquitetura



com elementos classicizantes, com a fachada revestida de azulejos tradicionais portugueses. O interior preserva a elegância das épocas passadas. A Brasileira é reconhecida pelo seu ambiente acolhedor e pelo serviço de qualidade, oferecendo uma variedade de cafés, chás, pastelaria e refeições ligeiras. A moagem do café continua a fascinar e a trazer adeptos do 'café de sacco' e do 'mazagran de café'. Desde a sua abertura, 'A Brasileira' passou por quatro mãos. Em 1937, 'A Brasileira' foi adquirida por Mário Joaquim de Queirós, que a manteve durante quatro décadas, sendo posteriormente entregue, em 1997, a Joaquim Domingos Godinho. No ano de 2004, passou para Armindo Pinheiro e seus filhos, atuais gerentes. Em 2008/2009, 'A Brasileira' foi alvo de obras de restauro e de expansão, ganhando duas novas salas no primeiro piso do edifício.

Produtos e serviços

Cafeteria com duas especialidades: 'café de sacco' e 'mazagran de café'.

Morada:

Largo do Barão de São Martinho 17, 4700-306 Braga



The Shop

A Brasileira is one of the oldest and most emblematic cafés in the city of Braga, serving as a meeting place for locals as well as national and international visitors, who come to enjoy two of its finest specialties: the 'café de sacco' and the 'coffee mazagran'.

The Shop's History

Inaugurated on 17 March 1907, *A Brasileira* was founded by Adolpho de Azevedo, a businessman from Porto and vice-consul of Brazil in Braga, who managed the café for 30 years. From its earliest days, *A Brasileira* was frequented by Braga's elite, and patrons were required to wear a tie to gain entry. At the time, *A Brasileira* sold Brazilian coffee and bottled wines from the Douro. The building is notable for its classic architecture, featuring a façade adorned with traditional Portuguese tiles, while the interior retains the elegance of bygone eras. *A Brasileira* is renowned for its welcoming atmosphere and high-quality service, offering a variety of coffees, teas, pastries and light meals. The traditional coffee grinding continues to captivate visitors and draws enthusiasts of 'café de sacco' and 'coffee mazagran'. Since its opening, *A Brasileira* has been passed through four owners. In 1937, the café was acquired by Mário Joaquim de Queirós, who ran it for four decades. In 1997, it was handed over to Joaquim Domingos Godinho, and in 2004 it passed to Armindo Pinheiro and his sons, who are the current managers. In 2008-2009, *A Brasileira* underwent restoration and expansion work, adding two new rooms on the second floor of the building.

Products and services

Café serving two house specialties: 'café de sacco' and 'coffee mazagran'.



O espaço era frequentado pela elite Bracarense. Vendia o café proveniente do Brasil e vinhos engarrafados do Douro





BARBEARIA VASCONCELOS

A Loja

A Barbearia Vasconcelos, também conhecida como "A Centenária", é uma das mais antigas barbearias da cidade de Braga, tendo servido gerações de clientes ao longo de mais de um século de existência.

História da loja

Fundada por António de Carvalho Vasconcelos, não se sabe com exatidão o ano da sua fundação, mas estima-se que tenha sido no ano de 1909. Em 1915, os Almanaks e Anuários Comerciais de Braga faziam referência à Barbearia Vasconcelos, como sendo uma barbearia familiar, com clientes fiéis. Em 1948, assume os destinos da barbearia a viúva, Maria da Apresentação Vasconcelos e, em 1960, vai conhecer um novo proprietário, Emídio José Ribeiro, que, por sua vez, vai passar o negócio a quatro empregados, um dos quais António Xavier da Silva, o qual, a partir de 1970, vai assumir sozinho o destino da barbearia, que se mantém até à atualidade, contando já com a ajuda do filho e do neto.

A originalidade do estabelecimento, com o balcão de metal e o lambrim de mármore rosa e negro, desperta a atenção. A barbearia alia o antigo ao moderno, mantendo a tradição do uso da navalha e do pincel para espalhar o creme de barbear, enquanto utiliza as mais modernas máquinas de corte de cabelo.

Produtos e serviços

Serviço de corte de cabelo e barba.

Morada:

Rua de São Marcos 19-21, 4700-328 Braga



The Shop

Barbearia Vasconcelos, also known as 'A Centenária', is one of the oldest barbershops in the city of Braga, having served generations of customers for over a century.

The Shop's History

Founded by António de Carvalho Vasconcelos, the exact year of its foundation is unknown, although it is estimated to have been around 1909. In 1915, the *Almanaks* and Braga Commercial Yearbooks referred to *Barbearia Vasconcelos* as a family-run barbershop with a loyal clientele. In 1948, the widow, Maria da Apresentação Vasconcelos, took over the running of the barbershop. In 1960, a new owner, Emídio José Ribeiro, was appointed. He later passed the business on to four employees, one of whom, António Xavier da Silva, took sole charge of the barbershop from 1970 onwards. He continues to run it today, now with the help of his son and grandson.

The originality of the establishment, with its metal counter and pink-and-black marble panelling, draws the eye. The barbershop combines tradition with the modernity, using a razor and brush to apply the shaving cream, while also making use of modern hair clippers.

Products and services

Haircut and shaving services.





CORREARIA MODERNA
(Beltsmith's)

A Loja

44

A Correaria Moderna é uma loja centenária especializada na produção de equipamentos para equitação e outros artigos de couro.

História da Loja

Facilmente identificada pelo cavalo de proporções reais que se encontra à porta, a Correaria Moderna conta com mais de um século de existência. Fundada em 1914 por Clemente Pereira Guimarães, iniciou o seu negócio numa época marcada pela Primeira Grande Guerra. Detentor de uma grande sabedoria e de um espírito empreendedor, aprendeu a arte dos ofícios e criou uma loja, hoje reconhecida nacional e internacionalmente, que perpetua a marca Clemente Correarias. A gestão da empresa tem-se mantido na família ao longo das gerações e, hoje, é Carlos Guimarães, seu neto, que mantém o negócio, preservando o nome e as tradições artesanais, transportando-as até aos dias de hoje com a fabricação e venda de artigos de correaria, como selas, cabeçadas, peitorais, cilhas e ferragens.

Produtos e serviços

A loja oferece não só material de correaria, mas também artigos para caça e vários produtos feitos em couro, como malas e carteiras, produzidas dentro de portas.

Morada:

Rua dos Chãos 133, 4710-230 Braga

The Shop

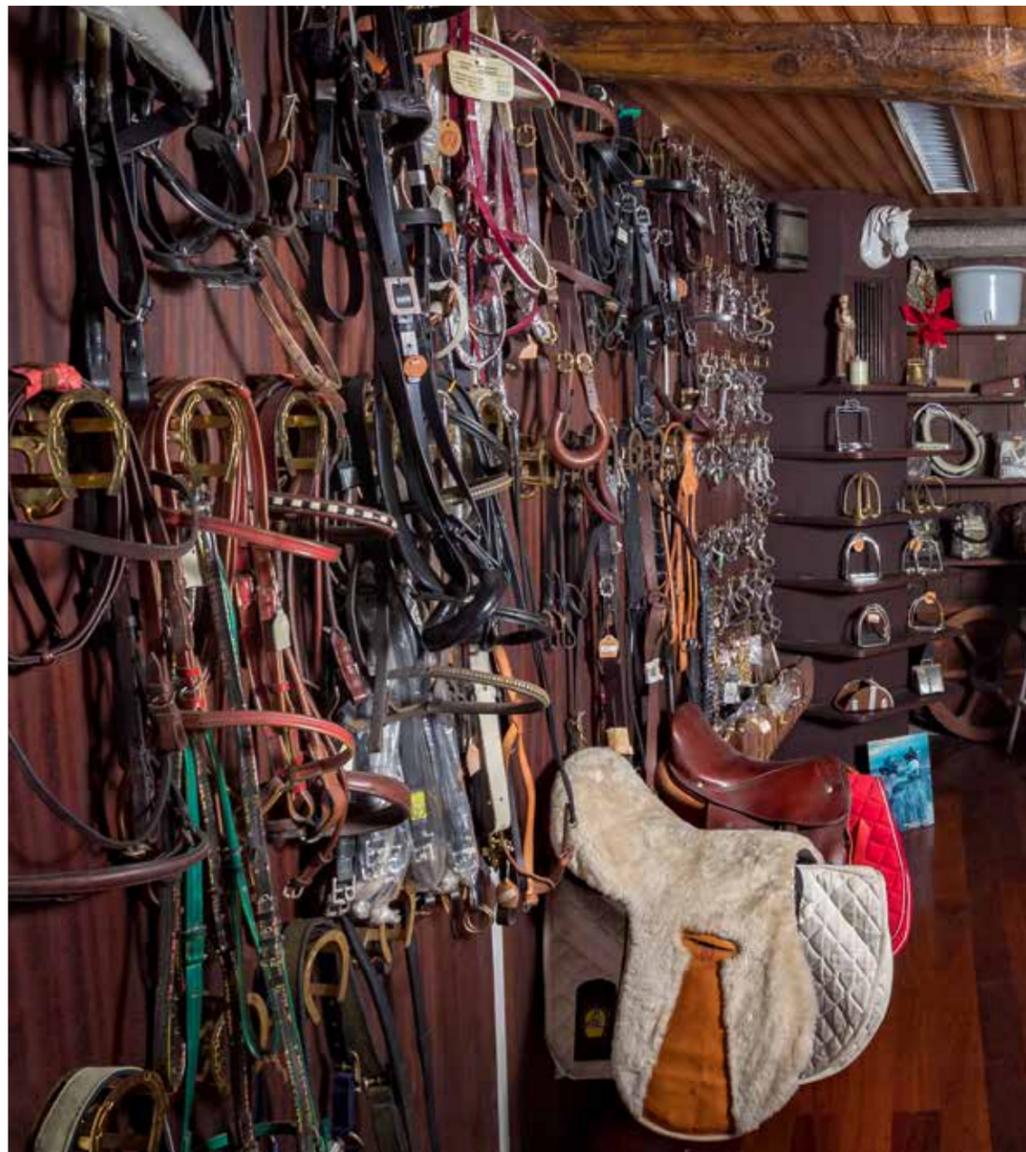
Correaria Moderna is a century-old store specialising in the production of riding equipment and other leather goods.

The Shop's History

Easily recognisable by the life-sized horse at its entrance, Correaria Moderna has been in business for over a century. It was founded in 1914 by Clemente Pereira Guimarães, who established the business during the First World War. Possessing great wisdom and an entrepreneurial spirit, he mastered the art of the trade and established a store that is now known both nationally and internationally, perpetuating the Clemente Correarias brand. The management of the company has remained in the family through the generations, and today it is Carlos Guimarães, his grandson, who continues the business, preserving the name and the artisan traditions, and carrying them into the present day through the manufacture and sale of saddlery, bridles, breastplates, bridles, and ironwork.

Products and service

The store offers not only belting material but also hunting equipment and a variety of leather goods, such as bags and wallets, all produced on the premises.



“autenticidade e qualidade dos seus produtos”



45



46



FERREIRA CAPA

A Loja

A Ferreira Capa é uma pastelaria centenária, uma das mais conhecidas da cidade, reconhecida pela sua qualidade e tradição. Oferece uma ampla variedade de produtos de pastelaria, padaria e acompanhando os tempos, dispõe de uma carta variada, com brunch e refeições ligeiras.

História da loja

A Pastelaria Ferreira Capa foi fundada em 1915, destacando-se pela sua decoração sumptuosa e pelas suas iguarias. Depois de uma época conturbada, fechou portas e manteve-se encerrada vários anos, reabrindo em dezembro de 2008, de cara renovada e com nova gerência, que apostou fortemente na decoração, introduzindo um glamoroso papel de parede encomendado a uma empresa londrina. Além das suas famosas especialidades doces, como os tradicionais "fidalguinhos", a Ferreira Capa serve almoços diários, apresentando diferentes pratos a cada dia. O espaço conta ainda com uma esplanada acolhedora, com vista para a movimentada Rua dos Capelistas, que serve de ponto de encontro e proporciona um ambiente agradável para se desfrutar.



Produtos e serviços

Pastelaria com uma grande variedade de doces e pão, bem como refeições ligeiras.

Morada:

Rua dos Capelistas 40-50, 4700-312 Braga



The Shop

Ferreira Capa is a century-old pastry shop, one of the best known in the city, renowned for its quality and tradition. It offers a wide variety of pastries and bakery products, and, keeping up with the times, also serves brunches and light meals at lunchtime.

The Shop's History

Pastelaria Ferreira Capa was founded in 1915 and is renowned for its sumptuous décor and delicacies. After a turbulent period, it closed its doors and remained shuttered for several years. It reopened in December 2008 with a fresh look and new management, who invested heavily in the décor, introducing glamorous wallpaper commissioned from a London-based company. In addition to its famous sweet specialties, such as the traditional 'fidalguinhos', *Ferreira Capa* also serves daily lunches, featuring different dishes every day. The space also features a cosy terrace overlooking the bustling *Rua dos Capelistas*, serving as a meeting point and providing a pleasant atmosphere to enjoy.

Products and services

Pastry shop offering a wide variety of sweets and breads, as well as light meals.

47





CASA BOUÇAS

48

A Loja

A Casa Bouças é uma referência na cidade de Braga na comercialização de ferragens e utensílios de cozinha, fornecendo vários tipos de equipamentos para profissionais de pichelaria, mecânica, eletricidade, bem como materiais e ferramentas para construção e agricultura.

História da loja

Fundada em 1905 por Manuel Bouças e Manuel Esteves, funciona primitivamente como depósito de carvão. A sua história remonta desde meados do séc. XIX, na época funcionava como armazém que recebia o carvão nacional, que chegava em juntas de bois. Com a inauguração da ferrovia da Linha do Minho, em 1875, o armazém tornou-se num dos principais pontos de abastecimento dos carvoeiros que levavam o precioso carvão miúdo aos fogareiros e fogões de ferro da cidade. Por volta de 1903, o setor do carvão entrou numa fase de crise. Após várias contrariedades que afetaram o seu fornecimento, Manoel D'Oliveira Bouças tomou posse do armazém em 1905. Confinando o carvão à cave, complementou a oferta com outros serviços, comercializando ferramentas e ferragens na área térrea. Nascia, assim, a atual Casa Bouças. Durante os anos 30, o seu filho viria a suceder-lhe, tendo assistido ao frenesim da corrida ao volfrâmio. Entre 1941 e 1963, recebeu os capatazes da empresa mineira Silva, Barbosa & Marques Limitada, ao

volante das modernas carripanas, para comprar as picas, pontas-de-ferro e cordas que seriam usadas para lavar palhetas de volframina, na Mina das Azeleiras. Na década de 1950, fundou a sociedade Bouças, Morais & Fernandes, com cedência de cota ao funcionário Miguel Morais e ao contabilista Fernandes. Em 1990, Miguel Morais adquiriu a cota dos restantes sócios e manteve a casa aberta até 2012, ano em que, já com 91 anos de idade, vendeu as cotas aos atuais proprietários, Domingos e Isabel. Os novos proprietários da Casa das Bouças iniciaram, desde cedo, a sua vida profissional no ramo do comércio de cutelarias e utilidades domésticas, que viriam a manter até 2012, aumentando o alcance e a experiência do casal nos utensílios de cozinha de prestígio, um fator que viria a ser determinante para o renascer da Casa Bouças. Como a relação com a Casa Bouças já vinha de há muitos anos, pois Domingos era um dos principais fornecedores do estabelecimento, avançaram com a ideia de negócio de completar a oferta da casa com novos produtos de alta qualidade, acrescentando utensílios de cozinha importados de Itália, França, Alemanha e Inglaterra. Reunidas as condições para a passagem natural do testemunho, assumiram a dura empreitada de dar continuidade à Casa Bouças, que constitui hoje uma das lojas mais antigas da cidade de Braga.

Produtos e Serviços

Comércio de ferragens, utensílios de cozinha, equipamentos e materiais para profissionais.

Morada:

Largo de S. Francisco 10-12, 4700-303 Braga



The Shop

Casa Bouças is a well-known establishment in Braga, specialising in hardware and kitchenware. It supplies a wide range of equipment for professionals in plumbing, mechanics, and electricity, as well as materials and tools for construction and agriculture.

The Shop's History

Founded in 1905 by Manuel Bouças and Manuel Esteves, it originally operated as a coal depot. Its history dates back to the mid-19th century, when it served as a warehouse for receiving national coal, which was transported by oxcart. With the inauguration of the Minho Line railway in 1875, the warehouse became one of the main supply points for coal miners, who transported the precious anthracite to the city's stoves and iron ranges. Around 1903, the coal trade entered a period of crisis and, after several setbacks that affected its supply, Manoel D'Oliveira Bouças took over the warehouse in 1905. He confined the coal business to the basement, and diversified the activity by selling

tools and hardware on the ground floor, thus giving birth to the current *Casa Bouças*. During the 1930s, his son succeeded him and witnessed the frenzy of the tungsten boom. Between 1941 and 1963, he welcomed the foremen of the mining company *Silva, Barbosa & Marques, Ltd.*, who arrived in modern wagons to purchase picks, iron tips, and ropes used in the extraction of tungsten at the Azeleiras Mine. The lives of these miners would forever be immortalised in Aquilino Ribeiro's '*Volfrâmio*', published in 1943. In the 1950s, he founded the company *Bouças, Morais & Fernandes*, together with Miguel Morais and Fernandes, who worked as employees and accountants. In 1990, Miguel Morais bought out the remaining partners and kept the shop open until 2012, when, at the age of 91, he sold his shares to the current owners, Domingos and Isabel. Domingos and Isabel began their professional careers in the cutlery and housewares trade at an early age, a path they followed until 2012. Their experience and reputation in quality kitchenware proved decisive in the revival of *Casa Bouças*. As their relationship with *Casa Bouças* went back many years, in which Domingos has been one of the establishment's main suppliers, they decide to take the business forward by complementing its range with new highquality products, including kitchen utensils imported from Italy, France, Germany, and England. Once the time came for a natural passing of the baton, they took on the demanding task of continuing *Casa Bouças*, which today stands as one of the oldest shops in the city of Braga.

Products and services

Sale of hardware, kitchenware, and professional equipment and materials.

49



CASA PEREIRA DAS VIOLAS

A Loja

A Casa Pereira das Violas é uma loja centenária que se dedica à comercialização de artigos de retrosaria.

História da Loja

A Casa Pereira das Violas foi fundada em 1918 por Manuel Pereira, um antigo caixeiro da "Casa do José da Viola". O nome "violas" provém do "violo", nome que se dava ao miolo do pão e que era usado pelo patrão da Casa do José da Viola para identificar os mais desfavorecidos. Manuel Pereira ficou a ser conhecido como o 'Pereira das Violas' e, quando o ex-caixeiro decidiu estabelecer-se por conta própria levou consigo o nome. Inaugurada no dia 3 de janeiro de 1918, a loja teve direito a notícias em vários jornais da época — uma era em que a venda de rendas e bordados, de fitas e botões e outros atavios estava no auge, para os vestidos feitos à mão pelo numeroso grupo de costureiras e modistas bracarenses, para serem estreados pelas damas mais elegantes da cidade.

A partir de 1969, são os filhos Carlos e Manuel Sarmento Pereira que assumem este universo de trabalhos. Mas, com o afastamento de Manuel, vai ser Carlos, juntamente com as suas filhas que vão manter a tradição familiar e dar continuidade ao negócio.



"Aqui, encontramos rendas, linhas e botões, fitas, bordados, agulhas e alfinetes."

Com o falecimento de Carlos Sarmento Pereira, em dezembro de 2024, aos 99 anos, foram as filhas que assumiram a direção da loja. O estabelecimento continua a ser um marco no comércio tradicional de Braga, preservando a história e a cultura da cidade através dos seus produtos e do atendimento.

No interior, tudo acontece à volta de um longo balcão marcado pelo tempo, onde o "metro" é o protagonista. Ao abrir a porta deste pequeno espaço comercial, deparamo-nos com um mundo extraordinário de botões, rendas, linhas, bordados e as velhas máquinas para forrar botões, pregar ilhós ou plissar saias. Mas também um mundo de babetes, carapins, toucas ou lençóis, delicadamente bordados, para o enxoval do bebé. E tudo está perfeitamente acomodado, nos móveis de madeira que os guardam e nas vitrinas que os expõem.

Produtos e Serviços

Comércio a retalho de retrosaria e artigos para enxovais de bebés, complementado pelo serviço de colocação de ilhós, molas e fivelas.

Morada:

Avenida Central 56, 4710-229 Braga



The Shop

Casa Pereira das Violas is a century-old store specialising in haberdashery.

The Shop's History

Casa Pereira das Violas was founded in 1918 by Manuel Pereira, a former clerk at *Casa do José da Viola*. The name 'violas' comes from 'violo', the term used for the bread crumb and by the owner of *Casa do José da Viola* to refer to the underprivileged.

Manuel Pereira became known as 'Pereira das



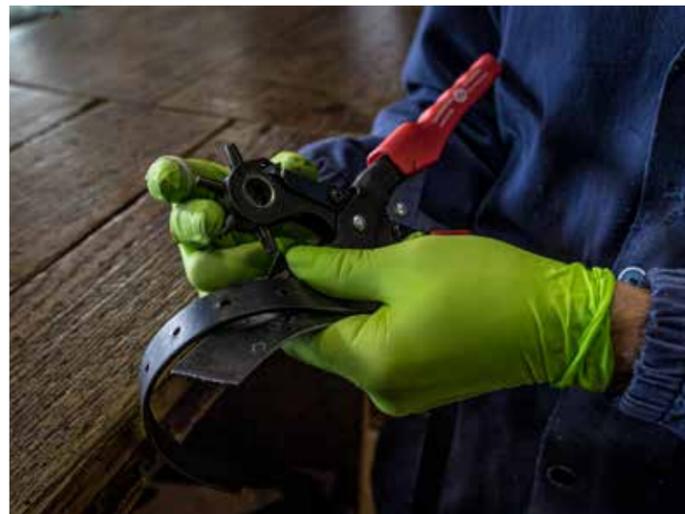
Violas', and when the former clerk decided to set up on his own business, he carried the name with him. Inaugurated on 3 January 1918, the store was featured in several newspapers of the time. It was an era when the sale of lace, embroidery, ribbons, buttons, and other accessories was at its peak, catering to the hand-made dresses created by the many seamstresses and fashion designers of Braga, worn by the city's most elegant ladies.

From 1969 onwards, his sons, Carlos and Manuel Sarmento Pereira, took over the business. With Manuel stepping down, Carlos and his daughters on the carried the family tradition and continued the business. When Carlos Sarmento Pereira passed away in December 2024, at the age of 99, his daughters took charge of the store, which remains a landmark of Braga's traditional commerce, preserving the city's history and culture through its products and services.

Everything revolves around a long counter, marked by time, where the 'metro' takes centre stage. When you step through the door of this small shop, you are met with an extraordinary world of buttons, lace, thread, embroidery, and vintage machines for lining buttons, setting eyelets, or pleating skirts. There is also a world of delicately embroidered bibs, carapins, bonnets, and sheets for a baby's trousseau. Everything is perfectly arranged on the well-worn wooden furniture that holds them and in display cases that showcase them.

Products and Services

Retail sale of haberdashery, baby's trousseau, and fitting services for eyelets, springs and buckles.



CASA SILVA - SOLAS E CABEDAIS

A Loja

A Casa Silva dedica-se ao comércio de solas, cabedais e acessórios para calçado, oferecendo também serviços de reparação e conservação de calçado, bolsas e artigos de couro, com fabrico próprio de calçado tradicional.

História da loja

Fundada em 1919 por António Barbosa da Silva, a Casa Silva existe há mais de um século, tendo os filhos dado continuidade à atividade. Em 2008, a Casa Silva conheceu uma nova gerência com João Silva a abraçar o negócio e, após fazer umas pequenas remodelações no interior, modernizou o espaço para acompanhar a evolução dos tempos, mas manteve o seu ambiente original. Do interior, destacam-se o balcão comprido de madeira, o soalho original e um curioso alçapão característico desta época. João Silva mantém viva esta histórica loja, assim como a atividade original, por onde passaram gerações de bracarenses.

Produtos e serviços

O estabelecimento comercializa couros, peles, palmilhas, pomadas, colas, acessórios de calçado, cintos, socos e chancas em couro e calçado. Dedicam-se também à reparação de calçado, bolsas, casacos, cintos e marroquinaria. Possui fabrico próprio de produtos em couro, nomeadamente cintos, coleiras e pequena marroquinaria.

Morada:

Rua D. Frei Caetano Brandão 60-62, 4700-031 Braga



The Shop

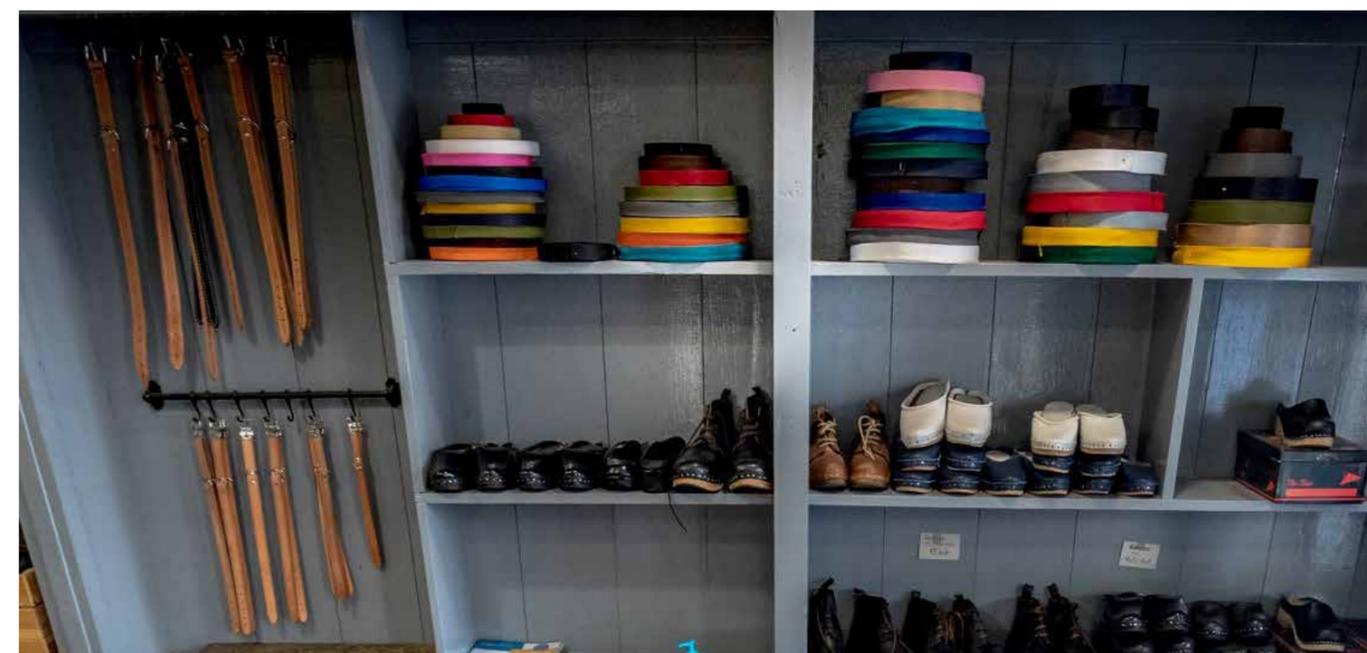
Casa Silva specialises in selling soles, leather, and footwear accessories, as well as offering shoe repair and restoration services, handbags, and other leather goods, including its own line of traditional footwear.

The Shop's History

Founded in 1919 by António Barbosa da Silva, Casa Silva has been operating for over a century, with his children continuing the business. In 2008, João Silva took over management, embracing the business and, modernising the space with minor interior renovations, while preserving its original atmosphere. The interior features the long wooden counter, the original flooring and a curious trap door typical of the period. João Silva continues to keep this historic store alive, preserving the original trade through which generations of Braga residents have passed.

Products and services

The establishment sells a variety of products, including leather, furs, insoles, polishes, adhesives, footwear accessories, belts, leather clogs, and shoes. It also offers repair services for shoes, bags, coats, belts, and other leather goods. In addition, it produces its own leather items, such as belts, collars, and small leather accessories.





54

CASA DAS SEMENTES | RODRIGO DA COSTA GOMES, LDA

A Loja

Localizada a poucos metros da Câmara Municipal de Braga, a Casa das Sementes ocupa um edifício de azulejos em tons de azul e branco, com uma exposição de plantas, fruteiras e pés de hortícolas à porta.

História da loja

Fundada em 1919 por Rodrigo da Costa Gomes, a Casa das Sementes dedicava-se inicialmente à comercialização de farinhas, cereais, legumes e sementes. A partir desta pequena loja da Rua D. Frei Caetano Brandão, fazia-se a distribuição dos artigos aos clientes com um carrinho de mão, utilizando os carris do elétrico para facilitar o transporte. Nas três décadas seguintes, o negócio prosperou e Rodrigo da Costa Gomes introduziu adubos químicos, rações para animais, batata de semente e pesticidas. Em 1947, constituiu uma sociedade por quotas com José de Oliveira, dedicado colaborador da casa, e com o seu filho, Fernando de Oliveira Gomes.

Em 1985, a empresa ganhou novas instalações, mas a pequena loja onde tudo começou permanece, até aos dias de hoje, vocacionada para a venda a retalho de plantas ornamentais, hortícolas, fruteiras, sementes, rações para animais, adubos, substratos e ferramentas. A partir de 2002, por falecimento de dois dos sócios, a sociedade Provilojas, Lda., passou a ser constituída por Fernando Oliveira Gomes, José Oliveira Fernandes e António de Oliveira Caldas. Mantendo uma tradição muito longínqua, assiste-se diariamente ao ritual montar e desmontar deste pomar/horta/jardim no passeio. Quem entra é confrontado com os cheiros fortes dos adubos e rações, mas, atravessando os magníficos arcos de pedra, entra-se no mundo dos aromas subtis das plantas ornamentais.

Produtos e serviços

Comércio de rações e plantas.

Morada:

Rua D. Frei Caetano Brandão, 29-31, 4700-031 Braga

The Shop

Just behind the Town Hall, stands *Casa das Sementes*, a blue-and-white tiled building with a display of plants, fruit trees and vegetable seedlings on its doorstep.

The Shop's History

Founded in 1919 by Rodrigo da Costa Gomes, *Casa das Sementes* was originally dedicated to selling flour, cereals, vegetables and seeds. From this small shop on *Rua D Frei Caetano Brandão*, products were delivered to customers using a wheelbarrow, with the tram tracks helping to facilitate transport. Over the next three decades, the business prospered, and Rodrigo da Costa Gomes introduced chemical fertilisers, animal feed, seed potatoes, and pesticides. In 1947, he established a limited company with José de Oliveira, a long-serving employee of the business, and his son, Fernando de Oliveira Gomes. In 1985, the company moved to new premises, yet the small shop where it all began still stands, specialising in the retail sale of ornamental plants, vegetables, fruit trees, seeds, animal feed, fertilisers, substrates, and tools. Since 2002, following the death of two of the partners, the company Provilojas, Lda. has been managed by Fernando Oliveira Gomes, José

Oliveira Fernandes, and António de Oliveira Caldas, who, in keeping with a long-standing tradition, witness everyday the ritual of setting up and dismantling this street-side orchard. Visitors are greeted by the strong scents of fertilisers and animal feed, yet upon passing through the magnificent stone arches, they enter a world filled with delicate aromas of ornamental plants.

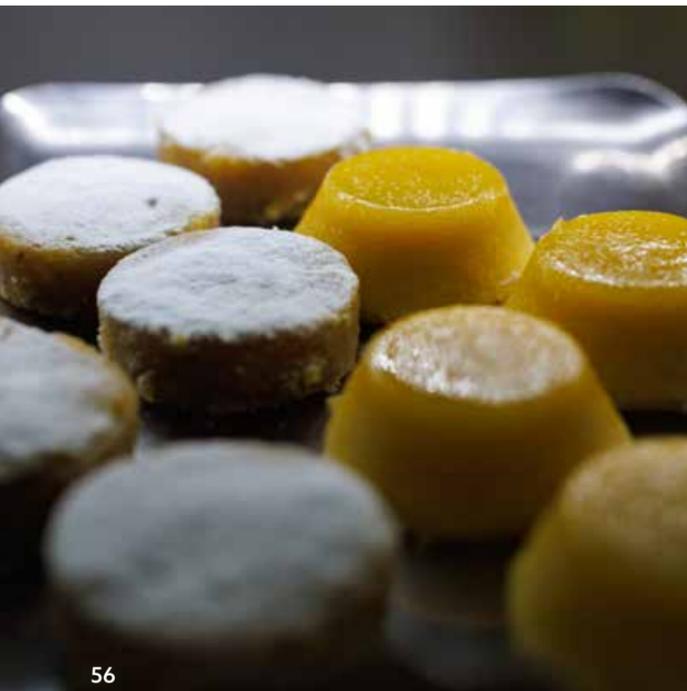
Products and services

Ornamental plants, vegetables, seeds, animal feed, fertilisers, substrates, and gardening tools.



55





56

DOÇARIA CRUZ DE PEDRA - SÀBIÁ

A Loja

A Doçaria Cruz de Pedra - Sàbiá é uma referência em Braga pela produção de doces tradicionais portugueses, mantendo um forte vínculo com a cultura local.

História da loja

Fundada em 1922 pelo Mestre Pasteleiro António Xavier Martins, a Doçaria Cruz de Pedra atravessou já quatro gerações da mesma família. Reza a história que, em 1922, o Mestre Pasteleiro António Xavier Martins estabeleceu o seu negócio de doces e vinhos na Rua da Cruz de Pedra. Depressa os doces ganharam protagonismo e a sua fama espalhou-se pela mesa dos bracarenses e pelas romarias do Minho. Quiseram as circunstâncias que o negócio viesse a ser assumido pela filha do Grande Mestre, Maria Pereira Martins, e pelo seu marido, António Joaquim Machado de Almeida, também ele pasteleiro de profissão. O trabalho de toda uma família vingou e a Doçaria Cruz de Pedra era já um marco na história da doçaria tradicional bracarense. Atualmente, ocupa as instalações de outra icónica pastelaria - o Sàbiá -, sendo

Manuel Almeida quem assume o comando desta reconhecida unidade de produção artesanal. Inspirado pelo trabalho e dedicação dos seus antepassados, assumiu a missão de perpetuar um legado repleto de saber e tradição, levando o nome da Doçaria Cruz de Pedra e da cidade de Braga mais além. Entre as suas especialidades, destaca-se o Pudim Abade de Priscos, reconhecido pela sua excelência e vendido para todo o país. Oferece também uma doçaria com grande variedade de biscoitos artesanais, como fidalguinhos, bolachas de canela e bolachas de manteiga, mantendo inalteradas as receitas originais.

Produtos e serviços

Doces tradicionais portugueses, como o pão-de-ló ou o pudim Abade de Priscos, e outros produtos de confeitaria de alta qualidade.

Morada:

Rua Beato Miguel de Carvalho 156, 4710-356 Braga

The Shop

Doçaria Cruz de Pedra - Sàbiá is a well-known establishment in Braga, renowned for its traditional portuguese sweets, maintaining a strong connection with the local culture.

The Shop's History

Founded in 1922 by master confectioner António Xavier Martins, *Doçaria Cruz de Pedra* has passed through four generations of the same family. The story goes that in 1922, Master Pastry Chef António Xavier Martins established his sweets and wine business in *Rua da Cruz de Pedra*. The sweets quickly gained prominence and their fame spread across the tables of the people of Braga and the pilgrimages of the Minho region. As circumstances would have it, the business was taken over by the Grand Master's daughter, Maria Pereira Martins and her husband, António Joaquim Machado de Almeida, who was also a pastry chef by profession. The work of an entire family came to fruition and *Doçaria Cruz de Pedra* was already a landmark in the history of traditional sweets from Braga. Today, it occupies the premises of another iconic pastry shop - *Sàbiá* - and Manuel Almeida is in charge of a recognised artisan production unit. Inspired by the work and dedication of his ancestors, he has taken on the mission of perpetuating a legacy full

of knowledge and tradition, taking the name of *Doçaria Cruz de Pedra* and the city of Braga further. Among its specialities is the *Abade de Priscos Pudding*, recognised for its excellence and sold all over the country. It also offers a wide variety of handmade biscuits, such as *fidalguinhos*, cinnamon biscuits and butter biscuits, keeping the original recipes unchanged.

Products and services

Traditional Portuguese sweets, such as sponge cake or pudding *abade de priscos*, and other high-quality confectionery products.



57



RESTAURANTE SAMEIRO PAMPA'S

A Loja

Situado junto do Santuário do Sameiro, o Restaurante Sameiro Pampa's é uma referência na cidade de Braga, especializado na gastronomia tradicional portuguesa, combinando tradição e qualidade na sua oferta gastronómica.

História da loja

Com mais de 100 anos de existência, o Restaurante Sameiro Pampa's, também conhecido por "Restaurante Sameiro Maia", faz parte do imaginário bracarense, tendo marcado a vida de várias gerações de famílias da cidade. Inspirado pelo saber centenário de uma família desde sempre ligada à gastronomia portuguesa, o Restaurante Sameiro Maia é uma casa onde se pode experienciar uma cozinha de excelência, num ambiente confortável, acolhedor e familiar. Entre as suas especialidades, destacam-se pratos como o Bacalhau à Sameiro, o Bacalhau com Natas, o Bife Rolha e o Rosbife, entre muitos outros pratos que delicia as bocas mais exigentes. Quem visita este restaurante certamente guardará na memória este mítico espaço.

Produtos e serviços

Restaurante de cozinha tradicional portuguesa, com serviço takeaway.

Morada:

Avenida Nossa Senhora do Sameiro 42, 4715-606 Braga



The Shop

Located next to the Sanctuary of Sameiro, *Restaurante Sameiro Pampa's* is a landmark in the city of Braga, specialising in traditional Portuguese cuisine, and combining tradition with quality in its gastronomic offerings.

The Shop's History

With over 100 years of existence, *Restaurante Sameiro Pampa's*, also known as '*Restaurante Sameiro Maia*', is part of the imagination of the people of Braga, having marked the lives of generations of local families. Inspired by the centuries-old expertise of a family long associated with Portuguese gastronomy, *Restaurante Sameiro Maia* offer an experience of excellent cuisine in a comfortable, cosy and welcoming atmosphere. Its specialities include dishes such as *Bacalhau à Sameiro* (codfish), *Bacalhau com Natas* (codfish with cream), *Bife Rolha* (corked steak) and *Rosbife* (roast beef), among many others that delight even the most discerning palates. Anyone who visits this restaurant will surely remember this iconic establishment.

Products and services

Dine-in restaurant and takeaway service.



TASCA DO BRITO

A Loja

A Tasca do Brito é um restaurante que valoriza os sabores regionais e proporciona um ambiente rústico e confortável, refletindo a essência do Minho.

História da loja

Com mais de um século de existência e uma longa tradição, a Tasca do Brito tem-se destacado pela sua tradição minhota, oferecendo pratos típicos que celebram a culinária portuguesa. É especializada em pratos tradicionais, como o arroz malandro acompanhado por grelos, feijão ou tomate, sempre servidos com os fritos da casa. O restaurante oferece ainda uma variedade de vinhos para complementar as refeições, designadamente um vinho verde com marca própria.

Produtos e serviços

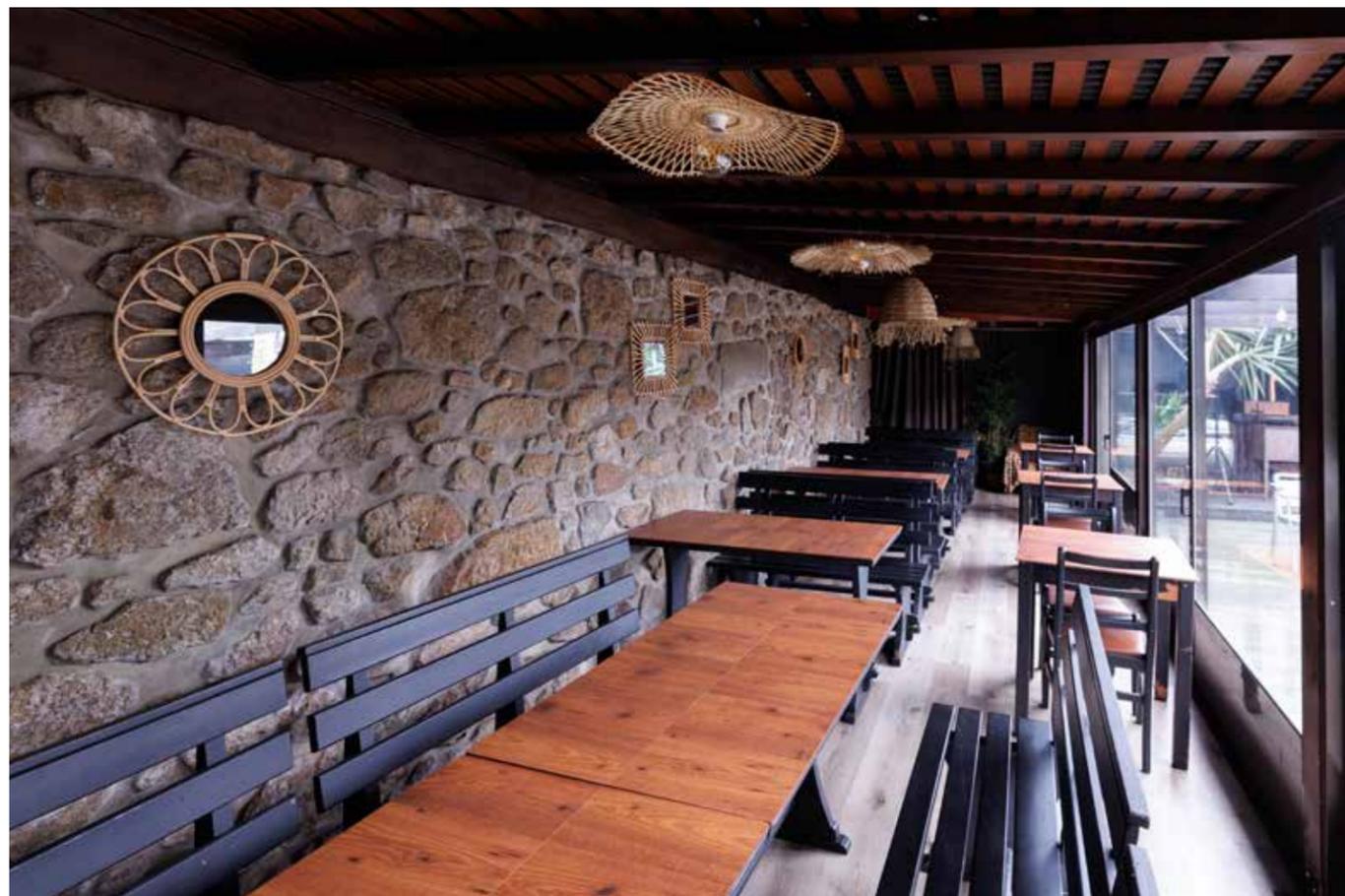
Restaurante de cozinha tradicional portuguesa.

Morada:

Rua das Oliveiras 4/6, 4700-073 Braga



60



The Shop

Tasca do Brito is a restaurant celebrating regional flavours, offering a rustic and comfortable atmosphere that reflects the essence of Minho.

The Shop's History

With over a century of existence, *Tasca do Brito* is renowned for its Minho traditions, serving typical dishes that celebrate Portuguese cuisine. It specialises in traditional dishes such as *arroz malandro* (soupy rice) served with turnip greens, beans or tomatoes, and always accompanied by the house's fried specialties. The restaurant also offers a selection of wines to complement its dishes, including its own brand of *Vinho Verde*.

Products and services

A selection of dishes and drinks.

61





62



POMAR MARIAZINHA

A Loja

O Pomar da Mariazinha é uma frutaria tradicional de bairro, que se destaca pela oferta de produtos frescos e de qualidade, incluindo frutas, legumes, enchidos e queijos.

História da loja

Fundada há mais de 90 anos por Teresa Ferreira, esta pequena loja abriu no local onde ainda hoje se encontra. Primitivamente, dedicava-se à venda de legumes e batatas. Nos anos 70 do século XX, a loja ficou aos cuidados da sua filha Mariazinha, que lhe alterou o nome e passou a comercializar outros tipos de produtos, incluindo frutas, flores e vinhos. A partir de 1991, João Ferreira, neto da fundadora, assumiu a gestão do negócio, sendo o atual proprietário, constituindo a terceira geração da família à frente do negócio. Com mais de 90 anos de existência, o Pomar da Mariazinha é uma referência para quem procura produtos frescos e de qualidade, muitos deles adquiridos diretamente de produtores locais, sendo grande parte dos produtos vendidos de origem regional e nacional.

Produtos e serviços

Comércio a retalho de frutas, legumes, flores e vinhos.

Morada:

R. de São Marcos 76, 4700-328 Braga



The Shop

Pomar da Mariazinha is a traditional neighbourhood fruit shop, known for offering fresh, high-quality produce, including fruits, vegetables, cured meats, and cheeses

The Shop's History

Founded over 90 years ago by Teresa Ferreira, this small shop opened on the same site where it still stands today. It was originally dedicated to selling vegetables and potatoes.

In the 1970s, the shop was taken over by her daughter, Mariazinha, who renamed it and expanded the range of products to include fruit, flowers and wine. Since 1991, João Ferreira, the founder's grandson, has managed the business and is the current owner, representing the third generation of the family to run it. With over 90 years of history, *Pomar da Mariazinha* is a reference for those seeking fresh, highquality products, many sourced directly from local producers, with most items being of regional and national origin.

Products and services

Retail sale of fruits, vegetables, flowers and wines.

63



RELOJOARIA E OURIVESARIA OLIVEIRA

A Loja

A Relojoaria e Ourivesaria Oliveira é uma das joalherias mais antigas da cidade e destaca-se pela sua tradição e excelência na produção e venda de peças de joalharia, ourivesaria e relojoaria.

História da loja

64 Fundada em 1926, a Relojoaria e Ourivesaria Oliveira é um estabelecimento com quase um século de existência. Atualmente, é Alberto da Costa Oliveira, familiar do fundador, que dá continuidade ao negócio da família, mantendo viva uma tradição que perdura há 99 anos. Conhecida pela sua vasta gama de peças, onde se incluem joias clássicas, elegantes e designs mais contemporâneos, utiliza materiais de alta qualidade, como ouro, prata e pedras preciosas. Da sua especialidade fazem parte também relógios de marcas prestigiadas, tendo-se tornado uma referência no comércio de joias e relógios em Braga. Além disso, oferece serviços de reparação e



personalização de joias, atendendo às necessidades individuais de cada cliente.

Produtos e serviços

Criações de ouro e prata, joias e relógios de marcas prestigiadas.

Morada:

Rua D. Diogo de Sousa 13-15, 4700-422 Braga



The Shop

Relojoaria e Ourivesaria Oliveira is one of the oldest jewellery stores in the city, standing out for its tradition and excellence in the creation and sale of jewellery, goldsmithery and watches.

The Shop's History

Founded in 1926, *Relojoaria e Ourivesaria Oliveira* has been in business for almost a century. Today, Alberto da Costa Oliveira, a descendant of the founder, continues the family business, keeping alive a tradition that has endured for 99 years. It is known for its wide range of pieces, from classic and elegant jewellery to more contemporary designs, all crafted with high-quality materials such as gold, silver and precious stones. Its range also includes watches from prestigious brands, and it has become a benchmark in Braga's jewellery and watchmaking trade. It also offers jewellery repair and customisation services, meeting the individual needs of each client.

Products and services

Creations in gold and silver, as well as jewellery and watches from prestigious brands.



RESTAURANTE CRUZ SOBRAL

A Loja

O Restaurante Cruz Sobral é conhecido pela sua comida caseira e é uma referência da cozinha tradicional bracarense, tendo como especialidade o cabrito e a carne assada ou o bacalhau à moda de Braga.

História da loja

Fundado em 1926 por António Alves Cruz e Aurora da Rocha Cruz, que abriram o seu negócio, na época, na Praça Conde São Joaquim, atualmente Campo das Hortas. Tudo começou com uma taberna e um serviço de hospedagem, mas, em 1950, foi-lhes concedido o alvará de casa de pasto, iniciando um negócio que traria grande prestígio à família. Na década de 1970, iniciou-se uma nova etapa na Casa Cruz, uma vez que o edifício ganhou uma nova imagem interior e exterior, criando melhores condições que permitiram

ao estabelecimento obter o alvará de restaurante. Entretanto, a gestão do restaurante passou para a filha do fundador, Palmira Sobral, e o seu marido, que assumiram o destino do novo Restaurante Cruz Sobral. Em 1990, o edifício voltou a sofrer uma nova intervenção, mas mantendo a tradição dos pratos minhotos. O segredo do cabrito, da carne assada e do bacalhau à moda de Braga reside no fogão a lenha, onde tudo é lentamente cozinhado sob a orientação da chef Palmira Sobral. Mas a tradição está igualmente presente no espaço que nos recebe, onde os nichos embutidos nas espessas paredes de pedra, os apontamentos em linho e as fotografias antigas nas paredes são parte de um ambiente acolhedor.

Produtos e serviços

Restaurante de cozinha tradicional minhota.

Morada:

Campo das Hortas 7-8, 4700-210 Braga

66



67

The Shop

Restaurante Cruz Sobral is known for its home-cooked food. A benchmark of Braga's traditional cuisine, it specialises in roast and beef, and *Bacalhau à moda de Braga* (Braga-style codfish).

The Shop's History

Founded in 1926 by António Alves Cruz and Aurora da Rocha Cruz, who opened their business at in *Praça Conde São Joaquim*, now known as *Campo das Hortas*. It all began as a tavern with accommodation, but in 1950 they were granted a licence to operate as a grazing house, starting a business that would bring great prestige to the family. The 1970s marked a new phase for *Casa Cruz*, as the building was refurbished inside and out, creating improved conditions that allowed the establishment to obtain a restaurant licence. In the meantime, management of the restaurant passed to the founder's daughter, Palmira Sobral, and her Braga, 2025 husband, who took over the running of the new *Restaurante Cruz Sobral*.

In 1990, the building underwent another renovation, while preserving the tradition of Minho cuisine. The secret behind the roast kid, beef, and Braga-style codfish lies in the wood-fired oven, where everything is slowly cooked under the guidance of chef Palmira Sobral. But tradition is also evident in the space that welcomes visitors, where the niches built into the thick stone walls, the linen notes, and the old photographs on the walls contribute to a cosy atmosphere.

Products and services

Traditional Minho cuisine.

PIRES JOALHEIROS

A Loja

A Pires Joalheiros é uma joalheria de renome, reconhecida pela combinação de continuidade, modernidade e tradição, sendo uma referência na cidade na comercialização de peças de alta qualidade e distribuidora oficial de marcas prestigiadas, como Rolex, Omega, Tudor, Hublot e Montblanc.

História da loja

Fundada em 1927 por Carlos Pires, a Pires Joalheiros é um estabelecimento histórico que tem vindo a consolidar a sua reputação, sendo uma referência no setor da joalheria em Braga. Com quase 100 anos de existência, tem sido fiel aos seus valores fundamentais, adaptando-se às tendências contemporâneas sem perder a essência tradicional que a caracteriza. Uma empresa familiar que se tem mantido sempre

na mesma família ao longo de várias gerações, sendo hoje João António Pires de Carvalho o responsável pela sua gestão. Ocupando uma posição privilegiada na cidade, a joalheria oferece aos clientes uma seleção exclusiva de joias e relógios de alta qualidade.

Produtos e serviços

Relojoaria e joalheria de luxo. Distribuidor oficial de marcas como a Rolex.

Morada:

Rua do Souto 48, 4700-329 Braga



The Shop

Pires Joalheiros is a renowned jewellery store, famous for its combination of tradition, modernity, and continuity. It is a benchmark in the city for high-quality pieces and as an official distributor of prestigious brands such as Rolex, Omega, Tudor, Hublot, and Montblanc.

The Shop's History

Founded in 1927 by Carlos Pires, *Pires Joalheiros* is a historic establishment that has built a strong reputation and stands out as a leading name in Braga's jewellery sector. With nearly a century of existence, it has stayed true to its core values, adapting to contemporary trends without losing the traditional essence that defines it. A family-run business that has remained in the same family for generations, it is now managed by João António Pires de Carvalho. It occupies a prime location in the city, offering customers an exclusive selection of high-quality jewellery and watches.

Products and services

Luxury watches and jewellery. Official distributor of brands such as Rolex.



The Shop

Located in the iconic building known as *Arcada*, *Café Astória* is one of the city's most emblematic spots. It has long served as a meeting point for the people of Braga, leaving a mark on multiple generations. The café is celebrated for its high-quality and diverse gastronomic offerings, making it a genuine cultural and social hub in the city.

The Shop's History

Founded in 1928 by Francisco Garrido Monteiro, the inauguration of the *Café e Restaurante Astória* was met with great enthusiasm and featured in the *Diário do Minho* newspaper on 15 July 1928, which described it as 'a chic establishment, recommended for the most discerning, who seek comfort as a justification for their spending'. This establishment captivated the people of Braga with the quality of its facilities, distinguished by the refinement and elegance of its décor, the crystal mirrors, the coloured marble, as well as its restaurant, coffee lounge, and billiards room. In 1932, with Adolfo de Azevedo already managing *Astória*, the *Correio do Minho* newspaper of 5 April

1932 reported that the establishment was selling *Brasileira do Porto* coffee.

A unique architectural space, featured in several international guides as an emblem of Braga, known for having been a café where football gatherings were frequent. It was closed for a time, but the determination of the people of Braga was remarkable, particularly a group that gathered daily in front of the premises to demand its reopening. The doors have reopened, with Francisco Miguel Mesquita Machado in charge of the premises, while the new manager, Nuno Oliveira, has introduced a fresh concept: a unique experience spread over three floors, each with its own character and offering exquisite, diverse cuisine. The menu combines traditional Portuguese dishes with contemporary touches, featuring specialities such as '*bacalhau à Braga*' (Braga-style codfish), '*arroz de feijão*' (rice and beans), and '*bife à mordomo*' (steak).

Products and services

Traditional Portuguese cuisine with a contemporary touch.

CAFÉ ASTÓRIA

A Loja

Localizado no emblemático edifício conhecido como *Arcada*, o *Café Astória* é um dos espaços mais emblemáticos da cidade, ponto de encontro dos bracarenses, que marcou diversas gerações, cativando pela sua elevada qualidade e oferta gastronómica.

História da loja

Fundado em 1928 por Francisco Garrido Monteiro, o dia da inauguração do "Café e Restaurante Astória" foi recebido com grande entusiasmo, tendo sido notícia no jornal *Diário do Minho* de 15 de julho de 1928, onde se lia: o "Café e Restaurante Astória apresentava-se como um estabelecimento chic, recomendado aos mais exigentes, que procuram no conforto, uma justificação ao gasto do seu dinheiro". Este espaço encantou os bracarenses pela qualidade das suas instalações, destacando-se pelo requinte e beleza da decoração, pela arte dos cristais dos espelhos, pelo mármore colorido e também pelos seus serviços de restaurante, salão de café e sala de bilhares. Em 1932, tendo já Adolfo de Azevedo como responsável pela

gestão do *Astória*, o *Jornal Correio do Minho* de 5 de abril de 1932 noticiava a comercialização do café d' *A Brasileira do Porto* no estabelecimento. Um espaço arquitetónico singular, apresentado em vários roteiros internacionais como imagem de Braga, conhecido por ter sido um café onde as tertúlias sobre futebol eram frequentes. Esteve encerrado durante algum tempo, sendo marcante a determinação dos bracarenses, nomeadamente de um grupo que diariamente se juntava em frente às suas instalações, reclamando pela sua reabertura. As portas reabriram, sendo Francisco Miguel Mesquita Machado o responsável pelo espaço, que conta agora com uma nova gerência, constituída por Nuno Oliveira, que, acrescentando um novo conceito, oferece uma experiência única distribuída por três pisos, cada um com características distintas e com uma gastronomia requintada e diversificada, da qual se destacam pratos típicos da cozinha tradicional portuguesa aliados a toques contemporâneos, podendo deliciar-se com especialidades como o "*bacalhau à Braga*", o "*arroz de feijão*" e o "*bife à mordomo*".

Produtos e serviços

Gastronomia e bebidas diversificadas.

Morada:

Praça da República 4, 4710-228 Braga





72

FARMÁCIA LIMA

A Loja

A Farmácia Lima ocupa um edifício de gaveto de cor vibrante, com belas montras que não passam despercebidas pelas suas decorações temáticas, sendo reconhecida pela sua ampla gama de produtos farmacêuticos, de saúde e beleza, incluindo medicamentos, produtos de cosmética e suplementos alimentares.

História da loja

A história da Farmácia Lima remonta ao ano de 1927, abrindo portas com o nome de Farmácia Pereira Castilho, na antiga Rua Cândido dos Reis, atual Rua dos Chãos. Pouco se sabe deste tempo inicial, mas a descoberta de um registo com data de maio desse mesmo ano, referindo-se à inscrição de Amarino Pereira Castilho como associado da União dos Farmacêuticos do Distrito de Braga, leva a crer que a farmácia Pereira Castilho já existisse nessa data. Desse período não existem notícias, mas, a partir de 1940, encontram-se várias referências à mesma, como a emissão do alvará de funcionamento da farmácia, bem como a notícia da inscrição de Amarino Pereira Castilho, na qualidade de diretor de farmácia, como sócio do Sindicato Nacional dos Farmacêuticos. Desconhece-se a razão da alteração do nome, mas, a partir de 1943, encontram-se muitas evidências da então Farmácia Lima, nos Anuários

Comerciais de Braga.

Na segunda metade do século XX, a Farmácia Lima conheceu vários proprietários. Entre junho de 1950 e 1989, era Isaura de Assunção Costa Ferreira quem estava à frente do destino da farmácia. A partir de 1989, houve uma nova alteração, cujo alvará referia a propriedade da farmácia à farmacêutica Maria da Graça Alves Leite de Castro Mota Fonseca. Um ano depois, foi Carlos Alberto Sá Esteves quem assumiu o negócio e continuou a história da Farmácia Lima, mantendo-se, atualmente, como proprietário desta histórica farmácia. O interior apresenta um espaço moderno e de grande funcionalidade, mas, no seu epicentro a modernidade é interrompida, obrigando o olhar a recuar no tempo. A sua história é contada com um pequeno "museu", existente no interior, onde uma exposição de instrumentos e utensílios antigos utilizados na preparação de fármacos preserva a memória da tradicional botica, dos antigos frascos e boiões para drogas e mezinhas.

Produtos e serviços

Prestação de cuidados de saúde, dispensa de medicamentos e aconselhamento farmacêutico.

Morada:

Rua dos Chãos 166-176, 4710-230 Braga

73

The interior features a modern and highly functional space, yet at its heart, this modernity is interrupted, drawing the eye back in time. The pharmacy's history is showcased in a small 'museum' within, where a display of old instruments and utensils used in the preparation of medicines preserves the memory of the traditional apothecary, along with the antique bottles and jars for drugs and remedies.

Products and services

Health and beauty products.



The Shop

Farmácia Lima occupies a brightly coloured corner building, with eye-catching shop windows featuring themed decorations.

It is renowned for its extensive range of pharmaceutical, health, and beauty products, including medicines, cosmetics and dietary supplements.

The Shop's History

The history of *Farmácia Lima* dates back to 1927, when it opened under the name of 'Farmácia Pereira Castilho' on the former Rua Cândido dos Reis, now Rua dos Chãos.

Little is known about this early period, but the discovery of a register dated May of the same year, documenting Amarino Pereira Castilho's registration as a member of the Union of Pharmacists of the District of Braga, suggests that *Farmácia Pereira Castilho* was already in operation at the time. There is no information from this period, but from 1940 onwards, several references appear, including the issuance of the pharmacy's operating license, and the registration of Amarino Pereira Castilho as pharmacy director, marking his membership in the National Pharmacists' Union. The reason for the name change is unknown, but from 1943 onwards, *Farmácia Lima* is well documented in the Braga Commercial Yearbooks. In the second half of the 20th century, *Farmácia Lima* had several owners. Between June 1950 and 1989, Isaura de Assunção Costa Ferreira managed the pharmacy. From 1989 onwards, the pharmacy changed hands again, with the operating license registering pharmacist Maria da Graça Alves Leite de Castro Mota Fonseca as its owner. A year later, Carlos Alberto Sá Esteves took over the business, continuing the legacy of *Farmácia Lima*, and remains its current owner.





TORREFAÇÃO BRACARENSE

A Loja

A Torreção Bracarense é uma loja especializada na comercialização de cafés, chás, especiarias e outros produtos alimentares.

História da Loja

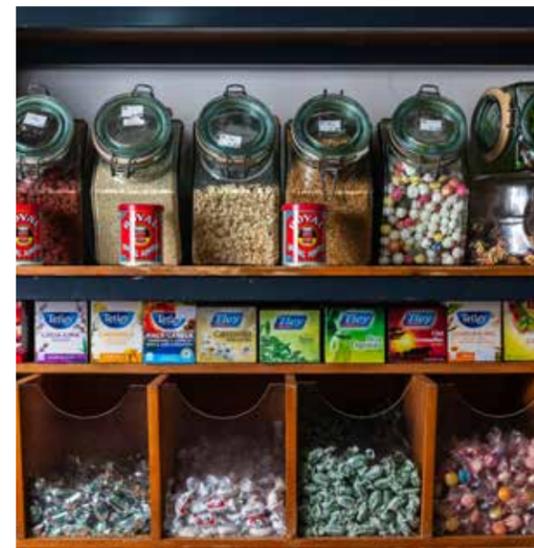
Fundada em 1930, nos primórdios da sua existência dedicava-se apenas à mistura e torra de cafés, muitos deles provenientes de locais exóticos, criando aromas únicos que se espalhavam pela cidade. Mais tarde, foram adicionados outros bens alimentares, para alargar a oferta aos seus clientes. Em 1993, após sofrer algumas remodelações, a loja reabriu portas com um espaço renovado e moderno, mas preservando o ambiente clássico de outrora. Atualmente, a Torreção Bracarense é gerida por Luís Gonçalves, que mantém a loja original aberta, com as máquinas de mistura e moagem de café e da cevada a funcionar em pleno.

Produtos e serviços

Comércio de bens alimentares e mistura e moagem de café e cevada.

Morada:

Rua do Castelo 77, 4700-048 Braga



The Shop

Torreção Bracarense is a store specialising in the sale of coffees, teas, spices, and other food products.

The Shop's History

Founded in 1930, at the beginning of its activity it was solely dedicated to blending and roasting coffees, many of them sourced from exotic locations, creating unique aromas that filled the city. Later, other food products were added to expand the offer to customers. In 1993, after undergoing some renovations, the shop reopened with a renewed and modern space, while preserving the classic atmosphere of the past. Today, *Torreção Bracarense* is managed by Luís Gonçalves, who keeps the original store open, with the coffee and barley grinding and blending machines fully operational.

Products and services

Retail sale of food products, and coffee and barley blending and grinding.



"A Bracarense mantém aberta a loja original, com as máquinas de moagem a funcionar em pleno."

CHAPELARIA MACHADO

A Loja

A Chapelaria Machado é uma referência no comércio tradicional na comercialização de chapéus.

História da loja

Fundada em 1932 por António Júnior Machado, que na época trabalhava numa das fábricas de chapéus que existia na cidade. Nessa época, Braga detinha uma rica tradição na produção de chapéus e onde trabalhava grande parte da população bracarense. Duas das fábricas mais proeminentes foram a "Fábrica Taxa" e "A Industrial", localizadas na Rua D. Pedro V e na Rua do Taxa, tendo desempenhado um papel muito importante no desenvolvimento económico e social da cidade durante o século XIX. António Júnior Machado, querendo estabelecer-se por conta própria, abriu a Chapelaria Machado, uma empresa familiar especializada em artigos para homens. Ao longo das gerações, tem permanecido na família, estando atualmente entregue nas mãos de Camila Machado, neta do fundador, e conta com o apoio da mãe e de uma prima. O negócio adaptou-se aos novos tempos, mas não perdeu a sua identidade, continuando a comercializar os mesmos artigos, oferecendo uma ampla variedade de produtos, incluindo os chapéus, sapatos e guarda-chuvas, combinando tradição e qualidade.

Produtos e serviços

Grande variedade de artigos de chapelaria, sapatos e guarda-chuvas.

Morada:

Rua do Souto 139, 4700-329 Braga



The Shop

Chapelaria Machado is a reference in the traditional hat trade.

The Shop's History

Founded in 1932 by António Júnior Machado, who at the time worked in one of the city's hat factories. At the time, Braga had a strong tradition in hat-making, and a large part of its population was employed in that industry. Two of the most prominent factories were *Fábrica Taxa* and *A Industrial*, located on *Rua D. Pedro V* and *Rua do Taxa*, which played a major role in the city's economic and social development during the 19th century. Wanting to start his own business, António Júnior Machado, founded *Chapelaria Machado*, a family-run shop specialising in men's accessories. Throughout the generations, it has remained in the family and is currently run by Camila Machado, the founder's granddaughter, with the support of her mother and cousin. The business has adapted to modern times without losing its identity, continuing to sell the same types of articles and offering a wide range of products, including hats, shoes and umbrellas, that combine tradition with quality.

Products and services

Wide range of hats, shoes, and umbrellas.



A LOUCEIRA

A Loja

A Louceira é uma loja centenária que se dedica ao comércio de artesanato regional, de loiças e utensílios domésticos, reconhecida pela qualidade e variedade dos seus produtos, pelo atendimento personalizado e pelas suas raízes históricas.

História da loja

Fundada no longínquo ano de 1934, como testemunha um documento encontrado com essa data, atribuindo a propriedade à avó da atual proprietária, foi aberta pelas três irmãs mais velhas da família. A história desta loja está intimamente associada à feira de loiças da cidade de Braga, que, na época, se realizava no Campo da Vinha, atual Praça Conde de Agrolongo, a paredes meias com a localização da Louceira. A gestão desta histórica loja passou já por três gerações da família, avó, mãe e neta, sendo Manuela Oliveira a atual proprietária, que sucedeu à sua mãe. Desde tenra idade começou a trabalhar no negócio da família, tendo dedicado uma vida ao comércio das loiças, dando continuidade à história desta loja.

Produtos e serviços

Comércio a retalho de porcelana, terracota, grés, louça vidrada regional e cestaria.

Morada:

Rua do Alferes Alfredo Ferreira 9, 4700-330 Braga



The Shop

A Louceira is a century-old store, specialising in regional handicrafts, pottery, and household utensils. It is renowned for the quality and variety of its products, its personalised service, and its deep historical roots.

The Shop's History

Founded back in 1934, as evidenced by a document from that year attributing ownership to the grandmother of the current owner, the shop was opened by the three eldest sisters of the family. Its history is closely linked to the Braga's pottery fair, which at the time was held in *Campo da Vinha*, now *Praça Conde de Agrolongo*, just around the corner from Louceira. This historic shop has been run by three generations of the family - grandmother, mother and granddaughter - with Manuela Oliveira, who succeeded her mother, as the current owner. She started working in the family business at an early age and has devoted her life to the crockery trade, continuing the legacy of *Louceira*.

Products and services

Retail sale of porcelain, terracotta, Stoneware, regional glazed crockery, and basketry.





A FAVORITA

A Loja

A Favorita é uma das casas mais antigas da cidade, conhecida pelas suas iguarias, entre as quais se destacam os salgados de fabrico caseiro e a sua vasta pastelaria tradicional.

História da Loja

Fundada em 1935, como publicita o cartaz antigo que podemos visualizar à entrada: "Aqui nasceu em 1935 a casa nacional de salgados também conhecida como A Favorita". Os seus 90 anos de existência são bem visíveis na arquitetura e decoração interior, apresentando um espaço que preserva as características das décadas de 60 e 70 do século passado. Uma casa de referência na cidade, atualmente conta com João Ferreira, um bracarense criado na Rua de São Marcos, que, preservando a essência de sempre, deu vida à Favorita, mantendo acesa esta histórica casa nas memórias dos bracarenses. Local de passagem obrigatória, pelas 9h00 da manhã chegam os salgados caseiros de 'fabrico próprio sem rival', que enfeitam as antigas estantes de madeira a todas as horas. As receitas são as tradicionais, mas foram acrescentadas outras, com um receituário bracarense, como as frigideiras. Ali encontra-se de tudo para satisfazer as bocas mais exigentes, mas são os salgados — como os croquetes, rissóis, bolinhos de bacalhau, pastéis ou empadas — que ocupam um papel principal nos balcões e mesas deste histórico estabelecimento. Feitos diariamente e de forma artesanal, os salgados transportam-nos para um tempo em que petiscar ao balcão era norma, fosse acompanhado com um fino, uma tacinha de vinho ou simplesmente um café.

Produtos e serviços

Rissóis, bolinhos de bacalhau, vinho e outros produtos de cafetaria e pastelaria.

Morada:

Rua de São Marcos 131, 4700-321 Braga



The Shop

A Favorita is one of the oldest establishments in the city, renowned for its delicious treats, particularly its homemade savoury snacks and its wide selection of traditional pastries.

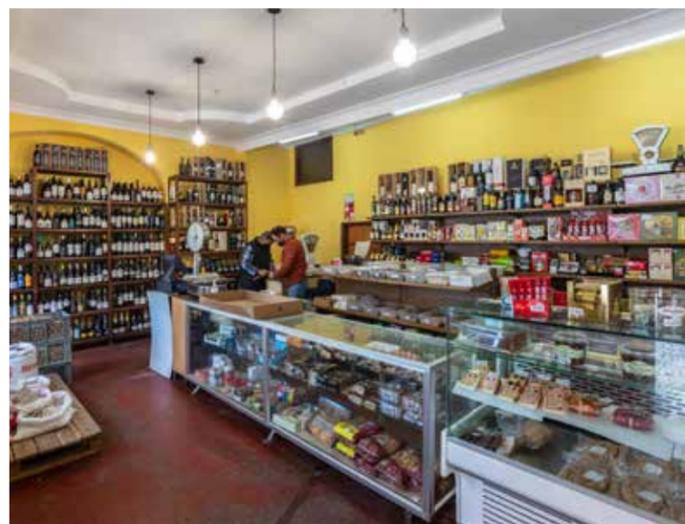
The Shop's History

Founded in 1935, as the old sign at the entrance says: 'Here in 1935 was born the national savoury house, also known as A Favorita'. Its 90 years of history are clearly reflected in the architecture and interior decoration, with a space that preserves the characteristics of the 1960s and 1970s. A well-known establishment in the city, it is currently run by João Ferreira, a native of Braga who grew up in *Rua de São Marcos*. He has revived A Favorita, preserving its essence, and keeping this historic house alive in the memories of the people of Braga. A must-see at 9 a.m., the homemade savouries, made with 'unrivalled skill', arrive and fill the old wooden shelves throughout the day. The recipes are traditional, and some local specialities from Braga have been added, such as the *Frigideiras*. You will find everything to satisfy the most discerning palates, but it's the savoury snacks, such as *croquettes*, *rissóis* (deep-fried pastries with a creamy filling, often meat or fish), *bolinhos de bacalhau* (codfish fritters), *empadas* (small savoury pies), and other pastries, that play the main role on the counters and tables of this historic establishment. Made daily by hand, the savoury snacks take us back to a time when eating at the counter was the norm, whether accompanied by a *fino* (draught beer), a glass of wine, or simply a coffee. The fulfilment of a desire and a wish, calling out loudly, that takes us back to time immemorial and offers unique dining experiences.

Produtos e serviços

Rissóis, bolinhos de bacalhau, wine, and other café and pastry products and pastry products.





A COLONIAL

A Loja

A Colonial é um estabelecimento que exerce a mesma atividade até aos dias de hoje — a venda a retalho de mercearia tradicional. Não é apenas um espaço de venda de produtos, é também um espaço de convívio e de encontro entre o passado e o presente.

História da loja

A Colonial foi fundada em 1936 por Meira da Silva e Ascenso, sendo esta a designação comercial original. Em 1955, a casa foi adquirida por Alfredo Marques, funcionário da loja, e por Fernando Marques, que delegou a gerência do estabelecimento a um dos seus cinco filhos, que desde tenra idade o acompanhava no negócio. Desde os primórdios, acolhe os pedidos de várias gerações, sendo comum, nos dias de hoje, reunir, na loja avós, pais, filhos e netos. Um espaço que guarda memórias de um longo passado, servindo de convívio e de encontro entre o passado e o presente.

Tal como no passado, privilegia a comercialização de produtos de tradição em Portugal, oferecendo uma vasta gama de produtos de venda a granel, a moagem de café na hora e o bacalhau partido à mão, de acordo com as preferências do cliente. Ao longo dos anos, foi-se adaptando às mudanças da sociedade e, mesmo com o aparecimento das grandes superfícies e o crescimento do turismo, os seus clientes foram-se diversificando, conhecendo os vinhos uma presença mais relevante. Em 2023, a necessidade de realização de obras obrigou a uma profunda intervenção no edifício, que abrangeu também o estabelecimento; contudo, foram preservadas as suas características e o espaço mantém o seu caráter primitivo.

A mercearia continua a utilizar os antigos equipamentos, como os moinhos e as balanças, assim como o atendimento personalizado ao balcão, cliente a cliente.

Produtos e serviços

A Colonial fornece vinhos do Porto, vinhos de mesa, aguardentes, whisky, licores, cafés, cevada, chás, frutos secos, bacalhau, enchidos, queijos, biscoitos e bolachas, chocolates, especiarias, conservas, e outros produtos de mercearia.

Morada:

Praça Conde de Agrolongo, 147 4710-312 Braga

The Shop

A Colonial is an establishment that continues to carry out the same activity to this day: the retail sale of traditional groceries. It is not only a space to buy products, but also a space for socialising, being a meeting point between past and present. As in the past, the store prioritises the sale of products of Portuguese tradition, still offering a wide range of goods, including bulk items, freshly ground coffee, and codfish, broken by hand to the customer's preference.

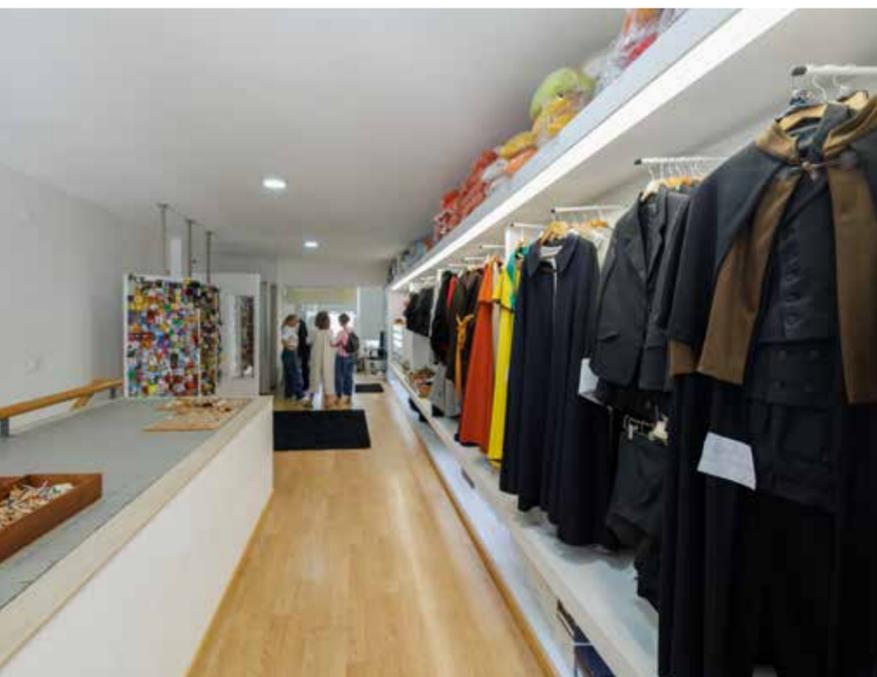
The Shop's History

A Colonial was founded in 1936 by Meira da Silva and Ascenso, under that trade name. In 1955, Alfredo Marques, an employee of the grocery store, bought the business together with Fernando Marques, who in the turn delegated the management of the store to one of his five sons, who had been working with him at the grocery since a young age. A Colonial continues to serve multiple generations, and it is now common to see grandparents, parents, children and grandchildren shopping together. With the rise of large supermarkets and the growth of tourism, their clientele has become more diverse, and wines have gained a prominent place in the store. Old equipment is still in use, such as the mills and scales. The personalised service at the counter, attending to each client individually, has also been maintained since the store's foundation.

Products and services

A Colonial offers Port and table wines, brandies, whisky, liqueurs, coffee, barley, teas, dried fruits, codfish, cured meats, cheeses, biscuits and cookies, chocolates, spices, canned goods, and other groceries.





CASA ACADÉMICA

A Loja

A Casa Académica é uma referência na confecção de trajes académicos, jurídicos, doutorais e de confrarias, que combina inovação e tradição, oferecendo serviços de alfaiataria à medida para uma variedade de trajes formais.

História da Loja

Fundada na década de 40 do século XX por José Monteiro Gonçalves, a Casa Académica é uma das casas comerciais mais antigas da cidade de Braga, tendo sido gerida pelo próprio fundador entre 1940 e 1996, com um conceito de alfaiataria. Inicialmente, dedicava-se à produção e comercialização de fardas e trajes. Posteriormente, José Monteiro Gonçalves passou a desenhar os seus próprios produtos e a produzi-los para, depois, os comercializar. Dos seus produtos fazem parte o traje estudantil da Universidade do Minho, bem como o traje doutoral, altura em que passou o negócio ao filho, Carlos Alberto Gonçalves. Durante a gestão de Carlos Alberto Gonçalves, a Casa Académica especializou-se em trajes académicos. No entanto, desde 2010, a gestão passou para a terceira geração, com Rita Barros Gonçalves. Rita procurou manter o conceito e a tradição académica, mas, para diversificar e dar uma maior dinamização à empresa, acrescentou outras valências em áreas que pudessem usar o 'know how' que a Casa Académica tem, nomeadamente ao nível do 'tailoring' (alfaiataria).

Produtos e serviços

Trajes jurídicos (togas de advogados, solicitadores e becas de juizes), trajes de confrarias, trajes doutorais, artigos académicos (como batas à medida com protocolos com universidades, emblemas, pins, etc.), com marca própria Gatémia® (uma marca de capas para senhora e criança), tem parceria com a Namorar Portugal através da marca Gatémia Namorar Portugal.

Morada:

Rua Nova de Santa Cruz 31, 4710-409 Braga



The Shop

Casa Académica is a reference point for the making of academic, legal, doctoral and confraternity attire, blending tradition and innovation while offering bespoke tailoring services for a variety of formal attire.

The Shop's History

Founded in the 1940s by José Monteiro Gonçalves, *Casa Académica* is one of the oldest shops in the city of Braga, operated by the founder himself from 1940 to 1996, specialising in bespoke tailoring. Initially, the shop specialised in producing and selling uniforms and suits. Later, José Monteiro Gonçalves began designing his own creations and manufacturing them for sale. Its products included the academic dress for the University of Minho, as well as doctoral attire, after which José Monteiro Gonçalves passed the business on to his son, Carlos Alberto Gonçalves. During Carlos Alberto Gonçalves' tenure, *Casa Académica* specialised in academic attire. Since 2010, management has passed to third-generation Rita Barros Gonçalves. Rita has sought to preserve the traditional academic concept, while also diversifying and bringing greater dynamism to the business, applying *Casa Académica's* tailoring expertise to other areas.

Products and Services

Legal attire (lawyers', solicitors' and judge's attire), brotherhood costumes, doctoral attire, academic garments and accessories (such as tailored attire with protocols, emblems, pins, etc.). The brand *Gatémia*® (women's and children's cloaks) was also developed, later establishing a partnership with the brand *Namorar Portugal*, resulting in *Gatémia Namorar Portugal*.



86



RESTAURANTE FLOR DO VOUGA

A Loja

O Flor do Vouga é um dos restaurantes de referência na gastronomia minhota, a servir petiscos.

História da Loja

O Flor do Vouga foi fundado em 1943 por Adriano Tavares. O nome da casa é uma homenagem à sua terra natal, Sever do Vouga. Na década de 1940, devido a restrições regulamentares, a venda de bebida com teor alcoólico depois das 24h00 só era possível se fosse acompanhada com um prato de comida. Assim, o Flor do Vouga criou um prato simples, composto por dois ovos estrelados com batatas fritas e caldo verde, para acompanhar o vinho verde tinto servido em tigelas. Deste modo, começou a abrir as suas portas entre as 7h00 e as 6h00. Em 1977, o restaurante passou para as mãos de Manuel Joaquim Marques Pereira, sendo o atual proprietário do estabelecimento. Detentor de um ambiente peculiar, quando se entra, imediatamente se associa ao das antigas casas de pasto, com os barrotes de madeira, toalhas de plástico aos quadrados e balcão de serviço adornado com canecas de barro. Mas o que capta o olhar são os cachecóis desportivos pendurados no teto que pertencem a clubes de futebol estrangeiros. A cozinha continua a servir pratos tradicionais da região, tais como a feijoada, as papas de sarrabulho, a lampreia, a vitela, o cabrito, o bacalhau e os filetes de pescada com salada russa.

Produtos e serviços

Grande variedade de pratos: bacalhau à Flor do Vouga, vitela assada, sandes de fígado de cebolada, sandes de bacalhau frito, sandes em panado e bolinhos de bacalhau. Aqui encontra também vinho verde tinto biológico.

Morada:

Praça Conde de Agrolongo 193, 4700-312 Braga



The Shop

A *Flor do Vouga* is one of Minho's most renowned restaurants, specialising in traditional snacks.

The Shop's History

A *Flor do Vouga* was founded in 1943 by Adriano Tavares, taking its name from its hometown of Sever do Vouga.

In the 1940s, regulations stipulated that alcoholic drinks could only be served after midnight if accompanied by a plate of food.

Thus, *Flor do Vouga* created a simple dish of two fried eggs with fried potatoes and *caldo verde* (Portuguese soup) to accompany the *red vinho verde* (Portuguese wine) served in bowls. In this way, it began opening its doors between 7:00 a.m. and could remain open until 6:00 a.m. In 1977, it passed into the hands of Manuel Joaquim Marques Pereira, who is the current owner. It has a distinctive atmosphere, and upon entering, costumers are immediately reminded of the old pastoral houses: wooden beams, square plastic tablecloths, and a service counter decorated with clay mugs. What immediately catches your eye are the sports scarves hanging from the ceiling, representing foreign football clubs. The kitchen continues to serve traditional regional dishes, such as *feijoada* (bean and pork stew), *papas de sarrabulho* (pork blood porridge), lamprey, veal, roast kid, cod, and hake fillets with *salada russa* (Olivier salad).

Products and services

Great variety of dishes: codfish in *Flor do Vouga*-style, roast veal, liver and onion sandwiches, fried codfish sandwiches, *Panados sandwiches* (breaded meat cutlet) and codfish fritters. You will also find organic *vinho verde tinto* (Portuguese red wine).

87



A NEGRITA

A Loja

A Negrita é facilmente identificada pelo aroma de um café acabado de moer, com torragens diárias e moagens feitas na hora.

The Shop

A *Negrita* is easily identified by the aroma of its freshly ground coffee, roasted and ground daily on the premises.

História da Loja

Fundada em 1948, 'A Negrita' ainda mantém o seu primitivo aspeto, exibindo os velhos moinhos, as balanças antigas e as caixas e frascos originais. Pelo espaço, estão reunidos alguns quadros e esculturas de origem africana, que servem de decoração ao ambiente bucólico. Atualmente, é José de Araújo, filho do fundador, o responsável por este mítico espaço. Tal como antigamente, ainda hoje se pode comprar o famoso e aromático Lote de S. Tomé e também o amendoim de Israel, considerado como sendo o "melhor do mundo".

No interior, sente-se o verdadeiro espírito do comércio tradicional, onde os cheiros do café, das especiarias e dos chás se confundem e nos inebriam.

The Shop's History

Founded in 1948, *A Negrita* still retains its original appearance, showcasing old mills, antique scales, and the original boxes and jars. The space is adorned with paintings and sculptures of African origin, enhancing its bucolic atmosphere. José de Araújo, the founder's son, currently manages this iconic space. As in the past, costumers can still purchase the famous and aromatic *Lote de S. Tomé coffee*, as well as the Israeli peanut, acclaimed as the 'best in the world'.

Inside, you can feel the true spirit of traditional trade, where the scents of coffee, spices and teas mingle, inebriating the senses.

Products and service

Sale of coffee, freshly roasted and ground, spices and teas.

Produtos e serviços

Café, com torragem e moagem na hora, especiarias e chás.

Morada:

Avenida Central 171, 4710-230 Braga



The Shop

Macedo & Companhia, Lda. is a shop specialising in arts, crafts, and decorative items, offering a wide range of products, from building materials to plants and vintage pieces, providing complete solutions for the home.

The Shop's History

Founded in 1948 and with a long-standing tradition in the Braga market, *Macedo & Companhia*, has become a point for both residents and visitors of Braga. The shop is renowned for its wide range of products and personalised service, keeping up with contemporary trends while preserving the traditional essence that defines it. In recent years, the shop has reinvented itself, creating a universe of little surprises for costumers to discover.

Products and services

The store offers a wide range of products, including home furnishings, arts and crafts, building materials, plants and garden items, as well as antiques, and vintage pieces.

MACEDO & COMPANHIA

A Loja

A Macedo & Companhia, Lda. é uma loja especializada em artes, artesanato e artigos de decoração que oferece uma vasta gama de produtos, desde materiais de construção a plantas e artigos *vintage*, proporcionando soluções completas para a casa.

História da loja

Fundada em 1948 e com uma longa tradição no mercado bracarense, a Macedo & Companhia tem sido um ponto de referência para residentes e visitantes de Braga. A loja destaca-se pela diversidade de produtos e pelo atendimento personalizado, mantendo-se atualizada com as tendências, sem perder a essência tradicional que a caracteriza. Nos últimos anos, esta loja reinventou-se e criou, no seu interior, um universo de pequenas surpresas.

Produtos e serviços

A loja oferece uma variedade de produtos, incluindo artigos de decoração, artes e artesanato, materiais de construção, plantas e artigos de jardim, velharias e artigos *vintage*.

Morada:

Rua Andrade Corvo 16-34, 4700-204 Braga



BARBEARIA ALBINO DA COSTA PEREIRA

A Loja

A Barbearia Albino da Costa Pereira oferece serviços específicos dedicados ao corte de cabelo e ao cuidado da barba, num ambiente tradicional.

História da loja

Fundada em 1950, pela mão de Albino da Costa Pereira, a barbearia ocupa o rés do chão de um prédio de inícios do século XX, apresentando uma arquitetura tradicional típica de Braga, com a fachada trabalhada e revestida com azulejos coloridos. Apaixonado pelo ofício, Albino acalentou desde cedo o sonho de ter o seu próprio negócio, um sonho que se veio a realizar com a abertura da sua barbearia em 1950. Desde então, gere este espaço, mantendo vivo, na memória dos bracarenses e de quem lá passa, o espaço mítico de outrora. Uma barbearia à moda antiga, com a típica navalha e o característico pincel para espalhar o creme de barbear, e com as icónicas cadeiras antigas de barbeiro, tendo como cenário uma decoração clássica e tradicional que oferece um ambiente acolhedor e familiar.

Produtos e serviços

Serviço de corte de cabelo e barba.

Morada:

Rua dos Chãos 107, 4700-387 Braga



The Shop

Barbearia Albino da Costa Pereira is a barbershop that offers specialised services dedicated to haircuts and beard care, in a traditional setting.

The Shop's History

Founded in 1950 by Albino da Costa Pereira, the barbershop occupies the ground floor of a building dating from the early 20th century. It features traditional architecture typical of Braga, with a carved façade adorned with colourful tiles. Passionate about his craft, Albino cherished the dream of owning his own business from an early age, a dream that came true with the opening of his barbershop in 1950. Since then, he has managed the establishment, keeping the mythical space of bygone days alive in the memory of the people of Braga and those who visit. An old-fashioned barbershop, complete with the typical razor and brush used to spread shaving cream, and the iconic vintage barber's chairs, all set against a backdrop of classic, traditional décor that creates a warm and familiar atmosphere.

Products and services

Haircut and beard care services.





TASQUINHA DOM FERREIRA

A Loja

A Tasquinha Dom Ferreira é um restaurante típico da gastronomia regional e um excelente ponto de encontro à hora de almoço para degustar um delicioso arroz de pato, especialidade da casa.

História da loja

As portas vermelhas e o letreiro redondo, que balança em dias de vento, assinalam a Tasquinha Dom Ferreira, na histórica Rua de S. Vicente. Entrar neste restaurante é mergulhar num ambiente rústico, onde um balcão corrido e um armário de parede repleto de canecas nos recebem, para depois passarmos à sala de refeições, com mesas cobertas de toalhas aos quadrados e paredes de pedra que nos transportam para os primórdios dos tempos, com recordações e memórias passadas. As primeiras referências que se conhecem da Tasquinha D. Ferreira são de um requerimento datado de 1936, no qual Maria da Conceição Ferreira Rego solicitava à Câmara Municipal de Braga um alvará para venda de vinho a retalho. Mas apenas em 1939 surge o registo de taberna, com José Alberto Sousa Barcelos. Em 1946, foi-lhe concedido o alvará de casa de pasto, com os petiscos de Augusta Rodrigues, que deliciavam os gostos dos seus clientes. A designação de casa de pasto vai perdurar com os proprietários Amaro Fernandes Moreno e Conceição Gomes da Silva. A partir de 1995, o estabelecimento passa para as mãos da sociedade J. & Ferreira, Lda., transformando-se na Tasquinha Dom Ferreira, reconhecida como sendo um espaço acolhedor que cativa os clientes com os seus deliciosos petiscos minhotos.

Produtos e serviços

Restaurante de gastronomia regional.

Morada:

Rua de São Vicente nº33/35 4710-312 Braga

The Shop

Tasquinha Dom Ferreira is a typical regional restaurant and an excellent lunchtime spot, know for its delicious duck rice - the house speciality.

The Shop's History

The red doors and the round sign that sways on windy days mark out *Tasquinha Dom Ferreira* on the historic *Rua de S. Vicente*. Entering this restaurant means stepping into a rustic setting, where you are greeted by a counter and a wall cabinet filled with mugs, before moving on to the dining room with its checkered tablecloths and stone walls that transport you back in time, steeped in the memories of the past. The first known reference to *Tasquinha Dom Ferreira* dates back to 1936, when Maria da Conceição Ferreira Rego applied to Braga City Council for a licence to sell wine by retail. However, it was not until 1939 that José Alberto Sousa Barcelos was officially registered as a tavern. In 1946, the establishment obtained a licence as a casa de pasto, with Augusta Rodrigues' snacks delighting the palates of its customers. This designation remained under the ownership of Amaro Fernandes Moreno and Conceição Gomes da Silva. In 1995, the establishment passed into the hands of *J & Ferreira, Lda.* and took on its current name -

Tasquinha Dom Ferreira.

It is known as a welcoming place that captivates customers with its delicious Minho specialities.

Products and services

Regional cuisine.





QUEIJARIA CENTRAL

A Loja

A Queijaria Central é uma referência e um lugar de encontro de muitos bracarenses para quem procura produtos regionais de qualidade, reconhecida por receber gerações de muitas famílias.

História da loja

A Queijaria Central foi fundada em 1952 pelo beirão Manuel Dias e por um sócio, numa loja muito perto da atual, localizada na Rua do Souto, sendo transferida para o local atual alguns anos mais tarde. Nasceu da vontade de Manuel Dias dar a conhecer os produtos da sua região de origem, particularmente os queijos da Serra da Estrela. Com o passar dos anos, foi diversificando os seus produtos, adicionando outros de várias regiões, de forma a trazer os sabores de Portugal aos paladares bracarenses. Alguns dos primeiros fornecedores são ainda os de hoje, através dos seus descendentes. Mais tarde, foram adicionadas novas valências ao estabelecimento, criando-se um serviço de mesa, onde se consumiam os produtos comercializados, e acrescentando alguns petiscos confecionados dentro de portas. A cafetaria e a pastelaria foram o passo seguinte, transformando a Queijaria Central no espaço que é hoje. Manteve-se nas mãos de Manuel Dias até 2013; a partir de então, foi adquirida por Daniel Carvalho, que assumiu o negócio, dando continuidade à comercialização de produtos tradicionais e mantendo o espírito original e o compromisso com a qualidade de sempre.



Produtos e serviços

A Queijaria Central é uma loja multifacetada, com um serviço de cafetaria e pastelaria com uma grande variedade de especialidades locais. Dispõe de uma valência de venda focada em especialidades regionais e produtos artesanais, como o queijo Serra da Estrela, o fumeiro caseiro de Montalegre, o pão-de-ló de Margaride e o bolinho (pão-de-Ló coberto de Vizela), entre outras especialidades portuguesas.

Morada:

Avenida Central 38, 4710-229 Braga

The Shop

Queijaria Central is a local landmark and a popular meeting place for many people from Braga. It is known for its famous Serra da Estrela cheese, excellent pastries, dried fruit, and handmade products. For many years, it has been a must-visit spot for those seeking regional products of proven quality, or simply looking to enjoy a snack or breakfast.

The Shop's History

Queijaria Central was founded in 1952 by Manuel Dias, originally from the Beira region, together with a business partner, in a shop located on Rua do Souto. Years later it moved to its current premises. Being from the region, he knew cheeses better than anyone, as well as the best artisan producers, some of whose descendants remain connected to the shop today. Over the years, he gradually added more products from other regions, bringing the flavours of Portugal to the Braga's tables. Later, a table service was introduced, along with some some homemade snacks. The addition of a café and pastry counter was the next step, turning *Queijaria Central* into the establishment it is today. It remained in the hands of Manuel Dias until 2013, when it was acquired by Daniel Carvalho, who took over the reins of the business and continues to honour its tradition of quality, keeping alive the original spirit of the house.

Products and services

Queijaria Central is a multifaceted shop, offering a café and pastry service with a wide range of local specialties. It also offers regional products and handmade items, such as *Serra da Estrela* cheese, cured meats from *Montalegre*, *pão de ló de Margaride* (Portuguese sponge cake), and *bolinho* (Portuguese sponge cake from *Vizela*), among many other Portuguese delicacies.



RESTAURANTE BEM-ME-QUER

A Loja

O restaurante Bem-Me-Quer, conhecido pelo seu ambiente familiar, é uma referência pelo famoso bacalhau à Braga, destacando-se pela cozinha regional, com pratos tradicionais da gastronomia minhota.

História da loja

Fundado em 1953 por Joaquina Maria Soares Gomes, que adquiriu o trespasse da antiga casa de pasto Côrtes, localizada no nº 5 do Campo das Hortas. Não foi fácil conseguir a gestão do estabelecimento, numa época marcada por um Código do Processo Civil de 1939 que vedava às mulheres o direito ao comércio, à administração de bens e à celebração de contratos sem a tutela do marido. Porém, a determinada senhora conseguiu, com o apoio de um cônego, a tutela do espaço, iniciando um processo que resultaria num dos mais famosos restaurantes da cidade de Braga. Aprendeu com Eugénia, proprietária e cozinheira do lendário Restaurante Narcisa, a receita do 'bacalhau à Narciso', localmente conhecido como bacalhau 'à Braga' e, conferindo-lhe um toque pessoal, criou uma receita a que apelidou de bacalhau à Bem-Me-Quer. Com o seu falecimento, em 1980, Maria Irene Oliveira tomou posse do estabelecimento, dando continuidade ao negócio e ao bom nome do restaurante. No início da década de 90, casou com José Dias, um homem com vasta experiência

em comercialização de produtos hoteleiros, que abraçou o projeto da esposa e se dedicou de corpo e alma a este novo negócio. O casal teve três filhos, José António, Ana Joaquina e Maria Francisca, que, absorvendo a paixão pela cozinha, se juntaram aos pais e integraram a equipa, até aos dias de hoje. Além do bacalhau à Bem-me-quer, o restaurante é conhecido pelas 'papas de sarrabulho à moda de Braga', pela lampreia, pelo cabrito assado (oriundo da Cabreira e do Gerês), pelo polvo grelhado com batata e grelos e pelo arroz de pato, que não dispensa a succulenta carne de porco bísaro na sua confeção. Na doçaria, destacam-se o pudim de abade e a sopa dourada. A casa já foi premiada como o melhor restaurante nos Vinhos do Tejo, em 2014, e recebeu a prata no V Concurso de Vinhos Verdes e Gastronomia, em 2011 e 2012, na categoria de cozinha tradicional.

Produtos e serviços

Restaurante com vários pratos da cozinha tradicional portuguesa. Especialidade: bacalhau à Bem-me-quer.

Morada:

Campo das Hortas 6, 4700-210 Braga



The Shop

Restaurante Bem-Me-Quer is renowned for its family friendly atmosphere and is a landmark for its famous Braga-style cod. It also excels in regional cuisine, offering traditional dishes from the Minho region.

The Shop's History

Founded in 1953 by Joaquina Maria Soares Gomes, who acquired the lease of the old Côrtes pasture house at No. 5 in *Campo das Hortas*, the establishment faced significant challenges from the start. At that time, under the 1939 Code of Civil Procedure, women were prohibited from trading, managing property, or signing contracts without their husband's supervision. However, with the support of a canon, Joaquina succeeded in gaining guardianship of the premises, starting in motion a journey that would lead to one of Braga's most renowned restaurants. She learned the recipe for *bacalhau à Narciso*, locally known as '*Bacalhau à Braga*' (Braga-style cod), from Eugénia, the owner and cook of the legendary *Restaurante Narcisa*, and, adding her personal touch, created her own version, which she called '*bacalhau à Bem-Me-Quer*'. Following Joaquina's death in 1980, Maria Irene Oliveira took over the establishment, maintaining the business and the restaurant's esteemed reputation. In the early 1990s, she married José Dias, a man with extensive experience in marketing hotel products, who embraced his wife's project and devoted himself fully to the business. The couple had three children - José António, Ana Joaquina and Maria Francisca - who inherited their parents' passion for cooking and continued to work the team, many of whom remain at the restaurant today. In addition to the *Bem-Me-Quer* style codfish, the restaurant is known for its *papas de sarrabulho à moda de Braga*, lamprey, roast kid (from Cabreira and Gerês), grilled octopus with potatoes and sprouts, and duck rice, which includes succulent Bisaro pork. Among the desserts, the *Pudim de Abade* and 'golden soup' are particularly noteworthy. The restaurant has received several accolades, including being named the best restaurant in the *Vinhos do Tejo* in 2014 and winning silver in the V *Concurso de Vinhos Verdes e Gastronomia* in 2011 and 2012, in the traditional cuisine category.

Products and services

Restaurant offering a variety of traditional Portuguese dishes. Its speciality is cod in the *Bem-Me-Quer* style.

SAPATARIA FERNANDO

A Loja

A Sapataria Fernando é uma loja de referência, onde se encontram as últimas tendências da moda no setor do calçado, primando pela sofisticação, aliada à qualidade, conforto e estilo das melhores marcas portuguesas e internacionais.

História da Loja

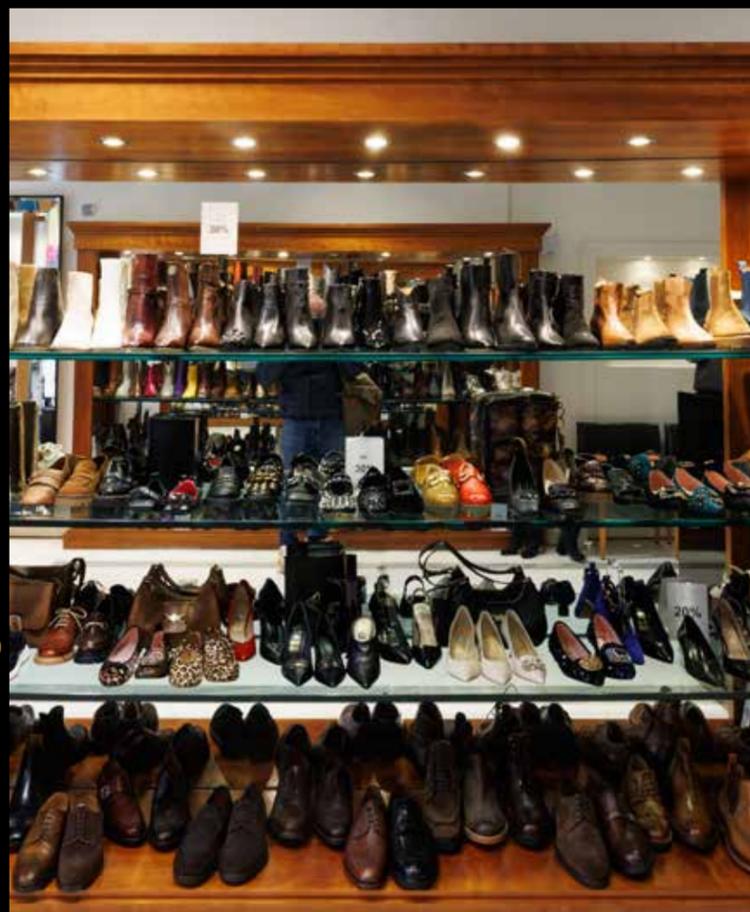
Fundada em 1954 por Fernando Silva Carneiro, que abriu a sua primeira loja numa das mais prestigiadas ruas de comércio de Braga, seguindo-se depois outras duas, manteve-se sempre fiel aos princípios de qualidade, ética e personalidade. A acompanhar as últimas tendências durante mais de setenta anos, a Sapataria Fernando já conheceu quatro gerações, mantendo-se até hoje como um negócio familiar que presta um serviço de qualidade aos bracarenses, com grande reconhecimento local. A sapataria destaca-se pela qualidade dos produtos e do atendimento, vendendo calçado de excelência em pele e eco-pele. É representante de algumas marcas há mais de trinta anos, apresentando peças diferentes e originais. O calçado nacional é dominante, mas também comercializa produtos italianos e espanhóis. Estas características, aliadas a um atendimento profissional e personalizado, permitiram tornar-se numa referência no distrito e no país.

Produtos e Serviços

Calçado para homem e mulher.

Morada:

Rua Dr. Justino Cruz 113, 4700-314 Braga



100



The Shop

Sapataria Fernando is a renowned shop offering the latest fashion trends in footwear, combining sophistication with quality, comfort, and style from the finest Portuguese and international brands.

The Shop's History

Founded in 1954 by Fernando Silva Carneiro, who opened his first shop in one of Braga's most prestigious shopping streets, followed by two others, Sapataria Fernando has always remained faithful to the principles of quality, ethics and individuality. Keeping up with the latest trends for more than seventy years, it has been passed down through four generations, remaining a family business to this day and providing the people of Braga, with a high-quality and well-recognised service. The shoe shop stands out for the excellence of its products and customer care, offering premium footwear in leather or eco-leather. It has represented some brands for over thirty years, presenting distinctive and original designs. Portuguese footwear predominates, but Italian and Spanish products are also available. These characteristics, combined with professional and personalised service, have made it a benchmark both in the district and nationwide.

Products and Services

Men's and women's footwear.



101





102

LUSITANA

A Loja

Localizada na Rua Dr. Justino Cruz, tendo como cenário o bellissimo e emblemático Jardim de Santa Bárbara, a Lusitana ocupa todo o piso térreo de um edifício de gaveto, que se destaca pela sua decoração dos anos 50, marcadamente inspirada nos antigos salões de chá e pela sua fachada envidraçada, que proporciona uma vista privilegiada para o jardim onde está inserida. Uma referência em Braga, por oferecer uma grande variedade de produtos de pastelaria de fabrico próprio, sendo reconhecida pela qualidade das suas iguarias.

História da loja

A origem da Lusitana não se pode dissociar da história da famosa Padaria Lusitana, que existia na Rua de S. João e que marcou presença na cidade entre 1896 (de acordo com o *Anuário Comercial de Braga*) e o seu encerramento no início do século XXI. Os proprietários da padaria, aproveitando a requalificação urbana desta área da cidade, que levou à abertura das ruas Dr. Justino Cruz e Eça de Queirós e à criação do Jardim de Santa Bárbara, decidiram abrir um salão de chá, nascendo assim a Lusitana, inaugurada em 15 de agosto de 1955.



A firma Oliveira, Malheiro e Gonçalves assumiu a direção deste novo espaço que oferecia o serviço de confeitaria, mas também o de padaria. Em 1960, a sociedade desfaz-se, ficando apenas um dos sócios, José Barbosa de Oliveira, a dirigir o destino da Lusitana, posição que se manterá até 1988. A Lusitana é um belo exemplo de como as lojas se podem inovar com o passar dos anos. Lugar de sucesso durante décadas, estava a viver um período conturbado quando, em 2011, a firma Viana & Pinheiro, Lda. abraça este negócio e dá continuidade à sua história, mantendo a tradição da pastelaria e do fabrico próprio, mas criando um novo serviço, servindo refeições ligeiras, lanches e pequenos-almoços. A esplanada exterior é um local ideal para desfrutar de um chá, café ou bebida refrescante, enquanto se aprecia a vista para o Jardim de Santa Bárbara.

Produtos e serviços

Pastelaria, salão de chá e refeições ligeiras.

Morada:

Rua Doutor Justino Cruz 127, 4700-314 Braga



The Shop

Located on *Rua Dr. Justino Cruz*, overlooking the beautiful and emblematic *Santa Bárbara Garden*, *Lusitana* occupies the entire first floor of a corner building, distinguished by its 1950s décor, clearly inspired by traditional tea rooms, and by its glass façade, which offers a privileged view of the garden. A true landmark in Braga, it is celebrated for its wide variety of in-house pastries and renowned for the exceptional quality of its delicacies.

The Shop's History

The origins of *Lusitana* are closely linked to the history of the famous *Padaria Lusitana*, which once stood on *Rua de S. João* and operated in the city from 1896 (according to the *Braga Commercial Yearbook*) until its closure in the early 21st century. Taking advantage of the urban redevelopment of this part of the city, which led to the opening of *Rua Dr. Justino Cruz* and *Rua Eça de Queirós*, as well as the creation of the *Santa Bárbara Garden*, the bakery's owners decided to open a tea room. Thus, *Lusitana* was born, opening its doors on 15 August 1955. The management of this new space, which offered both confectionery and bakery services, was entrusted to the firm *Oliveira, Malheiro & Gonçalves*. In 1960, the company was dissolved, leaving only one of the partners, José Barbosa de Oliveira, who went on to run *Lusitana* until 1988. *Lusitana* stands as a fine example of how traditional establishments can continue to innovate over time. A successful business for decades, it entered a difficult period until, in 2011, the firm *Viana & Pinheiro, Lda.* took over and continued its legacy. They preserved the tradition of in-house pastry making, while introducing new offerings, such as light meals, snacks and breakfasts. Its outdoor terrace provides the perfect spot to enjoy a cup of tea, coffee or a refreshing drink, while enjoying the view of the *Santa Bárbara Garden*.

Products and services

Pastries, tea room, and light meals.

103

ARMAZÉM DOS TERCEIROS

A Loja

O Armazém dos Terceiros oferece uma grande variedade de produtos, com vestuário para senhora e homem, incluindo roupa interior e acessórios, destacando-se pela qualidade dos seus produtos, muitos dos quais de produção nacional.

História da loja

Fundada em 1928 por José Veiga, a história do Armazém dos Terceiros começou quando José Veiga, avô dos atuais gerentes, abriu a sua primeira loja, a Casa Veiga - Fatos, localizada na mesma rua, mas num edifício do outro lado do atual, que se dedicava ao comércio de lanifícios e à venda de tecido a metro para a confeção de fatos.

Em 1956, sob a gestão de Francisco Gomes, filho do

fundador, adotou o nome atual e terá sido nessa altura que mudou de instalações, vindo a ocupar o lugar onde hoje se encontra. Na década de 80, o edifício foi reabilitado, tendo sofrido grandes alterações, quer no exterior quer no interior, adulterando por completo o seu aspeto primitivo. Atualmente, é constituído por um amplo espaço comercial, distribuído por dois pisos, tendo José Gomes, neto do fundador, como responsável pela sua gestão, dando assim continuidade ao negócio familiar desta histórica loja.

Produtos e serviços

Comércio de vestuário, malhas e roupa interior.

Morada:

Rua dos Capelistas 35, 4700-307 Braga

104



The Shop

Armazém dos Terceiros is one of the oldest shops in the city, offering a wide variety of products. It sells clothing for both women and men, including underwear and accessories, and stands out for the quality of its items, many of which are made in Portugal.

The Shop's History

Founded in 1928 by José Veiga, the history of *Armazém dos Terceiros* began when Veiga, grandfather of the current managers, opened his first shop, *Casa Veiga - Fatos*, on the same street but in a building opposite the present one. The shop specialised in the wool trade and in selling fabric by the metre for tailoring suits. In 1956, under the management of Francisco Gomes, the founder's son, it adopted its current name and moved the premise it still occupies today. During the 1980s, the building was refurbished and underwent major alterations, both inside and out, completely transforming its original appearance. Today, the shop comprises a large commercial space spread over two floors, managed by José Gomes, the founder's grandson, who continues the family legacy of this historic establishment.

Products and services

Clothing, knitwear, and underwear.



105

RESTAURANTE CASA PIMENTA

A Loja

A Casa Pimenta é um restaurante que aposta na cozinha tradicional portuguesa, com especial destaque para a gastronomia minhota.

História da loja

Fundado em 1957 por Eduardo Pimenta, o restaurante Casa Pimenta, com mais de meio século de existência, tem à disposição três salas, apresentando um ambiente familiar e acolhedor, que combina elementos decorativos clássicos e modernos.

A cozinha aposta nas velhas receitas regionais e nacionais. Entre as suas especialidades, destacam-se as papas de sarrabulho, servidas aos domingos, bem como pratos como os filetes de pescada com salada ucraniana, o cabrito assado no forno a lenha e a vitela assada no forno a lenha.

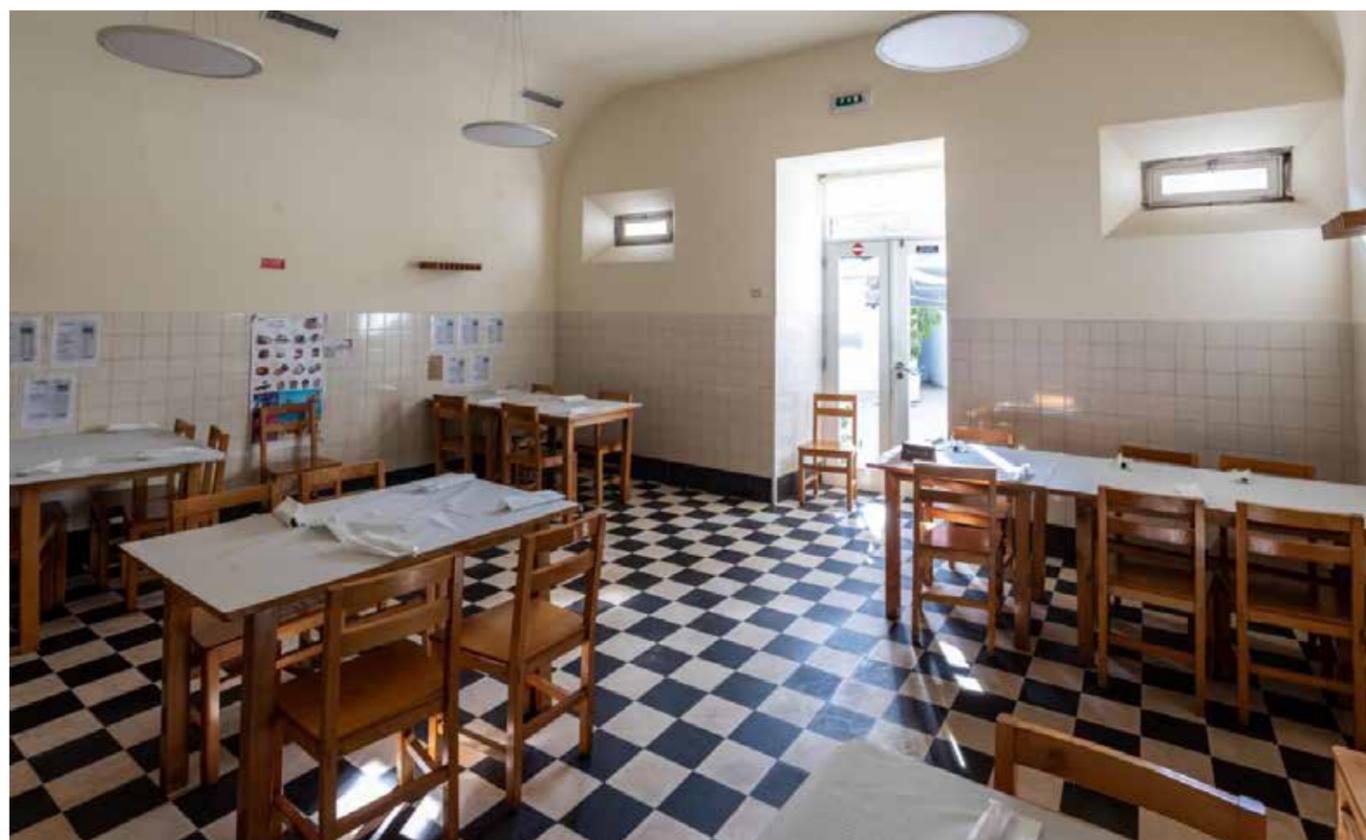


Produtos e serviços

Restaurante com vários pratos de cozinha nacional e regional minhota. A sua especialidade é papas de sarrabulho.

Morada:

Praça Conde de Agrolongo 46-48, 4700-312 Braga



The Shop

Restaurante Casa Pimenta specialises in traditional Portuguese cuisine, with a particular emphasis on gastronomy of the Minho region.

The Shop's History

Founded in 1957 by Eduardo Pimenta, *Restaurante Casa Pimenta* has been serving for more than half a century. It features three dining rooms with a warm and welcoming atmosphere, combining classic and modern decorative elements. The cuisine is based on traditional regional and national recipes. Specialties include papas de sarrabulho, served on Sundays, as well as dishes such as hake fillets with Ukrainian salad, roast kid, and veal roasted in a wood-fired oven.

Products and services

A variety of traditional Portuguese and Minho regional dishes. Its speciality is *papas de sarrabulho* (Pork and blood porridge).



ARMAZÉNS DO CASTELO

A Loja

O Armazéns do Castelo é uma loja especializada na venda de vestuário para homem e senhora, onde a grande maioria dos produtos vendidos é de produção nacional.

História da loja

Fundada em 1957 por António Olímpio Teixeira da Costa, um comerciante com grande experiência no ramo, que havia trabalhado em grandes lojas do Porto e de Lisboa, decidiu estabelecer-se por conta própria, escolhendo a cidade de Braga para abrir a sua loja, nascendo assim os Armazéns do Castelo. Com mais de meio século de existência, é atualmente o filho do fundador, José Ernesto Moura Peixoto Costa, quem dá continuidade à história e memória deste negócio familiar. O espaço foi renovado, mantendo a sua traça original e preservando os seus traços históricos. Com a renovação, oferece agora um ambiente mais moderno e acolhedor.

Produtos e serviços

Comércio de vestuário para homem e mulher.

Morada:

Rua do Castelo 45-47, 4700-311 Braga



The Shop

Armazéns do Castelo is a store specialising in clothing for men and women, with the vast majority of its products made in Portugal.

The Shop's History

Founded in 1957 by António Olímpio Teixeira da Costa, a merchant with extensive experience in the sector having worked in major shops in Porto and Lisbon, he decided to establish his own business, choosing Braga as the location for his shop, giving rise to *Armazéns do Castelo*. Now more than half a century old, the business is run by the founder's son, José Ernesto Moura Peixoto Costa, who continues the history and legacy of this family enterprise. The space has been refurbished, retaining its original design and preserving its historical features, while creating a more modern and cosy atmosphere.

Products and services

Clothing for men and women





CASA FARIA

A Loja

A Casa Faria é um estabelecimento comercial especializado na venda de malhas e artigos de retrosaria.

História da loja

A Casa Faria foi fundada em 1965 por Manuel Faria de Araújo e está nas mãos da mesma família há mais de meio século. O negócio foi passando de geração em geração e, atualmente, é gerido pelos filhos do fundador. Dedicar-se ao comércio de vestuário, especializando-se em roupa interior para homem e senhora, satisfazendo os gostos, desejos e necessidades de todos os que procuram conforto e qualidade a preços acessíveis.

Produtos e serviços

Comércio de vestuário com uma ampla variedade de artigos, nomeadamente pijamas, camisas e roupa interior.

Morada:

Rua dos Chãos 127 4710-230 Braga



The Shop

Casa Faria is a shop specialising in the sale of knitwear and haberdashery items.

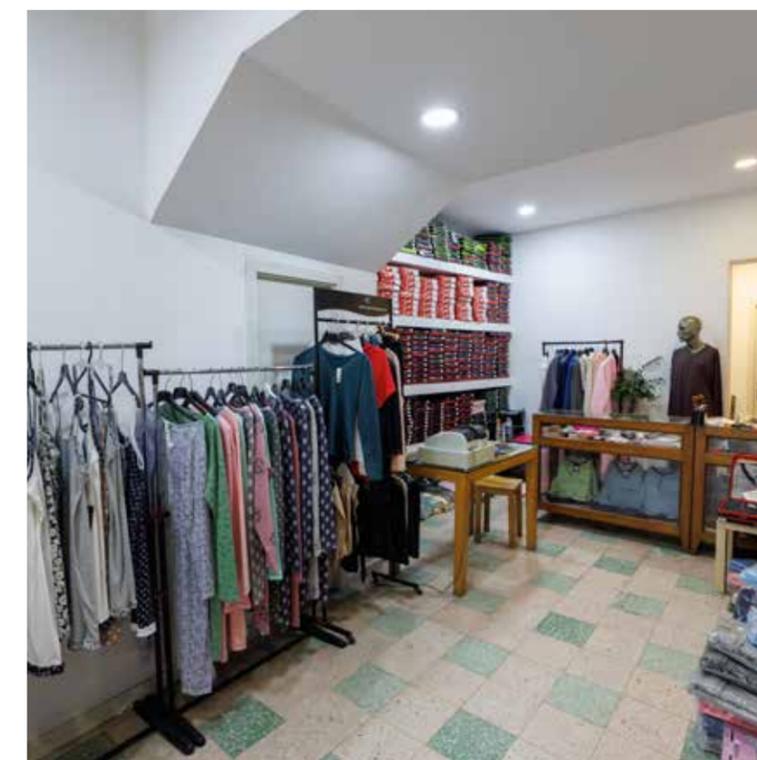
The Shop's History

Casa Faria was founded in 1965 by Manuel Faria de Araújo and has remained in the hands of the same family for over half a century. Passed down through generations, it is currently run by the founder's sons.

Dedicated to the clothing trade, it specialises in underwear for men and women, meeting the tastes, desires and needs of all those seeking comfort and quality at affordable prices.

Products and services

A wide variety of clothing, including pyjamas, shirts, and underwear.





RESTAURANTE MINI SPORT

A Loja

O restaurante Mini Sport é reconhecido pela sua vasta ementa, onde podemos apreciar os tradicionais pregos no pão e no prato, os combinados e muitas outras iguarias da região, como o arroz de pato, o bacalhau à Braga e as papas de sarrabulho.

História da loja

Em 1966, o *Correio do Minho* noticiava, a 3 de dezembro de 1966, a abertura do Mini Sport, com a inauguração da monumental pista de minicarros — um projeto de dois bairristas, José Alberto Carvalho de Araújo e José Alberto F. Cerqueira, considerada uma das maiores do país e que foi palco para a prova “I Grande Prémio de Braga” de minimodelos. A monumental pista era a atração do local, mas o espaço servia também como ponto de encontro e de tertúlia da juventude da época. Em 1978, a pista foi desativada, mas o snack-bar manteve-se, permanecendo como referência para a degustação de petiscos fora de horas. Em 1988, Altino Alves de Almeida solicitou a alteração de alvará, passando a ser um restaurante. Em 1990, João Afonso abraçou este projeto, e hoje continua a ser conhecido pelos seus deliciosos petiscos e como espaço de reencontro entre amigos. Quando se entra, somos recebidos por um ambiente de snack-bar, com os emblemáticos bancos altos ao balcão e pelo espaço descontraído que permite a degustação de petiscos fora de horas.

Produtos e serviços

Restaurante de cozinha tradicional portuguesa.

Morada:

Rua do Carvalho nº38 R/C 4700-310 Braga

112 “é um dos estabelecimentos mais emblemáticos e tradicionais da Cidade”



The Shop

Restaurante *Mini Sport* is renowned for its extensive menu, where visitors can enjoy traditional dishes such as *pregos no pão* (steak sandwich) and *pregos no prato* (steak served on a plate), *combinados* (mixed plates), and many other regional delicacies, including duck rice, *bacalhau à Braga* (Braga-style cod), and *papas de sarrabulho* (traditional Portuguese pork and blood porridge).

The Shop's History

On 3 December 1966, the *Correio do Minho* newspaper reported the opening of *MiniSport*, which featured the inauguration of the monumental minicar track, a project by two local residents, José Alberto Carvalho de Araújo and José Alberto F. Cerqueira. The track was considered one of the largest in the country and hosted the ‘I Grande Prémio de Braga’ mini-model race. Although the track was the main attraction, the venue also served as a meeting and socialising point for the city’s youth. The track closed in 1978, but the snack bar remained a popular spot for late-night refreshments. In 1988, Altino Alves de Almeida

applied to change the licence so that the space could operate as a restaurant. Two years later, João Afonso took over the project, and today *Mini Sport* continues to be renowned for its delicious snacks and as a place where friends gather. Upon entering, visitors are greeted by a traditional snack-bar atmosphere, with emblematic high stools at the counter and a relaxed space to enjoy snacks after hours.

Products and services

Restaurant, snack-bar.



ADEGA REGIONAL DE TENÕES

A Loja

Com uma vista privilegiada sobre o magnífico Santuário do Bom Jesus do Monte, um dos muitos *ex-libris* da cidade de Braga, o restaurante Adega Regional de Tenões é uma referência local onde se pode experimentar a tradicional cozinha portuguesa num ambiente acolhedor e familiar.

História da Loja

Fundada em 1966, a Adega Regional de Tenões tem atualmente como proprietário Fernando Dias, que reabriu o restaurante na década de 90 do século XX, cumprindo assim o sonho de estar ligado à restauração. Contando já com cerca de 30 anos à frente deste espaço, foi fazendo algumas obras de remodelação e melhoramentos, ao longo dos anos, tendo em vista criar um ambiente mais acolhedor, mas sem nunca fugir ao tradicional para assim proporcionar uma melhor experiência a quem o visita.

Um restaurante familiar, com uma cozinha de excelência onde se destacam o Leitão Assado no forno a lenha e as Papas de Sarrabulho e, como não poderia faltar o tradicional Bacalhau confeccionado de várias formas. A mesa é o lugar onde as memórias são feitas e saboreadas.

Produtos e Serviços

Restaurante, takeaway.

Morada:

Rua Álvaro Vieira Nogueira 7, 4715-063 Braga



The Shop

With a privileged view of the magnificent Sanctuary of Bom Jesus do Monte, one of Braga's most iconic landmarks, *Adega Regional de Tenões* is a local favourite where visitors can enjoy traditional Portuguese cuisine in a warm and family-friendly atmosphere.

The Shop's History

Founded in 1966, *Adega Regional de Tenões* is currently owned by Fernando Dias, who reopened the restaurant in the 1990s, fulfilling his dream of being involved in the restaurant business. Having managed the restaurant for around 30 years, he has carried out several refurbishments and improvements over time, aiming to create a more welcoming atmosphere, while remaining faithful to tradition, in order to offer the best experience to visitors.

This family-run restaurant is renowned for its excellent cuisine, with highlights including wood-fired roast suckling pig, *Papas de Sarrabulho* (traditional Portuguese pork and blood porridge), and, of course, traditional cod prepared in a variety of ways. The table is the place where memories are made and savoured.

Products and Services

Dine-in Restaurant, and takeaway services.





RESTAURANTE CITY-RIO

116

A Loja

O City-Rio é um restaurante reconhecido pela gastronomia tradicional portuguesa, destacando-se pelo Bacalhau à Braga, preparado de acordo com as receitas tradicionais.

História da loja

O Restaurante City-Rio foi fundado em 1966 por Amândio Pereira Barbosa de Faria e pela sua esposa, Josefa Gomes Fernandes, um casal que nutria uma grande paixão pelos pratos regionais e tradicionais portugueses e, por isso, decidiu abrir um espaço onde pudesse partilhar as suas receitas gastronómicas e o paladar dos seus pratos. Conhecido pelas suas especialidades, como o Bacalhau à City-Rio, e pelas porções generosas a preços acessíveis, tornou-se uma escolha popular entre os bracarenses. Com mais

de 50 anos de existência, atualmente é Carlos Oliveira Carvalho – funcionário do restaurante desde os 16 anos – quem assumiu a gestão do negócio em 1989 e, há 36 anos mantém a gestão do restaurante, assegurando a manutenção de todos os elementos característicos da gastronomia minhota. Com uma decoração cuidada, tem-se adaptado às novas exigências através da oferta de um espaço acolhedor e moderno e também da qualidade dos produtos e serviços. Além do famoso Bacalhau à City-Rio, o restaurante oferece uma variedade de pratos, incluindo churrasco à brasileira, vitela assada e cabrito assado.

Produtos e Serviços

Restaurante de cozinha tradicional portuguesa.

Morada:

Rua Maria Amélia Bastos Leite 95, 4705-120 Braga



The Shop

City-Rio is a restaurant renowned for traditional Portuguese cuisine, particularly noted for its *bacalhau à Braga* (Braga-style cod), prepared according to authentic, time-honoured recipes.

The Shop's History

City-Rio was founded in 1966 by Amândio Pereira Barbosa de Faria and his wife Josefa Gomes Fernandes, a couple with a deep passion for regional and traditional Portuguese dishes. They decided to open a place where they could share their culinary recipes and the flavours of their cuisine. Known for its specialities, such as *Bacalhau à City-Rio* (City-Rio-style cod), and its generous portions at affordable prices, the restaurant has become a popular choice among the people of Braga.

With over 50 years of history, Carlos Oliveira Carvalho, an employee since the age of 16, took over the business in 1989 and has been running the restaurant for 36 years, ensuring that all the characteristic elements of Minho gastronomy are preserved. Carefully decorated, the restaurant has adapted to modern demands by offering a cosy, and contemporary space, while maintaining the quality of its dishes and services. In addition to the famous *Bacalhau à City-Rio*, the menu includes a variety of dishes such as Brazilian barbecue, roast veal, and roast kid.

Products and services

Traditional Portuguese cuisine with a contemporary touch.



117





FEIRA DAS TAPEÇARIAS

A Loja

Feira das Tapeçarias é um estabelecimento que é identificado pelos consumidores como um local de referência e único em Braga na venda de artigos exclusivos originários de Portugal, como os tapetes de Arraiolos, as tapeçarias de Portalegre e os tapetes de Beiriz, mas também por possuir uma coleção de tapeçarias do mundo inteiro, como tapetes persas tradicionais e tapetes de seda. Por outro lado, para além de se distinguir pela qualidade dos produtos que comercializa, a Feira das Tapeçarias diferencia-se por ter uma marca própria aplicada ao seu serviço, a qual permite aos clientes um atendimento diferenciado e qualificado, reconhecido e requisitado por consumidores de todo o país e do mundo.

História da loja

A Feira das Tapeçarias foi fundada em 8 de outubro de 1968 e é composta por quatro lojas físicas na cidade de Braga - na Rua Dr. Justino Cruz, no Centro Comercial Santa Bárbara e na Rua do Souto, uma loja em Guimarães - na Rua de Santo António, e uma loja online. Fundada por Hermínio Guimarães, a Feira das Tapeçarias é uma referência em Portugal quando se trata de tapetes de alta qualidade. Trata-se de um negócio familiar. Este foi um dos princípios que norteou a direção do negócio ao longo destes anos: a preservação do mesmo no seio familiar, mantendo-se igual na sua identidade a atividade da Feira das Tapeçarias.

A Feira das Tapeçarias sobreviveu às rápidas mutações de mercado, decorrentes da alteração dos estilos de vida, tornando-se, assim, um elemento distintivo e diferenciador da cidade de Braga, nas suas dimensões social, económica e cultural.

Produtos e serviços

A Feira das Tapeçarias é um estabelecimento que se diferencia pela qualidade dos seus produtos e serviços e possui produtos associados ao registo de uma marca própria. Na Feira das Tapeçarias, praticamente tudo é possível: desde adaptar um tapete em função do espaço em questão, personalizar e jogar com os restantes acessórios, ou criar artigos de raiz, como carpetes por medida, com escolha de materiais, textura e dimensões, indo de encontro às necessidades e gostos do cliente.

Morada:

Rua Dr. Justino Cruz (Centro Comercial Santa Bárbara) Loja 38, 4700-314 Braga



The Shop

Feira das Tapeçarias is widely regarded as a unique and reference point in Braga for selling exclusive Portuguese items, such as *Tapetes de Arraiolos*, *Tapeçarias de Portalegre*, and *Tapetes de Beiriz*. The shop also boasts a collection of tapestries from around the world, including traditional Persian rugs, silk rugs, Afghan rugs, Kilim, and Ziegler carpets. In addition to the quality of its products, *Feira das Tapeçarias* distinguishes itself through its own branded service, providing customers with a tailored and professional experience that is appreciated and sought after by clients from across Portugal and around the world.

The Shop's History

Feira das Tapeçarias was founded on 8 October 1968 by Hermínio Guimarães and remains a family-run business to this day. It operates four physical stores in Braga, on *Rua Dr. Justino Cruz*, at *Centro Comercial Santa Bárbara*, and on *Rua do Souto*, one store in Guimarães on *Rua de Santo António*, as well as an online store.

Feira das Tapeçarias has become a benchmark in Portugal for high-quality carpets. One of the guiding principles of the business has been to preserve it within the family while maintaining its unique identity as '*Feira das Tapeçarias*'.

Over the years, the store has successfully navigated rapid market changes resulting from evolving lifestyles, becoming a distinctive and influential element of Braga in social, economic, and cultural terms.

Products and services

Feira das Tapeçarias is known for its distinctive products and for the high quality of both its items and services. The shop also offers exclusive products under its own registered brand. At *Feira das Tapeçarias*, almost anything is possible: rugs can be adapted to suit a particular space, customised, and coordinated with accessories, allowing customers to create items from scratch, such as bespoke carpets with a choice of materials, textures, and dimensions, tailored to their individual tastes and needs.

While there are other shops selling tapestries, *Feira das Tapeçarias* stands out by giving customers the unique opportunity to personalise their purchases.





CASA DOS TERÇOS

A Loja

A Casa dos Terços é uma referência na cidade de Braga no comércio de artigos religiosos, com uma forte tradição católica no comércio local.

História da loja

A Casa dos Terços foi fundada em 1969 por José Fernandes, um bracarense que, aproveitando a rica tradição religiosa da cidade de Braga, decidiu abrir uma loja onde se refletisse a sua profunda herança cultural e espiritual. Constituída por uma pequena loja de exploração familiar, atualmente já na segunda geração, encontra-se há mais de 50 anos com grande atividade, sendo uma referência na cidade no comércio de arte sacra. O estabelecimento mantém grande parte da sua imagem original, convidando os visitantes a mergulhar numa experiência completamente diferente. Os produtos são variados, incluindo uma panóplia variada de arte sacra, mas também várias peças de artesanato ou lembranças que permitem eternizar a visita a Braga.

Produtos e serviços

Lembranças, e artesanato e artigos religiosos.

Morada:

Rua do Souto 118, 4700-314 Braga



The Shop

Casa dos Terços is a landmark in Braga for religious goods, with a long-standing tradition in Catholic commerce.

The Shop's History

Casa dos Terços was founded in 1969 by José Fernandes, a native of Braga who, drawing on the city's rich religious tradition, decided to open a shop reflecting its deep cultural and spiritual heritage. This small family-run business, now in its second generation, has been very active for over 50 years and is a benchmark in Braga for the sacred art trade.

The shop has retained much of its original character, inviting visitors to experience a truly distinctive atmosphere. Its products are varied, ranging from a wide selection of sacred art to handicrafts and souvenirs, allowing visitors to take a piece of Braga's heritage home with them.

Products and services

Souvenirs, handicrafts, and religious items.



BRAGA OLIVA

A Loja

A Braga Oliva é uma empresa vocacionada na comercialização de máquinas de costura e de bordar.

História da loja

Fundada em 1975, o seu negócio era vocacionado para as máquinas de costura e máquinas de bordar, sendo representante da máquina de costura Oliva, até 2010, data do encerramento da fábrica em S. João da Madeira, que laborava desde 1925. A Braga Oliva iniciou a sua atividade em agosto de 1975, com um contrato de exploração. Em 1988, a Oliva Indústrias Metalúrgicas S.A. foi transferida para o atual proprietário, António de Oliveira Costa. Em 2001, a empresa ampliou a gama de produtos que comercializa, diversificando as suas marcas e

introduzindo máquinas de costura domésticas e industriais, grandes e pequenos eletrodomésticos, equipamentos de lavandaria e máquinas de ar condicionado. Uma empresa de cariz familiar, apresenta um crescimento anual sustentado, perspetivando-se a natural sucessão do negócio por parte do filho do empresário, que o vem ajudando a desenvolver e a dinamizar o negócio iniciado pelo seu pai há 45 anos.

Produtos e serviços

Comércio de produtos elétricos e eletrónicos, tais como as máquinas de costura, tanto domésticas como industriais, grandes e pequenos eletrodomésticos, equipamentos de lavandaria e máquinas de ar condicionado.

Morada:

Rua dos Chãos 86-88, 4710-230 Braga

122



The Shop

Braga Oliva is a company specialising in the sale of sewing and embroidery machines.

The Shop's History

Braga Oliva was founded in 1975, initially focusing on sewing and embroidery machines, and served as the representative of Oliva sewing machines until 2010, when the factory in S. João da Madeira, which had been in operation since 1925, closed. The company began trading in August 1975 under an operating contract. In 1988, *Oliva Indústrias Metalúrgicas SA* was transferred to its current owner, António de Oliveira Costa. In 2001, *Braga Oliva* expanded its product range, diversifying its brands and introducing domestic and industrial sewing machines, small and large household appliances, laundry equipment, and air-conditioning units. This family-run business has enjoyed sustained annual growth, with the founder's son now contributing to the development and expansion of the business started by his father 45 years ago.

Products and services

Sale of electrical and electronic products, including domestic and industrial sewing machines, small and large household appliances, laundry equipment, and airconditioning units.

123





SAPATARIA STARLET

A Loja

A Sapataria Starlet é uma loja especializada no comércio de calçado, destacando-se pela elegância e qualidade dos seus produtos, dando preferência a marcas portuguesas de alta qualidade.

História da loja

Fundada há mais de meio século, a Sapataria Starlet é um espaço que, ao longo dos tempos, se tem mantido no comércio tradicional, oferecendo calçado de alta qualidade, com representação exclusiva de algumas marcas. Atualmente, é Artur Marques o responsável pela gestão do espaço, estando há mais de três décadas à frente do destino da loja. O espaço foi renovado, preservando parte dos seus traços históricos, oferecendo um ambiente mais moderno e acolhedor. O atendimento personalizado e a qualidade dos seus produtos têm captado o interesse do público, permitindo atrair várias gerações ao longo das décadas.

Produtos e serviços

Calçado para homem e mulher.

Morada:

Rua Dr. Justino Cruz 139, 4700-314 Braga



The Shop

Sapataria Starlet is a historic shop specialising in footwear, located in the heart of Braga.

The Shop's History

Founded more than half a century ago, *Sapataria Starlet* has remained a traditional business, offering high-quality footwear, and holding exclusive representation of select brands. Artur Marques has been in charge of the shop for over three decades. The shop has been refurbished, retaining some of its historic features while providing a more modern and cosy atmosphere. Its personalised service and the quality of its products have attracted generations of customers over the years.

Products and services

Men's and women's footwear.





TASQUINHA DA LAURINHA

A Loja

A Tasquinha da Laurinha é um restaurante reconhecido pela gastronomia tradicional, valorizando a tradição e a qualidade da cozinha portuguesa.

História da loja

Fundada na década de 1980, a Tasquinha da Laurinha ocupa o rés do chão de uma habitação familiar, mantendo os seus traços caraterísticos inalterados até à atualidade, resultado de uma continuidade geracional. O restaurante destaca-se pela proximidade e atendimento personalizado, procurando manter a excelência da sua oferta gastronómica, onde se destacam especialidades como papas de sarrabulho, bola de carne e de sardinha, feijoadas, línguas e rojões.

Produtos e serviços

Restaurante de cozinha tradicional portuguesa.

Morada:

Avenida da Igreja 2, 4705-480 Braga



The Shop

Tasquinha da Laurinha is a restaurant renowned for its traditional cuisine, celebrating the heritage and quality of Portuguese cooking.

The Shop's History

Founded in the 1980s, *Tasquinha da Laurinha* occupies the ground floor of a family home, retaining its characteristic features to this day as a result of generational continuity. The restaurant stands out for its warm, personalised service, and commitment to maintaining the excellence of its cuisine. Its specialties include *papas de sarrabulho* (pork and blood porridge), *bola de carne* (meat pie), *bola de sardinha* (sardine pie), *feijoadas* (bean with meat stew), *línguas* (pork tongues), and *rojões* (braised pork cubes).

Products and services

Traditional Portuguese cuisine.





RESTAURANTE CASA GARRAFINHA (JEREMIAS)

A Loja

A Casa Garrafinha é um restaurante típico português que se destaca pelos seus sabores bem tradicionais, com um toque especial: a sua adega, decorada com cascos de madeira que remetem às vinhas de onde provêm os vinhos verdes.

História da loja

Fundado em 1989, por Jeremias e Lucinda, um jovem casal unido pelo amor que sentiam um pelo outro e por uma profunda paixão pela cultura e gastronomia portuguesa e pelos bons vinhos verdes. Ambos, naturais de Vila Verde, acalentavam um sonho de ter um espaço onde pudessem dar asas à sua paixão. A simplicidade e autenticidade dos pratos típicos, como o bacalhau à Braga, o pica no chão, as papas de sarrabulho..., despertavam neles memórias afetivas. O ambiente criado foi pensado ao pormenor, onde cada detalhe reflete a tradição e o encanto dos sabores portugueses, aliado ao aroma da cozinha, que transporta os clientes a um ambiente genuíno e acolhedor. Cada prato carrega o toque especial de Lucinda, enquanto Jeremias, oferece o vinho perfeito para acompanhar, transformando o restaurante num verdadeiro santuário para os amantes da gastronomia portuguesa. O espaço está ricamente decorado pelos cascos antigos de madeira, dispostos de maneira harmoniosa pela adega, que contam histórias do passado e transmitem o carinho com que o vinho é tratado em cada etapa. Além do seu valor decorativo, os cascos trazem um aroma subtil que se mistura ao ambiente, complementando a experiência dos clientes e dando ao espaço uma atmosfera rústica e autêntica, sentindo-se a alma do Norte de Portugal.

Produtos e serviços

Restaurante de cozinha tradicional portuguesa.

Morada:

Travessa do Quinteiro 1A, 4705-274 Braga



The Shop

Casa Garrafinha is a traditional Portuguese restaurant, renowned for its authentic flavours and its distinctive wine cellar, decorated with wine casks that pay tribute to the vineyards producing the *Vinho Verde* served with pride.

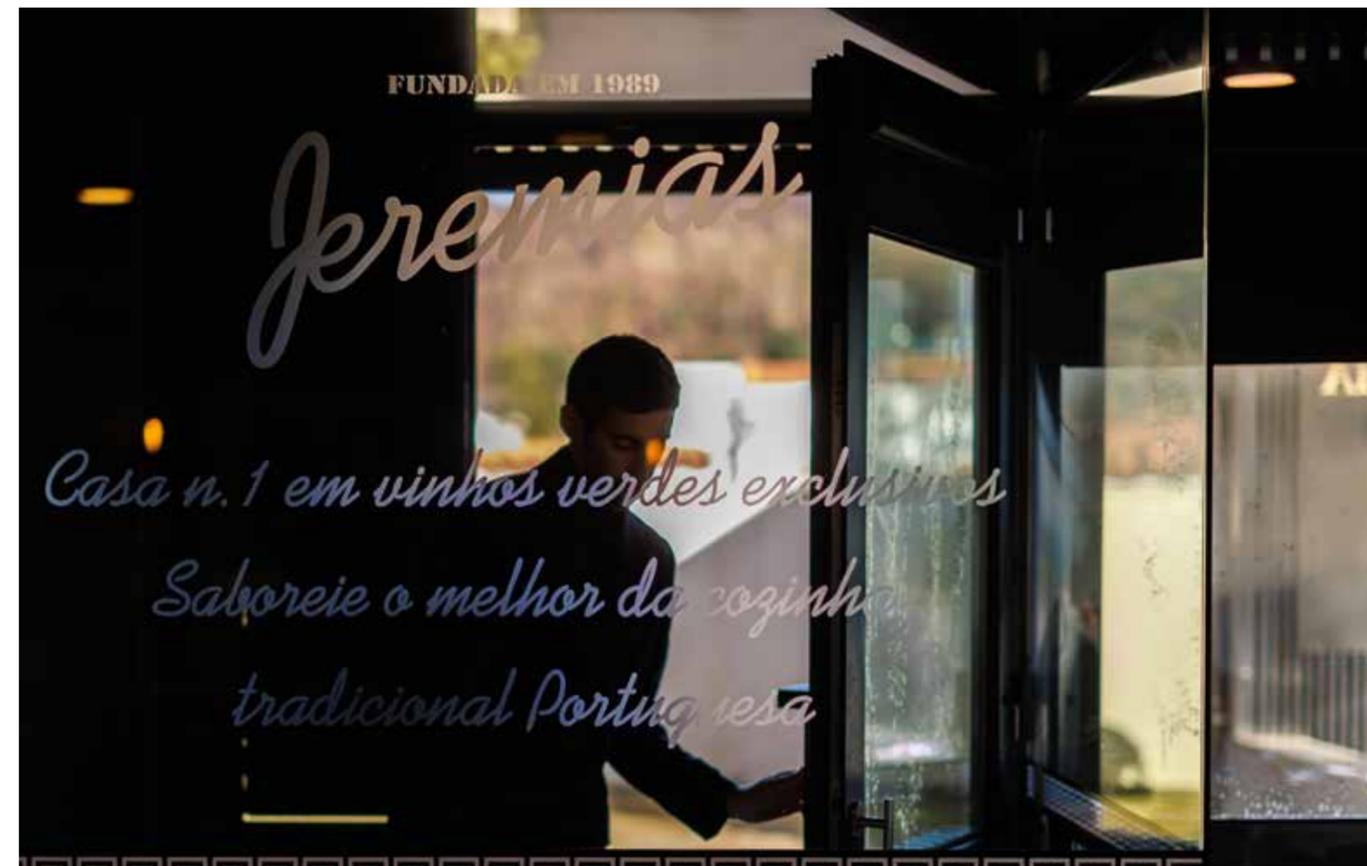
The Shop's History

Casa Garrafinha was founded in 1989 by Jeremias and Lucinda, a young couple united by their love for each other and a deep passion for Portuguese culture and gastronomy. Both from Vila Verde, they dreamed of creating a place where they could share their love of traditional Portuguese cuisine and excellent *Vinho Verde* wines. The simplicity and authenticity of typical dishes, such as *Bacalhau à Braga* (Braga-style cod), *Pica no Chão* (chicken and blood rice), and *Papas de Sarrabulho* (pork and blood porridge), evoked cherished memories for them. With each new dish and each bottle of *Vinho Verde* shared, the dream of opening a restaurant grew ever stronger. And so, they took the plunge: the doors of *Casa Garrafinha* opened in 1989. The atmosphere has been carefully designed, with

every detail reflecting the tradition and charm of Portuguese flavours, complemented by the aromas of the kitchen, which transport customers to a genuinely welcoming environment. Each dish bears Lucinda's special touch, while Jeremias selects the perfect wine to accompany it, creating a veritable sanctuary for lovers of Portuguese gastronomy. The space is richly decorated with old wooden casks, arranged harmoniously around the cellar, which tell stories of the past and highlight the care with which the wine is treated at every stage. Beyond their decorative appeal, the casks impart a subtle aroma that blends into the surroundings, enhancing the dining experience and giving the restaurant a rustic, authentic ambience reminiscent of northern Portugal.

Products and services

Traditional Portuguese cuisine.





Título

Braga. Lojas com História

Autor

José A. Rio Fernandes e Pedro Chamusca*

Editor

Câmara Municipal de Braga

Data de edição

outubro 2025

Design gráfico

dessta - agência de comunicação

ISBN

978-989-36490-5-3

Tiragem

...

Execução Gráfica

...

Depósito legal

...

Fotografias

Câmara Municipal de Braga

