

An aerial photograph of a coastal town in Portugal, likely on the Azores. The town is built on a steep, terraced hillside that descends towards a vibrant blue ocean. The houses have orange-tiled roofs, and the terraces are lush with green vegetation. In the foreground, there's a small, calm bay or lagoon. The background shows more rugged, forested hills under a clear blue sky with a few wispy clouds.

VIAGENS DO RUSTY PORTUGAL - ILHAS E PORTO

02 A 15 DE ABRIL DE 2026

m
rusty marcellini

O QUE INCLUI:

Hospedagens:

- The Views Baía - Funchal, Ilha da Madeira
03 a 06 de abril de 2026
- Vila Galé Collection São Miguel - Ponta Delgada, Ilha de São Miguel
06 a 09 de abril de 2026
- Pousada Forte Angra do Heroísmo - Angra do Heroísmo, Ilha Terceira
09 a 11 de abril de 2026
- Pestana Porto - A Brasileira - Porto
11 a 15 de abril de 2026

Ilha da Madeira:

- Jantar de boas-vindas no Avista
- Tour guiado pelo centro histórico de Funchal
 - Visita ao Mercado dos Lavradores
 - Visita à Blandy's Wine Lodge
- Almoço na Eira do Serrado Hotel & SPA
- Passeio no Teleférico Funchal-Monte
 - Visita ao Jardim Botânico
- Visita ao Miradouro do Cabo Girão
 - Almoço no Vila do Peixe
 - Visita à Ponta do Sol
- Visita à Cascada dos Anjos
 - Visita ao CR7 Museu



Ilha de São Miguel:

- Jantar no À Terra
- Visita à Gorreana (a mais antiga plantação de chá da Europa)
 - Visita às caldeiras e fumarolas das Furnas
 - Almoço no Parque Terra Nostra
- Ingresso para as piscinas de águas termais do Parque Terra Nostra
 - Visita ao Complexo Vulcânico das Sete Cidades
 - Almoço no A Tasca
- Visita à Plantação de Ananases Augusto Arruda

Ilha Terceira:

- Tour guiado pelo centro histórico tombado pela Unesco, em Angra do Heroísmo
 - Almoço no Caneta
- Visita a queijaria da Rota do Leite e do Queijo
 - Almoço no A Oficina
- Visita à Adega Cooperativa dos Biscoitos
 - Visita ao Museu do Vinho
- Pôr do sol no Mirante da Serra do Cume

Porto:

- Jantar no Ode Wine House
- Visita à Estação São Bento
- Café da tarde no Café Majestic
- Passeio guiado no Porto (Palacio da Bolsa, Sé Catedral, Igreja de São Francisco)
 - Visita ao Mercado do Bolhão
 - Almoço no Culto ao Bacalhau
- Visita guiada à vinícola Graham's Port Lodge em Vila Nova de Gaia
 - Jantar no A Vinha (1 Estrela Michelin)



Aveiro:

- Visita guiada à produção dos Ovos Moles em Aveiro
 - Visita às Salinas de Aveiro
- Almoço no Cais do Pescado, em Aveiro
 - Cerâmica Vista Alegre

Transfers:

Os transfers estão inclusos para toda a programação oficial (exceto nas tardes e noites livres)

Os traslados serão feitos de micro, van ou carros particulares, a depender da atividade e cidade em questão

Caminhadas:

Existem trajetos neste roteiro que só são possíveis de serem feitos à pé.

Guias profissionais europeus:

Acompanhamento de guias locais nas ilhas

Acompanhamento da guia e consultora local Ana Rita Vale, no Porto.

Condições climáticas:

Nas ilhas as condições climáticas diárias podem afetar tanto a ordem da execução das visitas agendadas, bem como a alteração das mesmas. Portanto, todo o roteiro está sujeito a alteração em decorrência das condições climáticas do dia.





IDEALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

Rusty Marcellini

Comentarista de gastronomia da rádio CBN.

Em seu trabalho de pesquisa gastronômica, já visitou todos os estados brasileiros.

É autor de livros de gastronomia, realizador de documentários, foi comentarista do programa Encontro com Fátima Bernardes, da TV Globo, um dos jurados do reality Cozinheiros em Ação do canal GNT e apresentador do programa Trilhas do Sabor, na Rede Minas.

Desde 2010 dá aulas de culinária e realiza viagens gastronômicas pelo Brasil e pelo mundo.

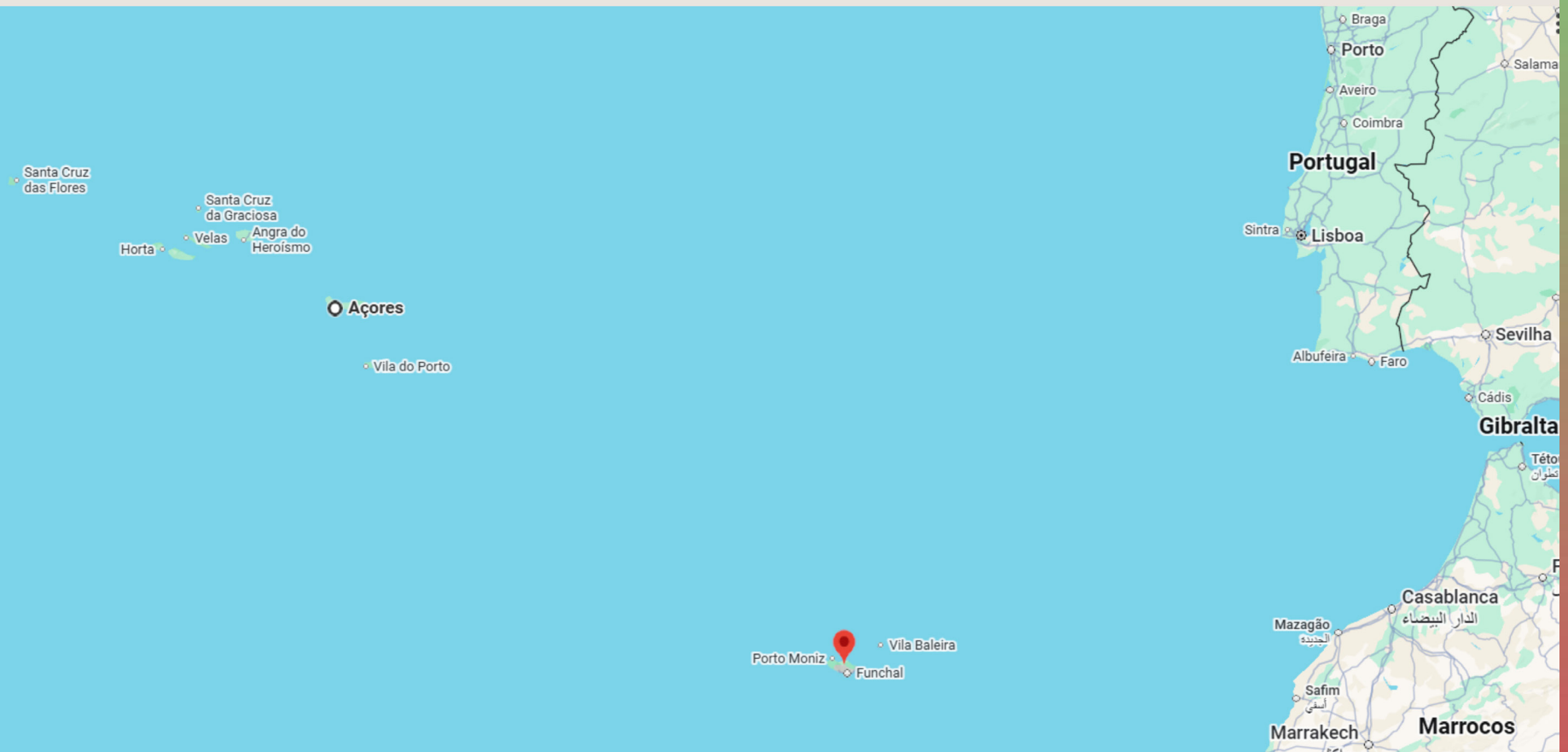
CONSULTORIA TURÍSTICA:

Ana Rita Vale

Rita Vale é agente licenciada BIMBY e guia turística profissional com experiência e conhecimento em Portugal. Dentre suas especialidades estão o serviço de guia em português, francês, inglês e espanhol, além de acompanhar grupos de turismo na Itália, França e Espanha. Além disso faz coordenação de eventos de hospitalidade.



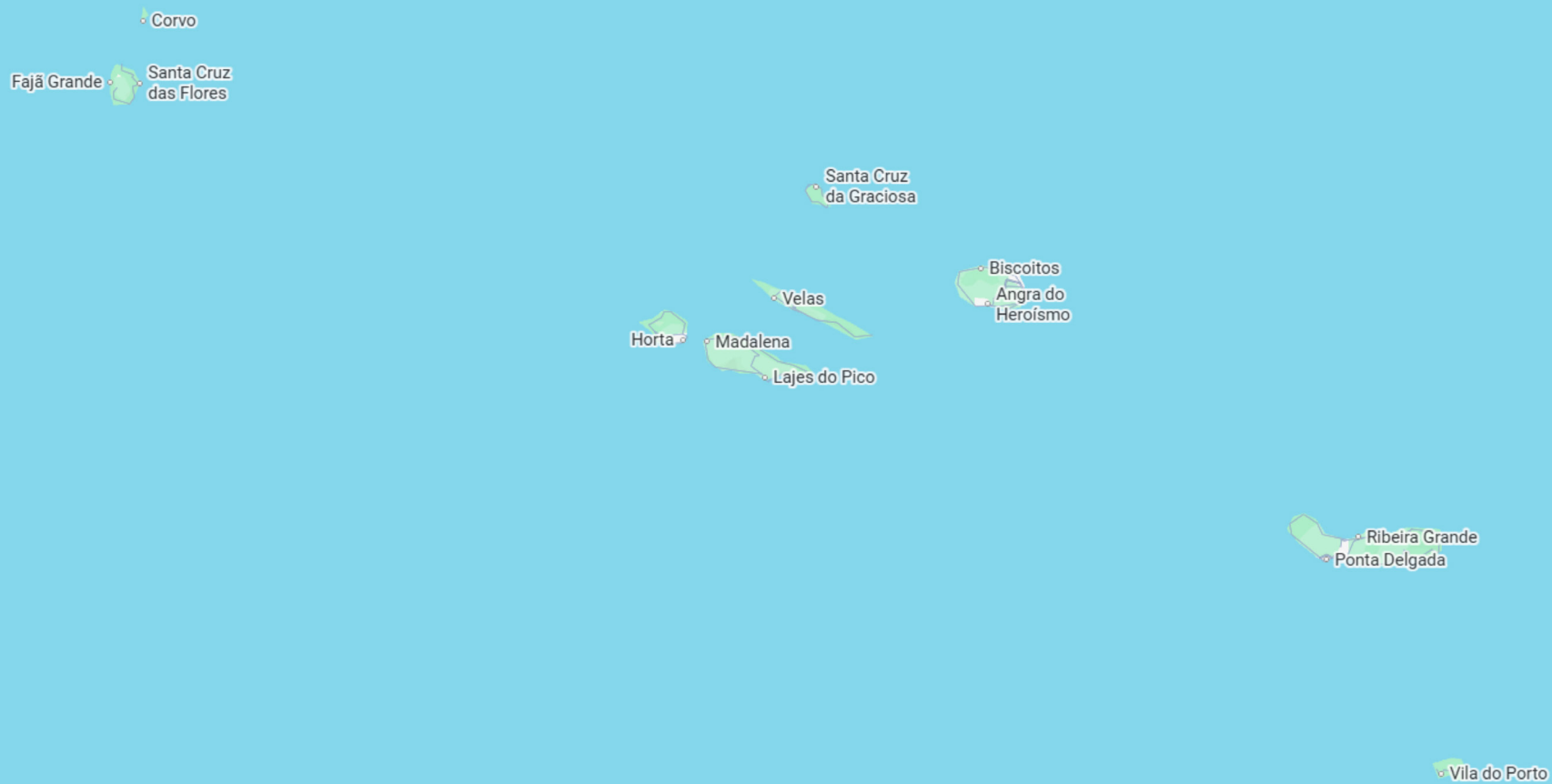
ILHAS PORTUGUESAS



ILHA DA MADEIRA



ARQUIPÉLAGO DOS AÇORES



HOSPEDAGENS



The Views Baía

Funchal, Ilha da Madeira
03 a 06 de abril de 2026

Com uma vista deslumbrante sobre a baía do Funchal, e acomodado pelas colinas à sua volta, o Hotel The Views Baía combina todas as características necessárias para desfrutar de uma estadia tranquila com todas as vantagens de um resort exclusivo para adultos na ilha da Madeira. Uma atmosfera cosmopolita com as melhores vistas sobre a baía.



Vila Galé Collection São Miguel

Ponta Delgada, Ilha de São Miguel
06 a 09 de abril de 2026

Instalado num imóvel histórico, resulta da reabilitação de partes do edifício onde antigamente funcionavam o hospital de São Francisco. Trata-se de uma unidade de charme que conta ainda com restaurante de alta qualidade, dedicado à gastronomia regional, bar, piscina exterior e interior, Satsanga Spa & Wellness. Com uma localização privilegiada na Praça de São Francisco, permite rápidas deslocações para descobrir as principais atrações turísticas de Ponta Delgada



Pousada Forte Angra do Heroísmo

Angra do Heroísmo, Ilha Terceira
09 a 11 de abril de 2026

Situada no topo de uma falésia, em pleno centro histórico de Angra do Heroísmo, classificado como Património Mundial pela UNESCO, a Pousada ocupa o Forte de São Sebastião, construído no século XVI para proteger as rotas comerciais entre o Brasil e a Índia. Pode desfrutar de vistas panorâmicas sobre o oceano, mergulhar na piscina e passear pelas antigas muralhas.

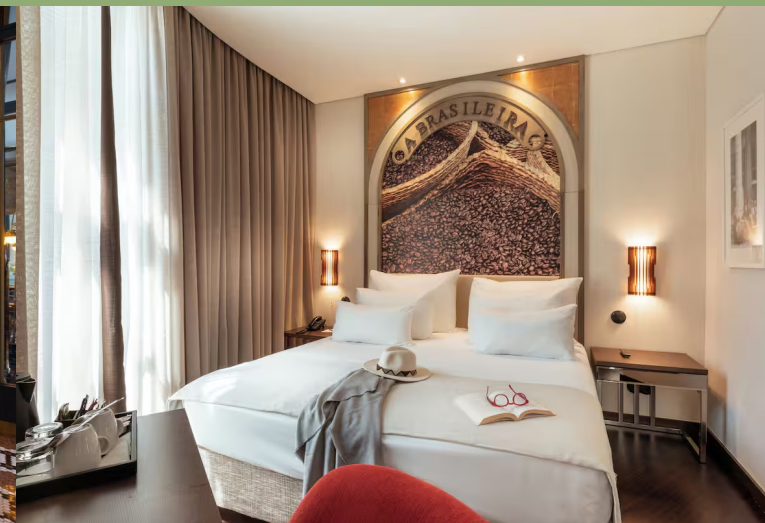


Pestana Porto - A Brasileira

Porto

11 a 15 de abril de 2026

O Pestana Porto – A Brasileira é um hotel 5 estrelas no centro histórico do Porto. Edificado na célebre Cafetaria Portuense A Brasileira, a primeira a servir café em chávina no início do séc. XX, este novo hotel histórico foi construído mantendo os seus traços originais. Une tradição e modernidade numa experiência única. Situado no centro da cidade do Porto, fica a apenas 4 minutos da mediática Avenida dos Aliados e a 12 minutos da zona da Ribeira.



RESTAURANTES





Avista (Ilha da Madeira)

Localizado no luxuoso hotel Cliff Bay, o restaurante possui vistas espetaculares, com a imensidão do Atlântico como pano de fundo. Os menus, assinados pelo chef Benoît Sinthon, são preparados pelo chef João Luz, e tem como foco a cozinha mediterrânea sazonal e o conceito de comida conforto baseada em ingredientes locais.



Eira do Serrado (Ilha da Madeira)

Localizado no Eira do Serrado Hotel & SPA, hotel de 4 estrelas, fica situado a 25 minutos a norte do Funchal, no alto dos seus 1053 metros de altitude, com uma vista belíssima para o Curral das Freiras. O restaurante 'à la carte' oferece uma seleção cuidadosa de pratos regionais e internacionais à sua escolha, para agradar a qualquer paladar.



Vila do Peixe (Ilha da Madeira)

Localizado na parte alta da cidade velha com enormes janelas para vistas magníficas, possui cozinha de inspiração marítima e peixe fresco pescado no próprio dia. O peixe pode ser pesado à sua frente e grelhado imediatamente.



Caneta (Ilha Terceira)

Casa tradicional com ambiente acolhedor, é especializado em carnes de gado criado pelo próprio dono. Recomenda-se provar a espetada, carne temperada com sal e alho e acompanhada de arroz, batata frita e rodelas de ananás e laranja.



Parque Terra Nostra (Ilha de São Miguel)

Com linhas Art Déco e vistas para o emblemático Parque Terra Nostra, é considerado por muitos uma das salas de jantar mais bonitas do país. O chef Nuno Gonçalves procura explorar o conceito “farm to table”, reinterpretando pratos clássicos com técnicas atuais, homenageando os produtos e sabores locais.



A Tasca (Ilha de São Miguel)

De espírito informal e descontraído, com serviço familiar, oferece uma seleção de pratos e petiscos açorianos como lapas grelhadas e lombo de atum salteado na frigideira.



À Terra (Ilha de São Miguel)

Localizado no belíssimo hotel 5 estrelas Octant, o restaurante é considerado um dos melhores da ilha de São Miguel. Com vista para a marina de Ponta Delgada, possui uma cozinha focada nas tradições gastronômicas açorianas, com variedade de carnes, queijos artesanais, peixes e mariscos frescos.



A Oficina (Ilha Terceira)

Prezando pela inovação, possui menu que utiliza produtos frescos, sazonais e locais, combinando sofisticação e autenticidade. É um dos mais destacados restaurantes de Angra do Heroísmo.



Ode Wine House (Porto)

Localizado próximo ao rio Douro, possui ambiente rústico e aconchegante e preza pela essência da cozinha tradicional portuguesa.



Cais do Pescado (Porto)

Localizado no Cais dos Mercantéis, possui cardápio que tem como matriz o peixe fresco e o marisco, valorizando as matérias primas da região. Implementado num edifício histórico, possui vista privilegiada para o rio de Aveiro.



Culto ao Bacalhau (Porto)

Localizado na galeria superior do edifício lendário do Mercado do Bolhão, como o nome sugere, é quase inteiramente dedicado ao mundo do bacalhau, com receitas à base de bacalhau de todo Portugal.



A Vinha (1 Estrela Michelin) (Porto)



Restaurante com uma estrela Michelin, possui cozinha requintada com menu assinado pelo renomado Chef Henrique Sá Pessoa e executado com maestria pelo Chef residente Jonathan Seiller. Localizado no exclusivo Vinha Boutique Hotel, uma pequena mansão do século XVI às margens do Douro, possui cozinha contemporânea que gira em torno de produtos portugueses da estação com influências internacionais.

PROGRAMAÇÃO (destaques):





Blandy's Wine Lodge (Ilha da Madeira)

Localizadas num edifício classificado, no centro do Funchal, a Blandy's Wine Lodge é, há 7 gerações, o coração do negócio de vinho da família Blandy, onde envelhecem os melhores vinhos Madeira, segundo o método de canteiro.



Gorreana (Ilha de São Miguel)

Localizada na ilha de São Miguel, no arquipélago dos Açores, a Gorreana é a mais antiga, e atualmente única, plantação de chá da Europa. O cultivo do chá acontece desde 1883, mantendo desde então as tradições originais do oriente e as qualidades ancestrais há já 5 gerações familiares.



Plantação de Ananases Augusto Arruda (Ilha de São Miguel)

Com mais de 100 anos de História, a plantação é um verdadeiro museu vivo desta cultura única no mundo. É possível acompanhar e conhecer todas as fases do crescimento do ananás. É reconhecida como um ponto de visita obrigatório na ilha de São Miguel.



Cozido de Furnas (Ilha de São Miguel)

O Cozido das Furnas é um prato tradicional e icônico da Ilha de São Miguel, nos Açores, famoso por ser cozido lentamente no calor geotérmico das fumarolas vulcânicas da região de Furnas, resultando em um sabor único de carnes variadas (vaca, porco, frango, linguiça) e vegetais cozidos no vapor natural da terra.



Ovos Moles (Aveiro)

Os ovos moles de Aveiro são um doce típico da cidade de Aveiro em Portugal, compostos de uma hóstia recheada com um doce de ovos. É um produto com Indicação Geográfica Protegida. Este é um doce típico da região e tem origem nos antigos conventos femininos de Aveiro.



Salinas (Aveiro)

As salinas de Aveiro representam um cenário natural e cultural singular. Este complexo salino é um legado de séculos de tradição, testemunhando a herança salineira na região. As “marinhas” são uma série de tanques retangulares onde a água do mar evapora pelo sol e vento, deixando cristais de sal.



Adega Graham's Port Lodge (Vila Nova de Gaia)

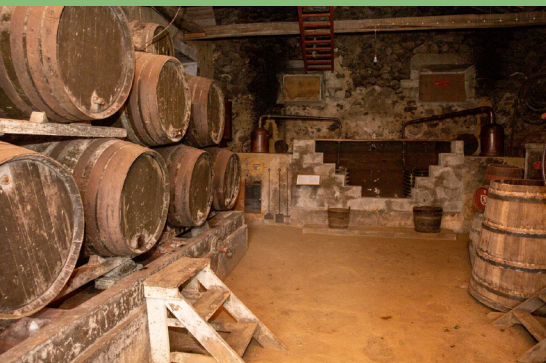
Fundada no século XIX por dois irmãos escoceses, as Caves Graham's rapidamente se tornaram conhecidas pelos seus vinhos excepcionais que, desde 1890, são produzidos e exportados de Vila Nova de Gaia. Oferece ainda impressionantes vistas do rio Douro e do Porto.



Complexo Vulcânico das Sete Cidades (Ilha de São Miguel)



Mercado do Bolhão (Porto)



Adega Cooperativa e Museu do Vinho em Biscoitos (Ilha Terceira)



Piscinas de água quente do vulcão no Parque Terra Nostra (Ilha de São Miguel)



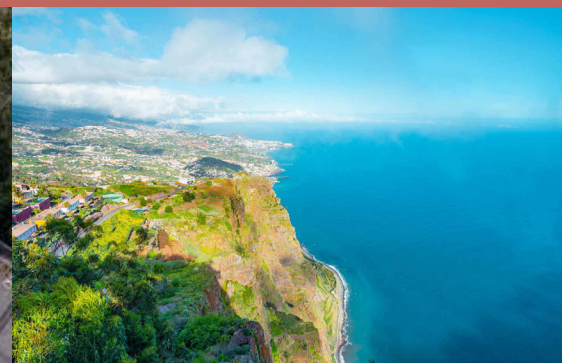
Caldeiras e fumarolas das Furnas (Ilha de São Miguel)



Teleférico Funchal (Ilha da Madeira)



Museu CR7 (ilha da Madeira)



Miradouro do Cabo Girão (Ilha da Madeira)



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

Por pessoa, passagens aéreas não inclusas:

Em acomodação dupla:

(05 parcelas:

entrada 500 EUR +

04 parcelas de 1.122,50 EUR)

Valor total: 4.990 EUR (por pessoa)

Em acomodação individual:

(05 parcelas:

entrada 500 EUR +

04 parcelas de 1.372,50 EUR)

Valor total: 5.990 EUR (por pessoa)

Condições de pagamento:

- Entrada no ato da inscrição e 04 parcelas iguais a serem pagas nos dias 30 de dezembro de 2025, 30 de janeiro, 28 de fevereiro e 30 de março de 2026.

Pagamento em reais, na conversão do EURO TURISMO, na cotação do dia do pagamento.

DADOS BANCÁRIOS: Banco Itaú | Agência: 0925 | Conta Corrente: 51632-0 |

Titular: Marcellini Produções Cult. e Art. | CNPJ: 09.635.204/0001-73 (PIX)

Enviar comprovante no WhatsApp: 31 3567-9108 ou contato@rustymarcellini.com.br



VOOS

ATENÇÃO:

Cada viajante deverá emitir as suas passagens aéreas.
(NÃO INCLUSAS NO VALOR DA VIAGEM)

A emissão deverá acontecer **somente após o alcance do quórum mínimo** e será comunicado via contato da Marcellini Produções.

INÍCIO DA VIAGEM:

O ponto de partida da viagem será no aeroporto de FUNCHAL, na Ilha da Madeira, às 12h, horário local, do dia 03 de abril, sexta-feira.

SOBRE MALAS DESPACHADAS:

Nos voos inter-ilhas dos Açores (operados pela SATA Azores Airlines), a franquia de bagagem despachada **geralmente** inclui 23kg por passageiro, com bagagem de mão também permitida, mas as aeronaves são pequenas, então **verifique** as regras específicas para levar bagagem em tamanho e quantidade compatível com o despacho permitido.



VOO 1: QUINTA-FEIRA, 02 DE ABRIL

Trecho: Confins, Belo Horizonte (CNF) > Funchal, Madeira (FNC)
*pesquisar Funchal como destino final

TAP Air Portugal

02/04: 17h20 (CNF - CONFINS) > 06h40+ (LIS — LISBOA)

03/04: 09h50 (LIS — LISBOA) > 11h40 (FNC — MADEIRA)

AZUL Linhas Aéreas

02/04: 07h45 (CNF - CONFINS) > 09h00 (VCP - VIRACOPOS)

02/04: 17h15 (VCP - VIRACOPOS) > 07h00+ (LIS - LISBOA)

03/04: 09h50 (LIS — LISBOA) > 11h40 (FNC — MADEIRA)

VOO 2: SEGUNDA-FEIRA, 06 DE ABRIL

Trecho: Funchal, Madeira (FNC) > Ponta Delgada, Ilha de São Miguel (PDL)

TAP Air Portugal (Operado por SATA Azores Airlines)

13h25 (FNC) > 14h10 (PDL)



VOO 3: QUINTA-FEIRA, 09 DE ABRIL

Trecho: Ponta Delgada, Ilha de São Miguel (PDL) > Terceira, Portugal (TER)

SATA Azores Airlines

07h15 (PDL) > 07h55 (TER) ou
07h30 (PDL) > 08h10 (TER)

VOO 4: SÁBADO, 11 DE ABRIL

Trecho: Terceira, Portugal (TER) > Porto (OPO)

SATA Azores Airlines

06h50 (TER) > conexão PDL > 11h40 (OPO)

VOO 5: QUARTA-FEIRA, 15 DE ABRIL

Trecho: Porto (OPO) > CONFINS (CNF)

AZUL Linhas Aéreas

AZUL 12h10 (OPO) > (conexão VCP) > 21h15 (CNF)



IMPORTANTE:

- Não inclui: Passagens aéreas; Sucos, refrigerantes, cafés e bebidas alcoólicas nas refeições em restaurantes; Serviço sobre bebidas alcoólicas; Despesas pessoais realizadas nos estabelecimentos visitados; Gorjetas; Seguro de viagem; Despesas de frigobar nos hotéis; Taxas de turismo nos hotéis.
- Não será possível a participação do contratante em viagens internacionais, sem a contratação de seguro/ plano de saúde que atenda ao período integral da viagem.

CANCELAMENTOS:

- O pedido de cancelamento informado pelo até 40 dias antes da viagem, haverá a incidência mediante retenção ou o pagamento de multa correspondente a 30% do valor total da viagem, mesmo que o valor pago até o momento do pedido de cancelamento tenha sido inferior aos 30%.
- O pedido de cancelamento informado pelo com menos de 40 dias antes da viagem, haverá a incidência mediante retenção ou o pagamento de multa correspondente a 70% do valor total da viagem, mesmo que o valor pago até o momento do pedido de cancelamento tenha sido inferior aos 70%.
- As condições acima são válidas independente do motivo do cancelamento, seja por doença, atestado médico, Covid-19, problemas familiares e quaisquer outros impeditivos que façam o viajante cancelar sua participação.



INFORMAÇÕES GERAIS

Observações:

- Para a realização da viagem é necessário o mínimo de 10 pessoas. Caso este número não seja alcançado, os valores pagos pelos participantes inscritos serão devolvidos;
- No roteiro, a ordem da programação poderá ser alterada, assim como as visitas, passeios, restaurantes e hotéis, por algum motivo operacional ou de força maior, estando sujeitos a alteração, mas sempre oferecendo a garantia de categorias e serviços similares sem nunca perder a qualidade e quantidade publicada no roteiro, com condições no mínimo iguais ou superiores;
- As vagas são limitadas a 16 pessoas. Somente após o pagamento da inscrição, o participante terá sua vaga garantida;
- As vagas serão preenchidas conforme a ordem de pagamentos dos inscritos;
- Os valores não são reembolsáveis em caso de cancelamento da viagem por parte do viajante. Salvo se houver outro cliente, em lista de espera, para preencher a vaga.
- Não nos responsabilizamos por transporte extra ou reembolso de valores caso o viajante perca o voo, por quaisquer motivos. Sinalizamos os horários de início e término do roteiro, bem como as opções de voo com horários pertinentes, que permitem folga em caso de atrasos do grupo durante a viagem.
- Em caso de viajantes que se portarem de forma inconveniente no grupo, atrapalhando o andamento da viagem com comportamentos inadequados, estes serão convidados a se retirarem da viagem.
- Caso algum viajante adoeça ou se sinta mal durante a viagem, as atividades programadas não serão interrompidas. O roteiro e a programação serão cumpridos e caberá ao viajante acionar seu seguro de viagem, plano de saúde ou assistência médica.



INFORMAÇÕES E VENDAS:

adriana@rustymarcellini.com.br
contato@rustymarcellini.com.br
WhatsApp: (31) 3567-9108



   rusty marcellini
www.rustymarcellini.com.br