

## Portugal centre : routes choisies

Après avoir parcouru une partie du nord du Portugal  
[https://www.cjoint.com/doc/21\\_12/KLlVlMJWqF1\\_De-Braga-Portugal-Nord-vers-la-Navarre-Pays-Basque-Espagnol-via-le-Portugal-nord-la-Galice-et-le-Léon.pdf](https://www.cjoint.com/doc/21_12/KLlVlMJWqF1_De-Braga-Portugal-Nord-vers-la-Navarre-Pays-Basque-Espagnol-via-le-Portugal-nord-la-Galice-et-le-Léon.pdf) venant de Galice et retournant en Pays Basque, il fallait découvrir une autre partie de ce pays : le centre. C'est là, en orange :

Balade en itinérance du 6 au 14 Août 2016. Concernant les roads faits, certains ont été modifiés et n'apparaissent ainsi sur le road final que les routes que j'ai choisies. Libre à vous de les modifier par la suite.

Avant tout, il faut se rendre sur la « zone de travail », la découvrir et en rendre compte, puis revenir d'où les 3 chapitres proposés.

Des roads détaillés, des routes choisies, des paysages, des adresses....Bref, de la balade.

Cartes nécessaires : [https://www.cjoint.com/doc/22\\_01/LAipc2C2Al1\\_Cartes-Routières.pdf](https://www.cjoint.com/doc/22_01/LAipc2C2Al1_Cartes-Routières.pdf)

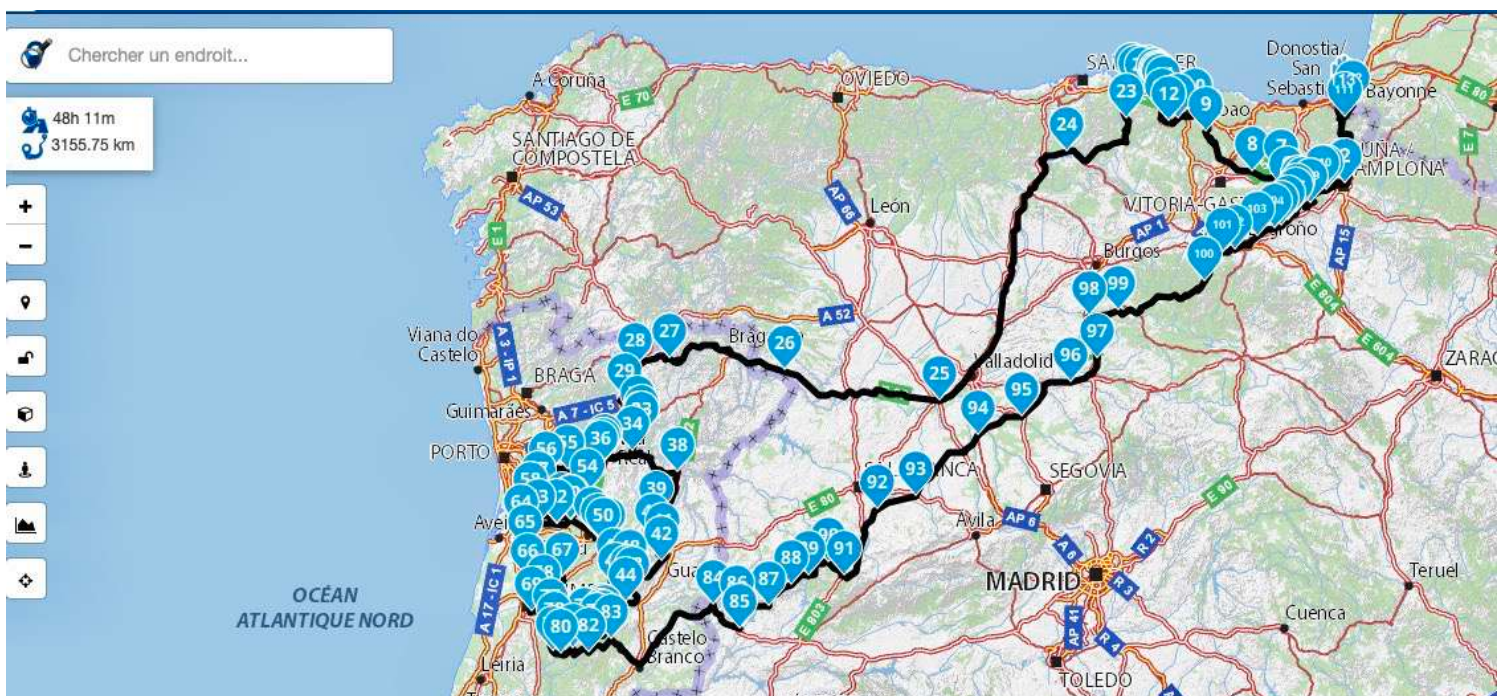
Pour les impatientes (alors que ces liens figurent en fin de compte rendu) :

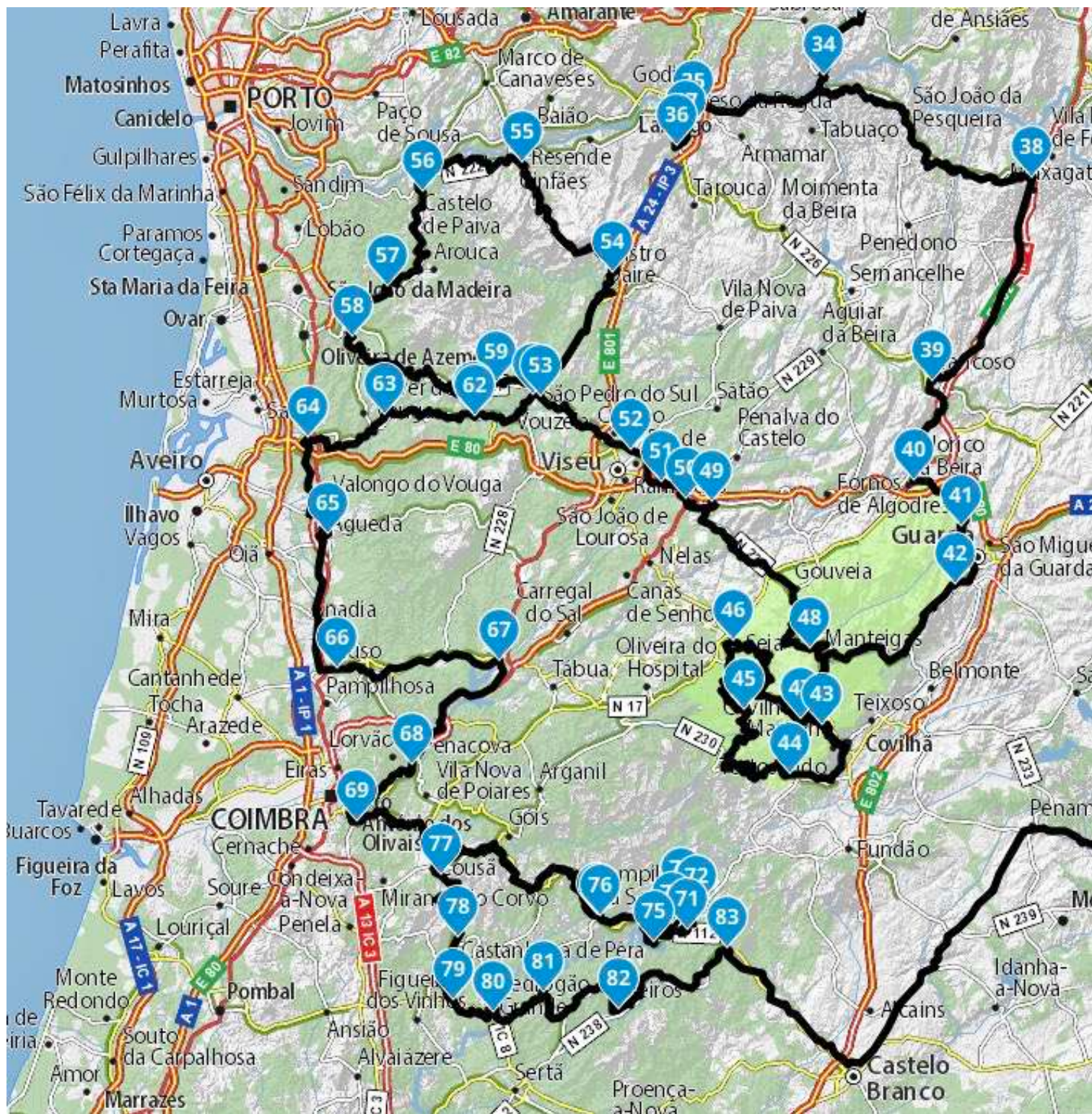
**Les Roads :** [https://www.cjoint.com/doc/22\\_01/LAqpBPbarM1\\_Roads-Portugal-Centre.pdf](https://www.cjoint.com/doc/22_01/LAqpBPbarM1_Roads-Portugal-Centre.pdf)

**Les Photos :** <https://urlz.fr/h9BC>



Concernant le trip, il débute à Ascaïn, se dirige vers Bragança d'où la balade découverte commence





## Direction le Portugal depuis Ascaín : l'aller

Départ d'Ascaín le 5 / 08 / 2016 : col d'Ibardin, direction Pampelune puis Estella et direction l'ouest vers Etxauri puis la NA 718 vers Altsasua via la Sierra de Urbasa en passant par Barindano. Pour conseil, découper le trip en roads-étapes, comme je le propose ici.

**D'Ascaín à l'hôtel Latxanea, Alsasua :** <https://goo.gl/maps/osz8zu6KCVmtAR8p8>

Le road propose des arrêts à la Station service Avia (col d'Ibardin), à Baquedano, puis à l'hôtel rural Latxanea <https://www.latxanea.com> à Alsasua. Pourquoi par Etxauri ? parce que la NA 700 depuis Etxauri, c'est beau

Ascaín, col d'Ibardin (ravitaillement), Vera de Bidasoa, périphérique de Pampelune, Ororbia, Etxauri puis la superbe NA 700 vers Abarzuza pour rejoindre Estella-Lizarra

Depuis Etxauri vers Abarzuza

L'après-midi, quelques vautours nous survolent,  
majestueusement





puis on rejoint la NA 718 depuis Lizarra en direction d'Alsasua via la sierra de Urbasa.

Sur la route, en face de Barindano, on file vers Baquedano et en s'y arrêtant, on marche 2,5 Kms à la découverte de la source du Rio Urederra, à découvrir <https://www.visitnavarra.es/fr/source-de-urederra>



Après cette pause, direction la Sierra de Urbasa

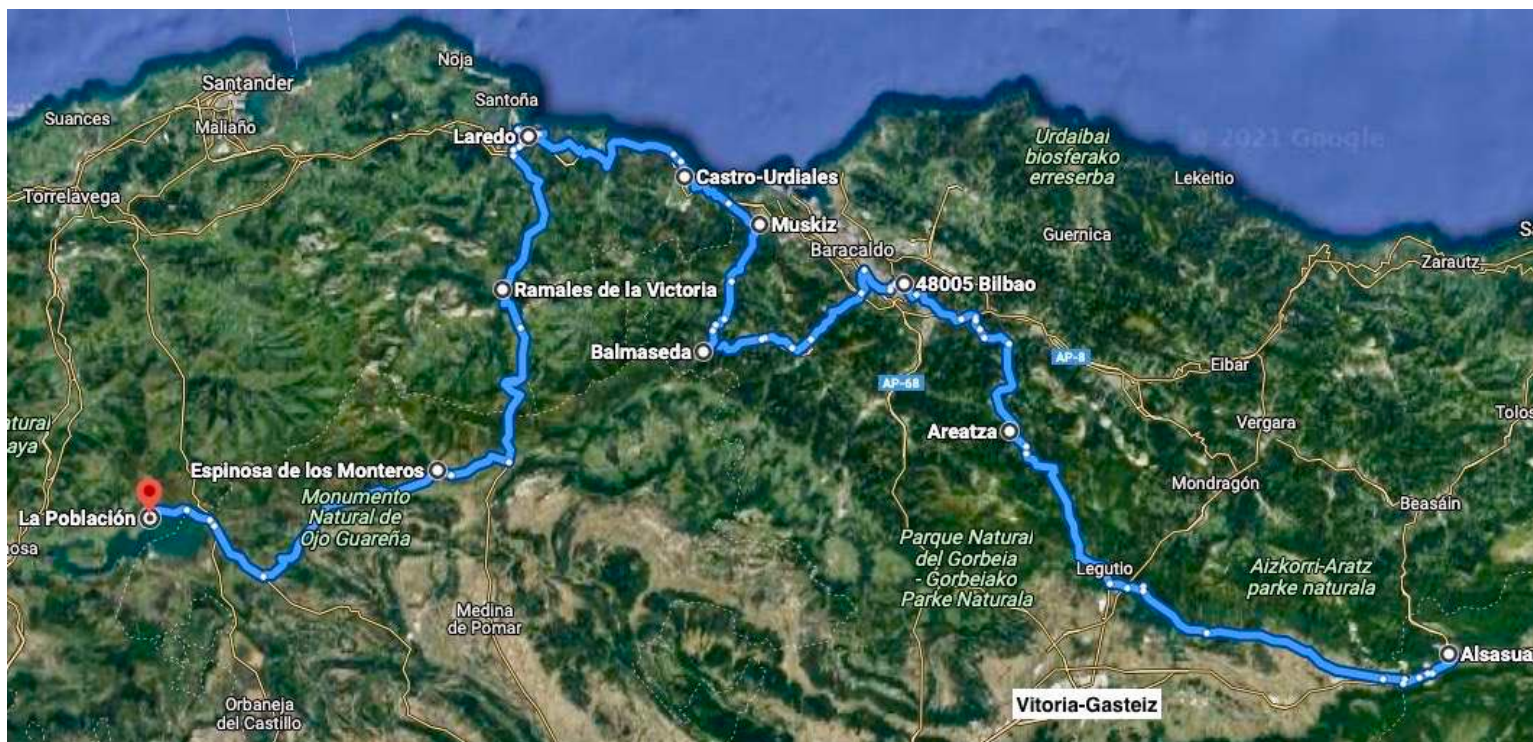




On arrive à Altasasua pour visiter le bourg et pour une pause éventuelle à l'Hostal Latxanea, 948 564 761 ou 600 209 905, <https://www.latxanea.com> où j'ai trouvé que c'était un peu cher avec chambre pour 59 € et 62 € en haute saison + 4,50 € le PDJ mais, bon, sommes en pleine saison pour les randonneurs et excursionnistes et cyclistes et..... Faut pas aller en Espagne au mois d'Août, période de vacances, trop de monde, peu de places hôtelières comme au Portugal. De plus en cette période, il fait vraiment chaud.

**D'Alsasua à La Poblacion :** <https://goo.gl/maps/dXWQQMEVvyP3KYR69>

On va quand même faire un petit tour vers le bord de mer avant que de se diriger vers le Portugal. D'Alsasua, on file vers la Cantabrie, on passe au nord de Vitoria Gasteiz, on traverse Bilbao, on arrive à Balmaseda. De Balmaseda, on file vers San Juan Muzkiz par le BI 2701 : super sympa. Puis N 634 direction Castro Urdiales (pause sandwich) puis Laredo par la route côtière, très sympa.



On est en Cantabrie et on va piquer vers le sud. De Laredo N 629 passant par Rames de la Victoria vers l'intersection N 629 - CL 629 (Agüera), c'est sympa, et on file vers La Poblacion. par la BU 526

Dans ce bled, au bord du lac de barrage de l'Ebre, se trouve un Hôtel : El Carloto à La Población, Campoo de Yuso · 39293 (Cantabria) <http://www.elcarloto.com> Tel.: 942 778 340

Imaginez un équivalent de 2 \*\* donnant sur l'embalse de l'Ebre avec une vue magnifique. Des proprios sympa et avenants. Super rapport qualité/prix (16,5 € la chambre pour une personne et 26,5 € la chambre double/ nuit) et petit déj à 2,5 euros : à réactualiser. 15 Chambres très propres avec SDB, TV. Demander chambres ayant vue sur le lac. Avant d'aller au resto (> 21 heures) situé à 50 m, on prend l'apéro :

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Tabla de embutido (grande)  | 9,50 |
| Tabla de embutido (pequeña) | 5,50 |
| Ensalada normal (grande)    | 4,75 |
| Ensalada normal (pequeña)   | 3,50 |
| Ensalada mixta (grande)     | 6,50 |
| Ensalada mixta (pequeña)    | 3,50 |
| Espárragos                  | 5,50 |
| Patatas Bravas              | 4,00 |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Espárragos            | 5,50  |
| Patatas Bravas        | 4,00  |
| Patatas ali-oli       | 4,00  |
| Troquetas             | 6,00  |
| Rabas                 | 5,50  |
| Champiñones al ajillo | 5,50  |
| Pulpo                 | 12,00 |
| Gambas al ajillo      | 8,50  |
| Casos                 | 5,50  |
| Lijas                 | 5,50  |





Le resto, El Puerto de la Poblacion A 50 m, sur le même trottoir.

Après l'entrée (ensalada mixta copieuse), un gros chuleton à partager en deux (côte de bœuf) d'une tendresse infinie et d'un goût surprenant puis dessert, vin compris pour 26 €. Donc, après l'entrée (j'avais pris du Poulpe à la Gallega accompagné de patates = trop bon mais trop copieux), le chuleton : tu fais cuire ta bidoche sur la sorte de plancha chauffée par des braises. Pas pu finir...

Sinon, menu à 16 € avec ensalada mixte puis la parrillada de viande plutôt copieuse avec 4 parrillada pour 6 personnes, et il en restait, puis enfin le dessert et le tout pour 12 euros / personne, vin compris. Pareil pour la cuisson de la viande (de Cantabrie.

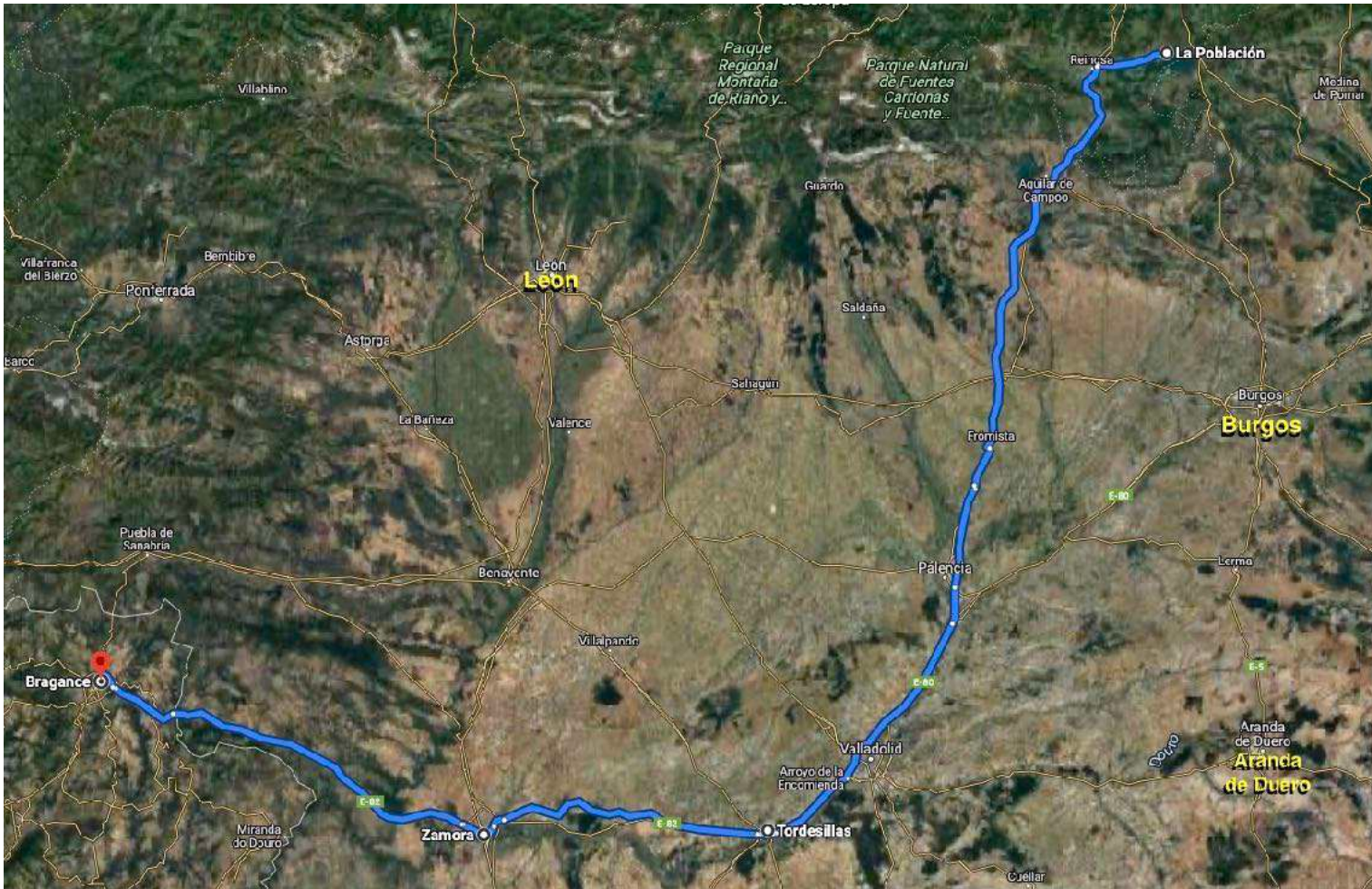
Les vaches sont moches mais elles sont bonnes....)

Prix à réactualiser.



De La Poblacion à Bragança (Portugal) : <https://goo.gl/maps/Ar44MpLreCXwhJAz6>

Direction le Portugal. Jusqu'à Zamora : 4 voies puis ensuite nationales jusqu'à Bragança. C'est pas le top mais faut bien se rendre sur la zone de travail, non ?



## On y est, on va découvrir

Rouler sans GPS ici, juste à « la carte », c'est compliqué. Indications pauvres, carte Michelin pas au top.....C'est à Bragança que ça commence à être compliqué avec visite obligatoire de la ville - non désirée - allant comme d'hab vers "centre ville" et espérant trouver des indications. Quelques bouteilles d'eau plus tard, une idée de génie me vint : le Nav Coyote qui fait GPS. Pour la 1 ère fois, je paramètre et il m'indique la direction "IP 4" , yes, en plus IP 4 était sur la carte, et direction Chaves. Comme d'hab, dans le Nord (sauf extrême nord), les indications sont faites pour les locaux mais, ça, je le savais mais je pensais, qu'au centre, ce serait différent. Achat de GPS programmé mais un simple, facile, qui amène bien aux endroits souhaités etc.... Avec un GPS, pas de problème.

**De Bragança à Chaves** : <https://goo.gl/maps/btMKE2WT4Kuo5Rn76>



C'est le top sur près de 100 Kms, les virolos s'enchaînent sur un revêtement excellent MAIS aucun point d'ombre, paysage désertique et il fait 40 ° C : vite, un suppo de Paracétamol. Heureusement, 2 stations service pour se ravitailler...

Faut dire que la Bragança Chaves est une partie de la Bragança - Chaves -Braga, route magnifique, mais à faire plutôt dans l'autre sens soit dans le sens Braga - Bragança - Chaves pour mieux apprécier les paysages qui tombent sous les yeux même : 220 Kms de ouf !!!!!

Arrivé à Chaves, je dois me rendre à Alijo



**De Chaves à Alijo :** <https://goo.gl/maps/NPzPLzvBUqfraL7p8>

Je programme Vidago sur le Coyote Nav : bah, le chacal m'envoie vers l'autoroute au lieu de la N 2, puis, fini, plus de mouvements sur l'écran, la dame ne cesse de me dire de tourner à gauche puis à droite puis le coyote s'éteint ne supportant pas la chaleur.

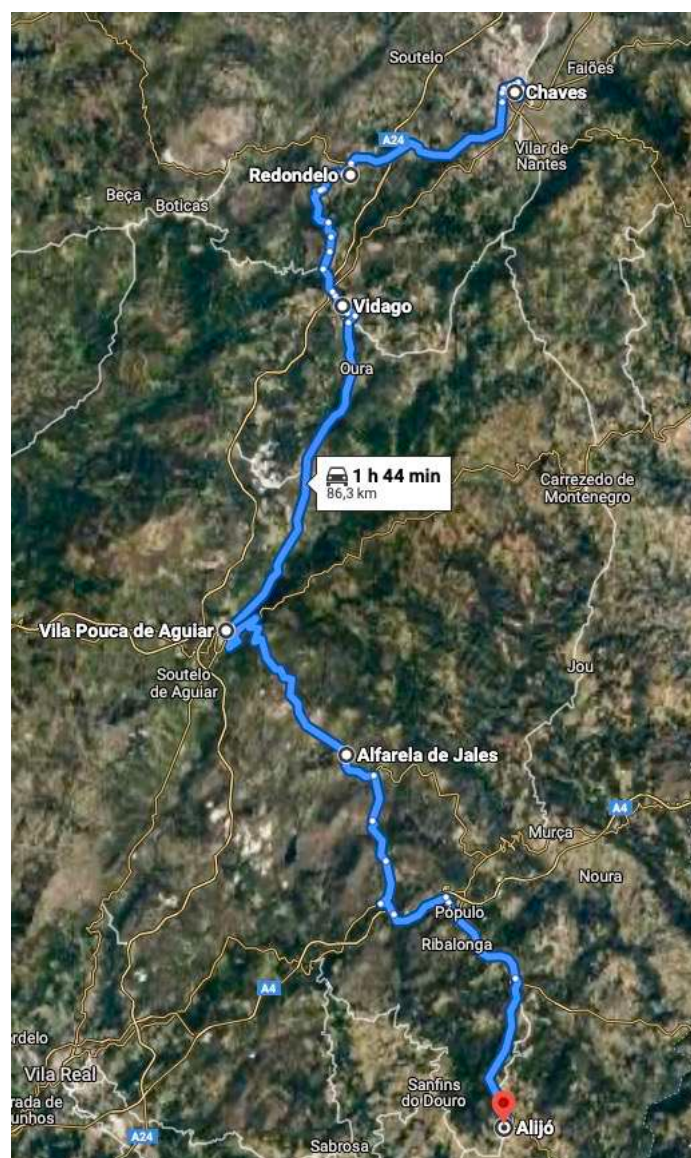
Bon, OK, il faisait entre 38 et 39 ° C mais c'est pas une raison, non ? Je me débrouille, je rattrape la N 103 et j'arrive à un village : Redondelo, drôle de nom mais au moins, il y a la fontaine.



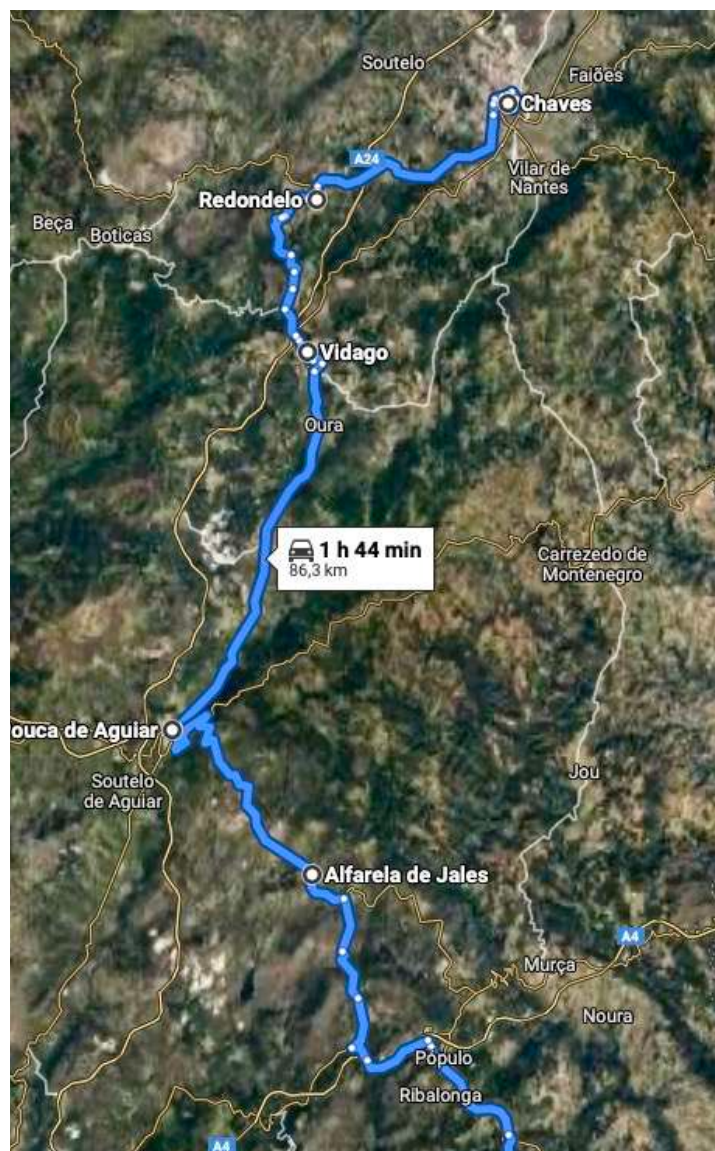
Tant bien que mal, je récupère la N 2 après avoir pris un bout d'autoroute direction Vidago puis Vila Pouca de Aguiar

Puis de Vila Pouca de Aguiar, direction Alijo par la N 212

Route sympa, viroleuse, bien revêtue.



Sur la route, après Vila Pouca de Aguiar, je m'arrête à Alfarela de Jales, faisait soif et fallait de l'ombre : dans la boutique, c'est un peu le B..... mais bon.



A Alijo, je trouve tout sur place dont hôtel, bar-épicerie, pâtisserie, resto et chambres louées par le proprio du Restaurante Residencial Oasis, sur la place au 6 Av. Dr. Francisco de Sa Carneiro, au 259 959 334 et pensaoasis@sapo.pt.

Situation : sur une place rectangulaire ombragée, en face de la caserne des pompiers...

Pas un mot de Français ni d'Espagnol mais j'étais avec un ami dont les parents habitent dans le coin et qui cause le Portugès.

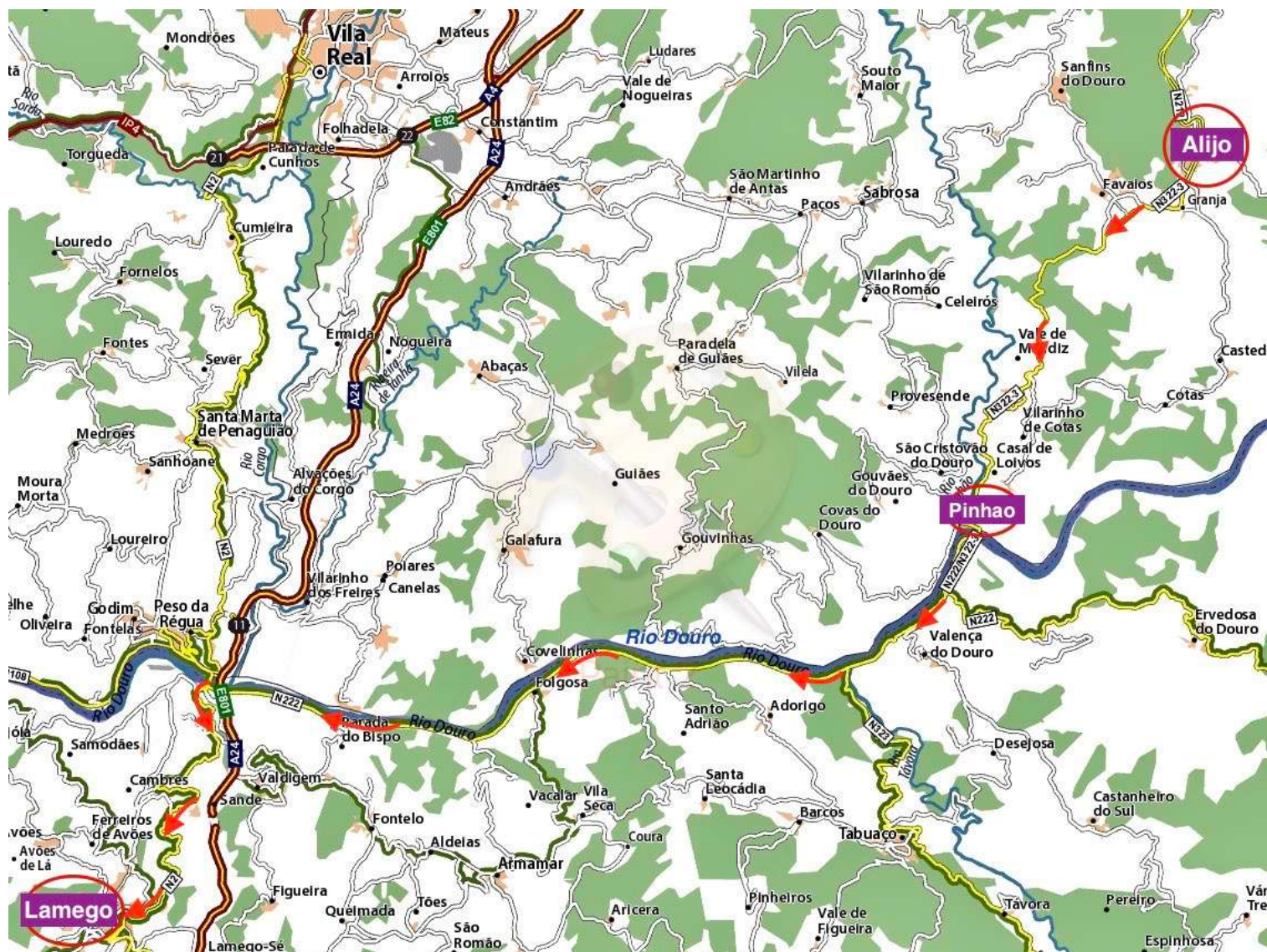
On me propose d'abord une chambre avec PDJ pour 17,5 € au 2<sup>ème</sup> étage. Petite, sombre...

Je demande - enfin, mon pote demande - s'il n'y en a pas une au 1<sup>er</sup>. Et là, la dame hésite et se forme pour m'annoncer qu'elle en a une de dispo et n'ose m'annoncer le prix : 20 € PDJ compris et je me retrouve dans une piaule d'au moins 16 m<sup>2</sup>, une SDB et WC d'au moins 10 m<sup>2</sup>, le balcon qui va bien et la vue sur la place....Enorme.

Alijo pourrait être le point de départ de balades, nous le verrons, et j'ai adoré ce village.

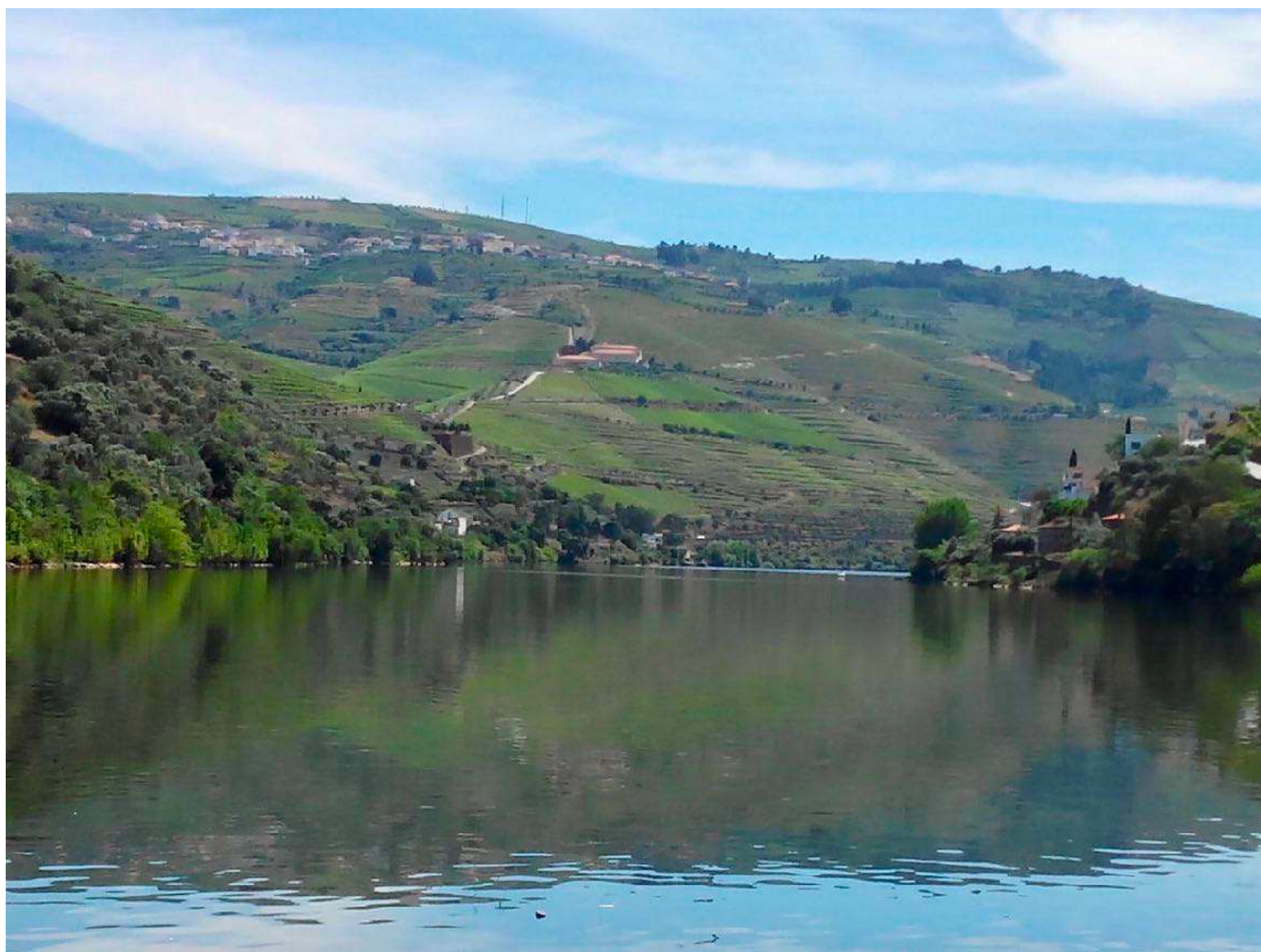
**D'Alijo à l'hôtel Serra da Estrela, près de Covilha :** <https://goo.gl/maps/uSDdhEpNXgNUDcVv8>

De Alijo à Lamego : 50 Kms de route superbe. C'est au top avec d'Alijo à Pinhao une route viroleuse, propre et où l'on aperçoit des plants de vignes : c'est ici que démarre l'appellation Porto en longeant le Douro.





Puis de Pinhao à Lamego, c'est beau.... route encore superbe et on longe le Douro





De Lamego (gros bourg) à Trancoso (village fortifié, à visiter pas lorsqu'il fait 39,5 ° C) par la N 226 : A partir de ce bourg, les indications sont claires, précises...Enfin.

Mais c'est la galère sur 74 Kms avec les villages qui se font la queue leu leu. A l'entrée de chaque village (comme pour tous les villages quasiment) un panneau "Velocidade Controlada" et si tu dépasses le 50 Km / H exigé, paf, le feu passe au rouge 50 m plus loin et le reste pendant 30 secondes. Suffit qu'un mec devant toi roule à 53, lui passe, toi non. A NE PAS FAIRE.

Que faire alors ?

Ma foi, on pourrait faire <https://goo.gl/maps/zB6nNAXjiYKNQ9Pg6> Pas essayé. C'est ce qui est suggéré dans le road final.

Donc depuis Alijo, on file jusqu'à Lamego puis demi-tour vers Pinhao puis N 222 vers S Joao da Pesqueira puis Touça puis N 102 direction Trancoso ou Celorico da Beira

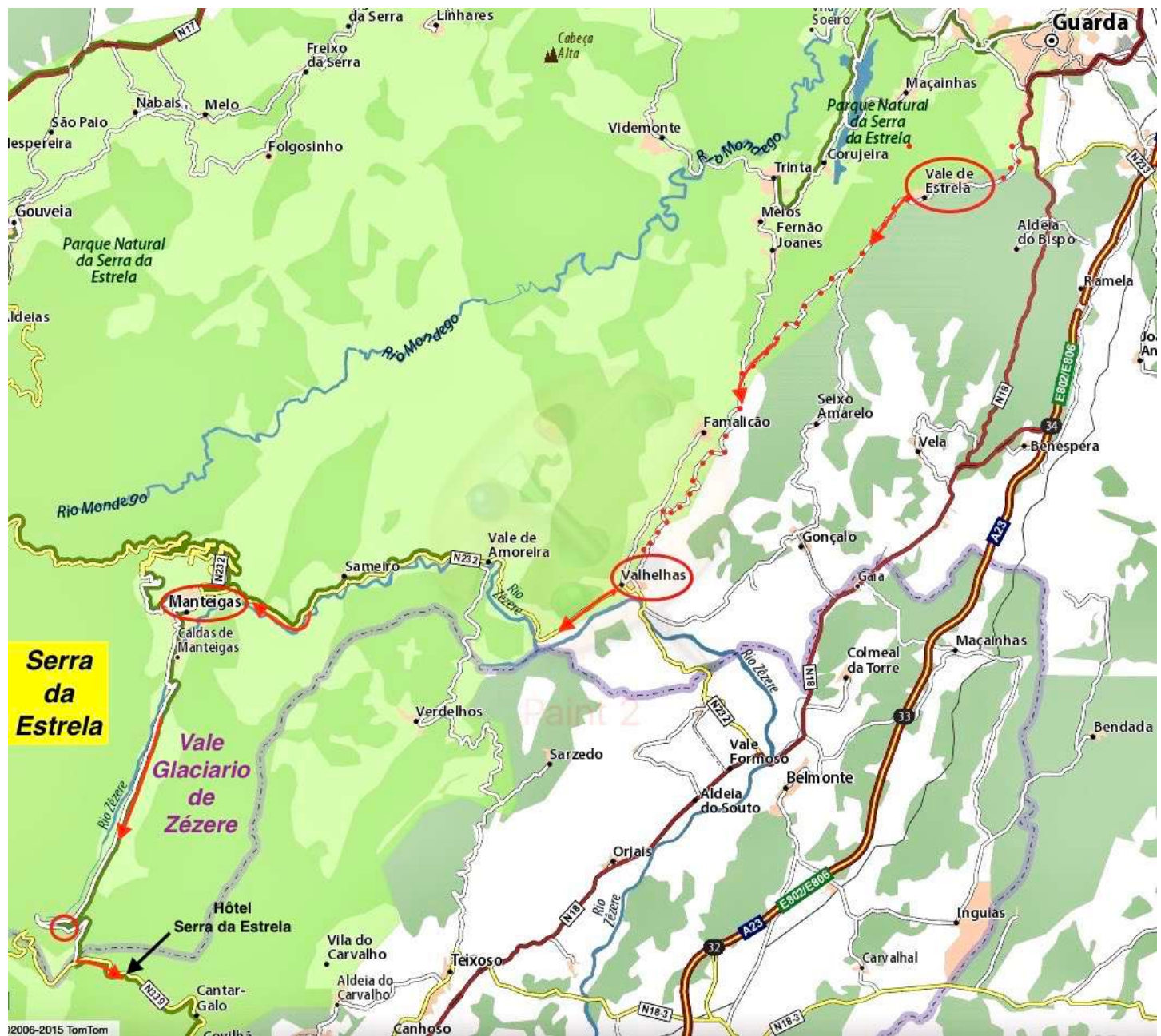


Rappelons le road qui, ici, est modifié comme sur le road final : <https://goo.gl/maps/hy3onVJBMchILQRLA>

De Trancoso à Celorico da Beira par la N 102, c'est bon sur 20 Kms mais de Celorico da Beira au sud de Guarda, même problème de villages qui se touchent (pointillés rouges) qui se touchent mais, bon, juste sur 25 à 30 Kms.

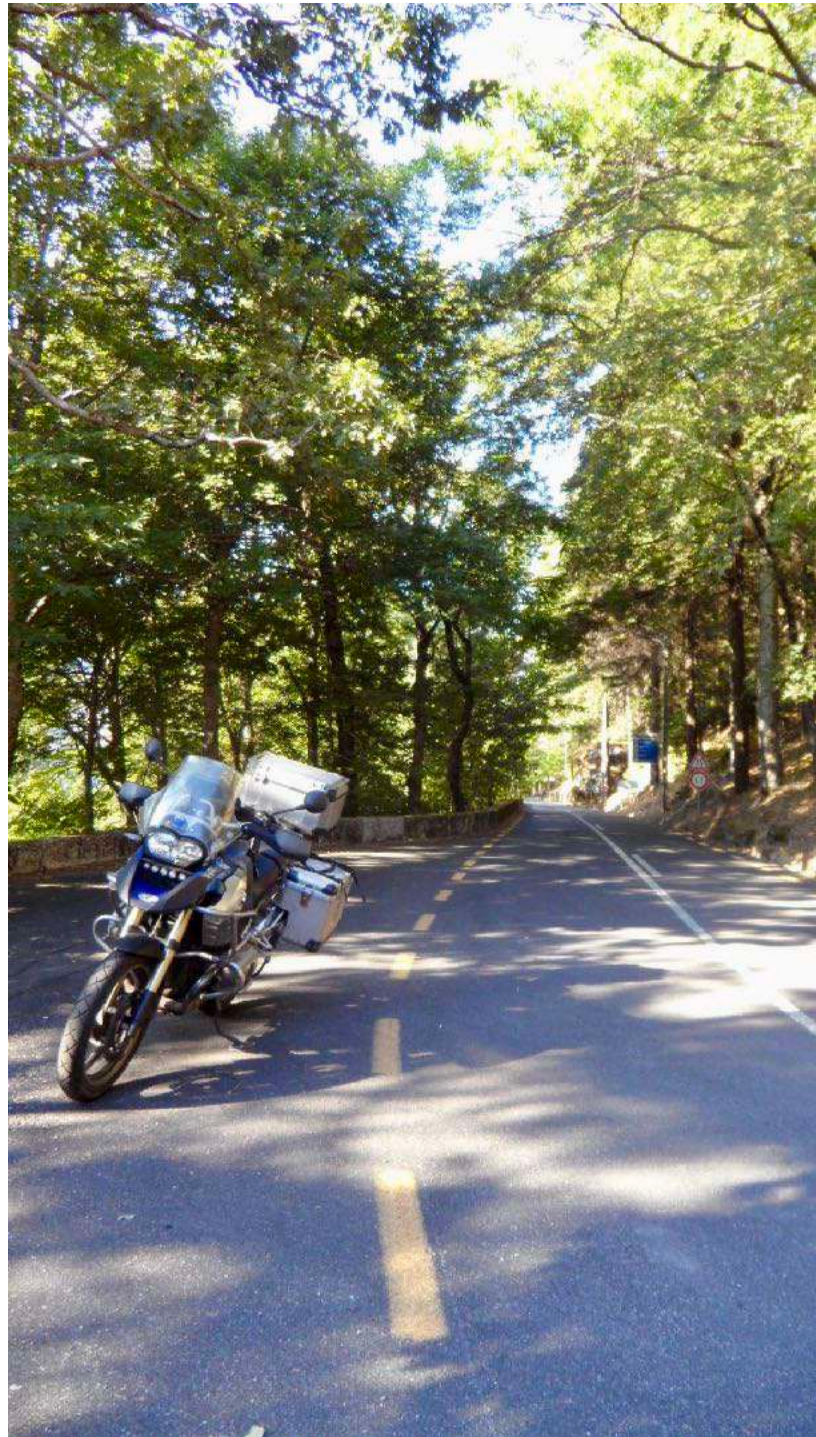


A partir de là, tout va changer : de la sortie de Guarda vers Vale de Estrela puis Valhelhas : cette N 18 est énorme puis N 232 vers Manteigas, moins de viroles serrés mais c'est bon. Depuis Manteigas, on est dans le parc naturel de la Serra de Estrela et on longe la vallée glaciaire de Zézere (bon, ça fait longtemps que la glace est partie....).



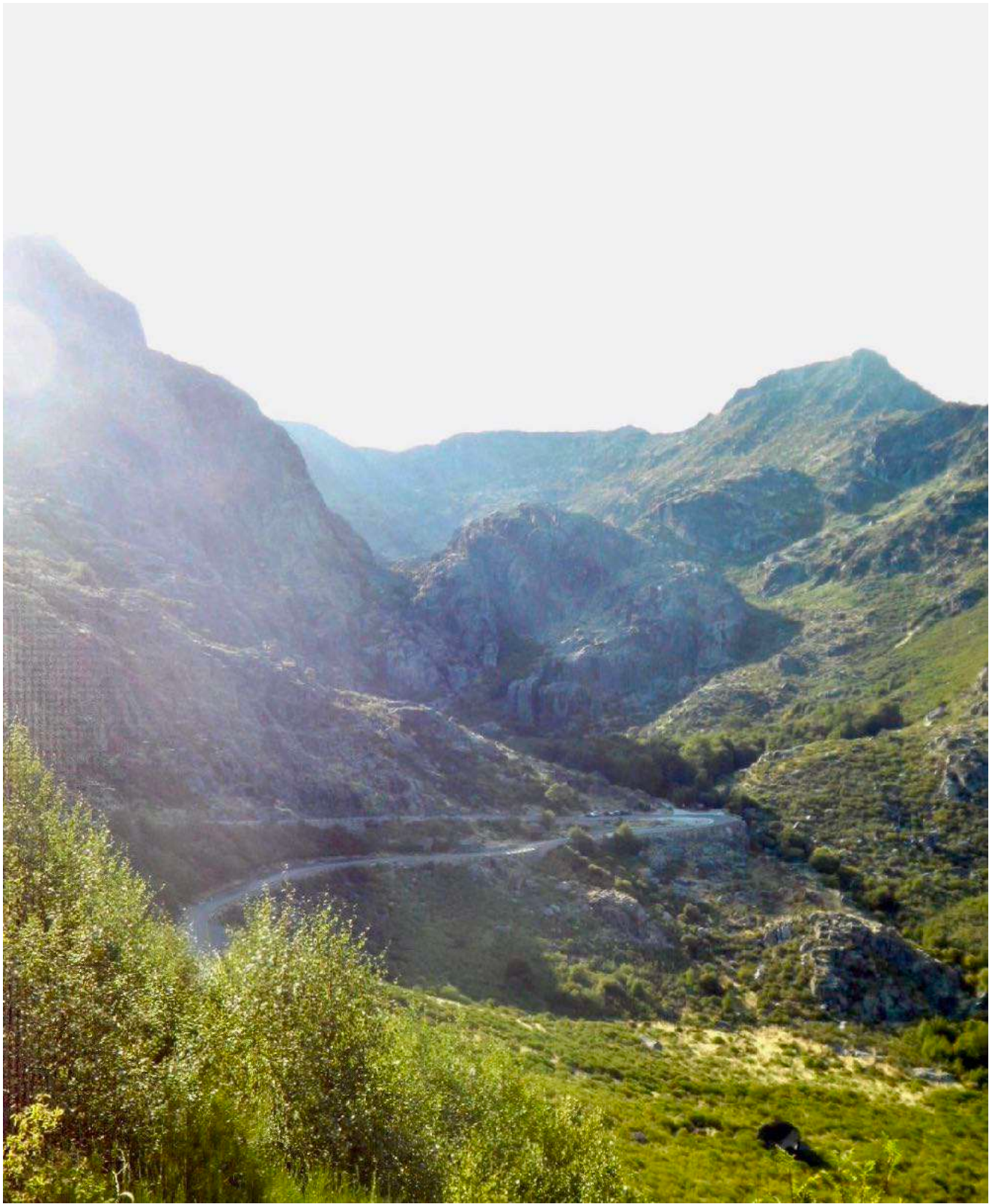


En route depuis Manteigas :



Je rappelle que nous traversons une vallée Glaciaire





Puis, juste avant d'arriver au point d'arrivée



Et enfin, on se dirige vers le point final qui est l'hôtel Luna Serra da Estrela <https://fr.hotels.com/ho299950/luna-hotel-serra-da-estrela-covilha-portugal/?modal=property-images> +351 275 310 300

Hôtel trouvé par hasard

Resto : buffet à 18 € dans un cadre médiéval

La chambre, ben, comme dans un 4\* et petit déjeuner compris = 59 € pour 1 personne, 69 € pour 2 personnes mais en pleine saison.



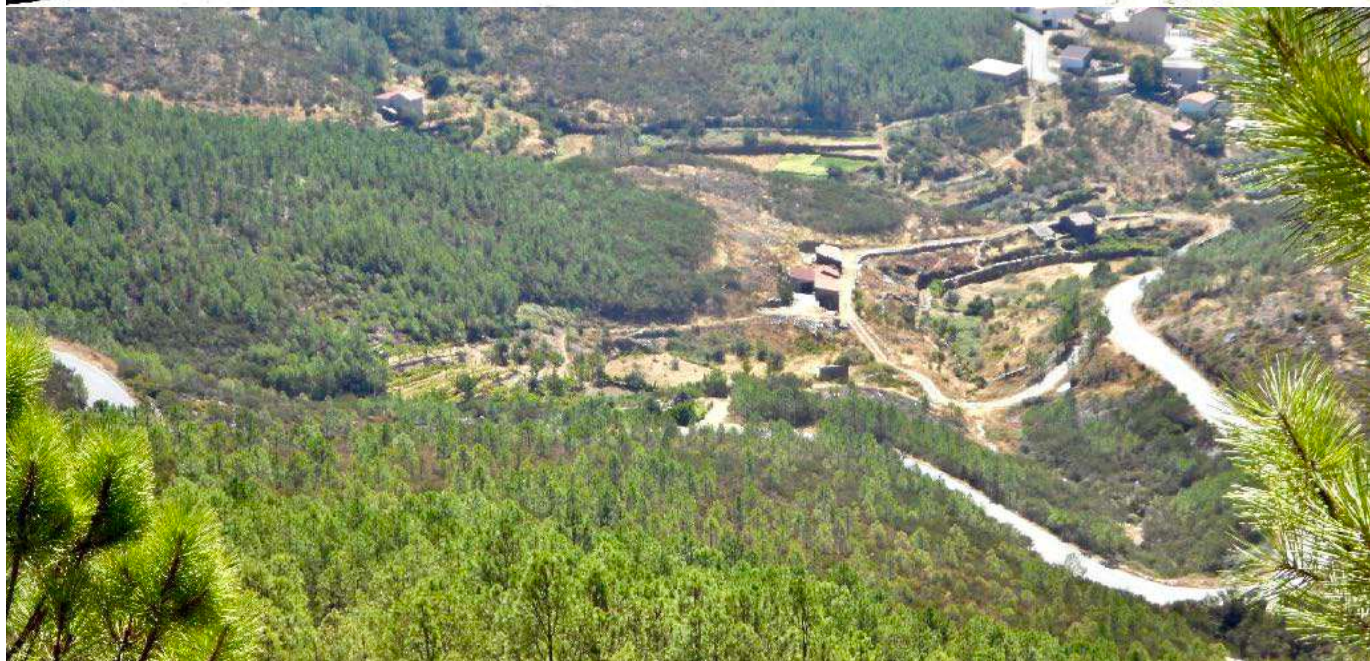
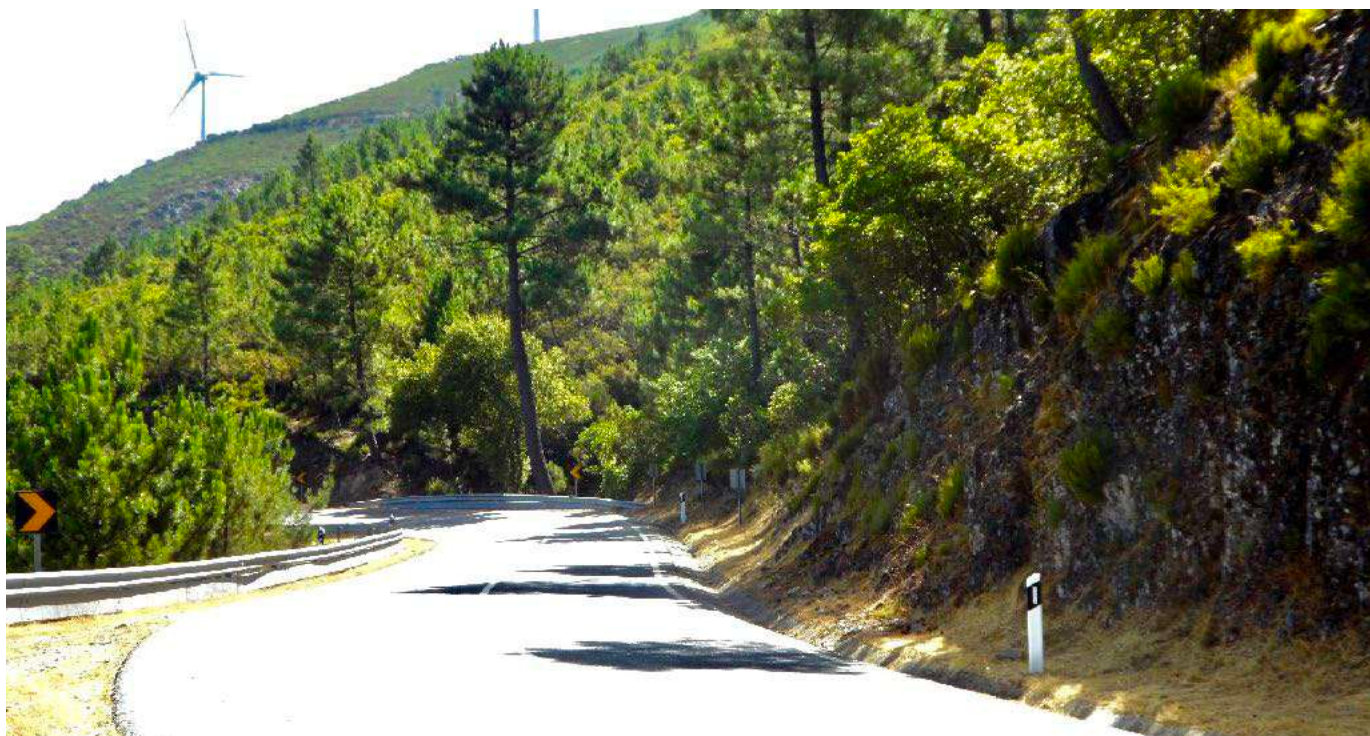
**Hôtel Serra da Estrela (Covilha) à Hôtel Senhora do Castelo (Mangualde) :** <https://goo.gl/maps/xiVHs42bcRsryTSA8>

Le road sera modifié et remplacé par celui figurant sur le road final, nous verrons pourquoi.

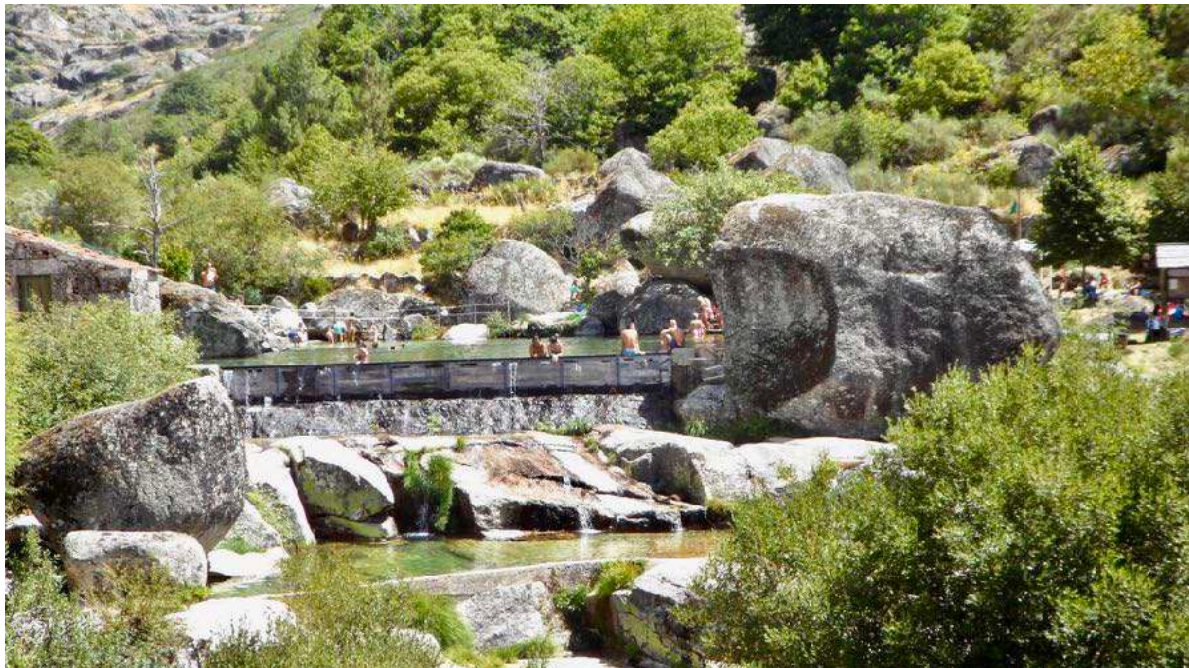
A l'assaut de la Serra da Estrela et on attaque par la route qui part de l'hôtel vers Covilha puis Tortosendo puis à l'X N 230 - N 231, on bifurque à droite (route coupée pour aller vers Vide et c'est tant mieux) vers Loriga : **comme ça**



Route superbe où le plaisir des yeux équivaut au plaisir des pneus et sans aucun déplaisir périméal : la route est un billard, suffisamment large



Arrivée à Loriga :  
une baignade ?



Ensuite, d'après le road initial <https://goo.gl/maps/KfCwYvBraZ1fRZcCA> depuis Loriga, il est prévu d'aller vers



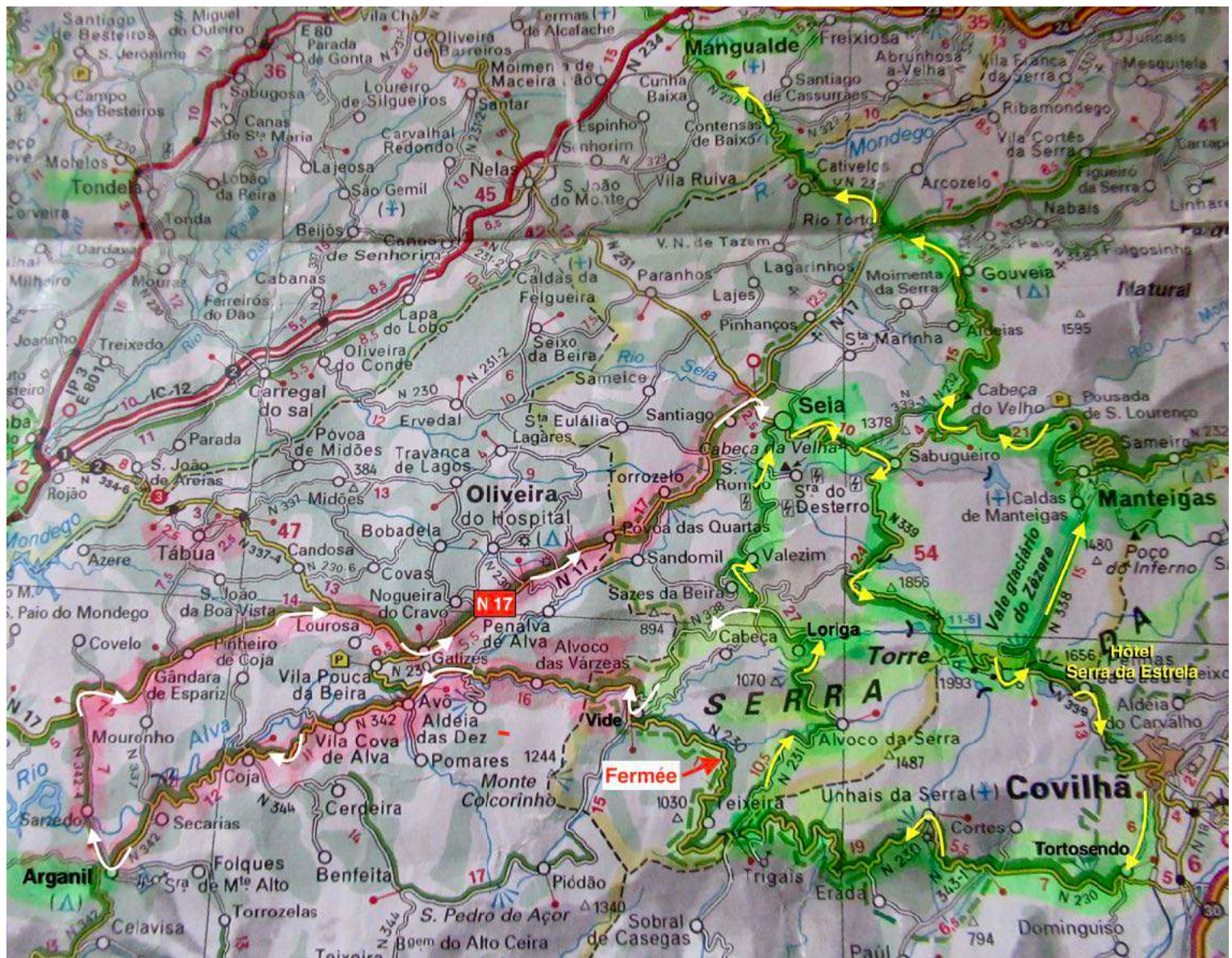
Vide puis Arganil, se diriger vers Seia par la N 17, faire une boucle, rejoindre Manteigas via la vallée glaciaire puis rejoindre Mangualde. Beau programme.

Après Loriga, N 338 vers Vide : sympa mais étroite. Direction Arganil via Alvoco das Varzeas : Route étroite, taffe...et ça continue : Arrivé à Arganil, direction puis par la N 17 qui apparaît prometteuse sur la carte, MAIS.... :

- Quitter Arganil pour rattraper la N 17 = calvaire. Déviations multiples, Guarda n'est pas indiquée (gros bled) mais Tabua (bled au nord) : oui, ronds points multiples me faisant revenir au point de départ, bref.....sont en train de construire une 2 X 2 voies.
- La N 17 vers Seia = 45 Kms de roulage dans des villages à la queue leu leu = même remarque que pour la veille avec les panneaux et les feux rouges. Une route à mourir sous la cagnasse.

On retiendra qu'il ne faut pas faire cette portion stabilisée en fuchsia sur la carte du dessus.

Voici le bon road depuis l'hôtel Serra da Estrela <https://goo.gl/maps/p5NLynzkSWHxSi9b7> et qui correspond au circuit flèches jaunes et stabilisé en vert sur le bout de carte ci-dessous. C'est ce tracé ce qui apparaîtra dans le road final



De Seia on va vers Covilhã en prenant la N 339 : Ouh là, là, c'est de la bonne, au début peu viroleux, on va vers Torre, un col à 1900 m d'altitude où ça caille : 21 ° C (bon, on était à 38°C) et où l'on longe un lac de barrage





Et le paysage est grandiose. On file vers la Vallée "glaciaire" empruntée hier mais cette fois, dans l'autre sens, plus spectaculaire encore dans ce sens. Depuis Manteigas vers Gouveia, la route est propre mais est étroite au début puis s'élargit.





Arrivé tout près de Mangualde à l'[Hôtel Senhora do castelo](https://www.cotel.pt), un 3 \* mérité, +351 232 619 950, reservas@cotel.pt. et <https://www.cotel.pt> Un resto avec menu diététique pour ceux qui le souhaitent...

Hachement cher : en haute saison (celle-ci) compter 39 € PTJ inclus pour 1 personne et 55 € PTJ inclus pour 2 personnes. Comme toujours, contactez directement l'hôtel sans passer par B....ou T....ou .....C'est moins cher et plus correct

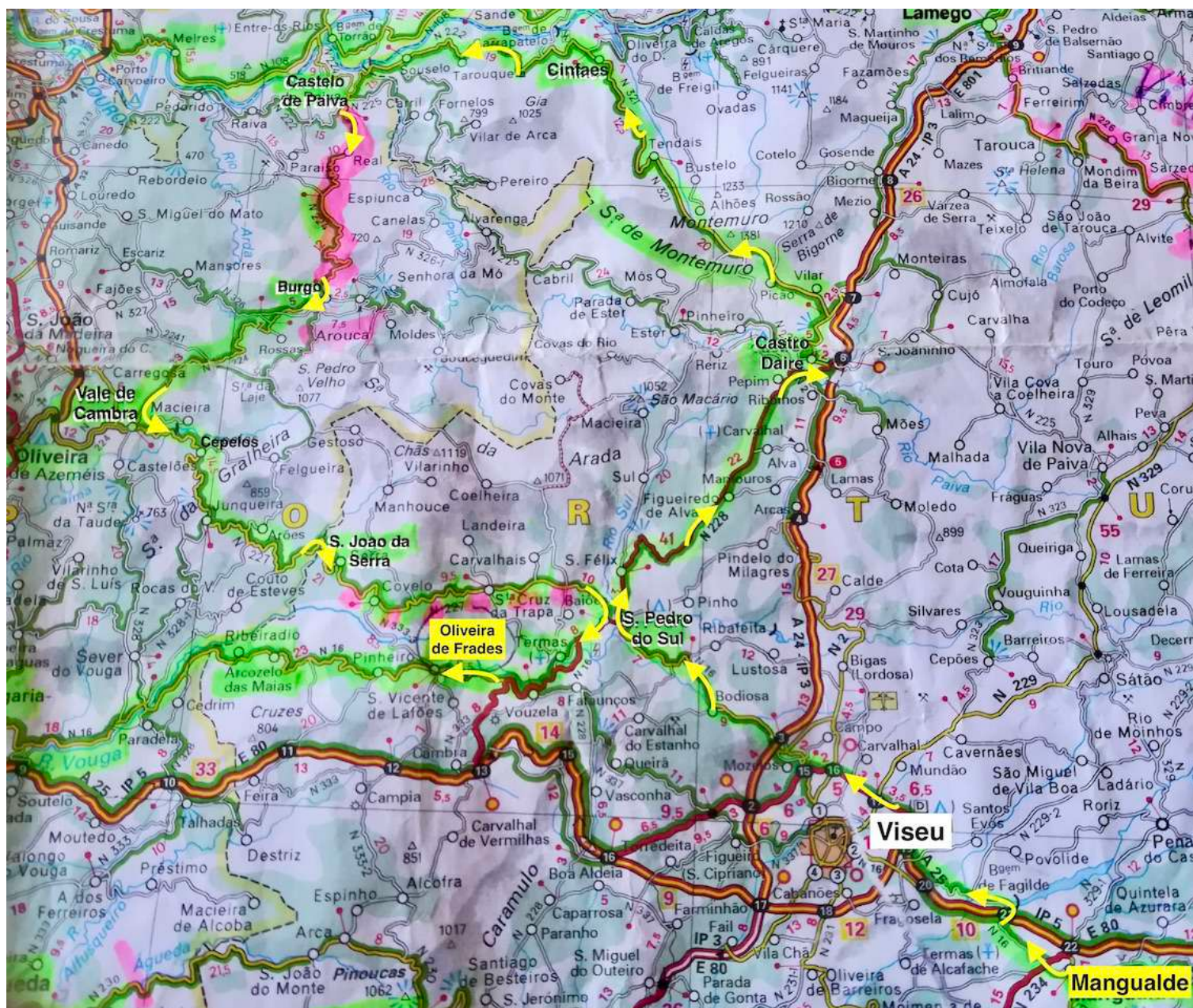
NB : à chaque entrée de bourg (tous pavés) on voit le panneau Hôtel puis, plus rien. Les hôtels se situent soit à la sortie du bourg soit à 2 ou 3 Kms.

NB 2 : les hôtels choisis se trouvaient sur ma route, au bon moment. Aucune réservation ne fut prise à l'avance car je ne savais où j'allais aboutir.

NB 3 : un GPS - lequel ? - est ici indispensable pour quitter les bourgs et trouver la bonne direction. Tracer son trip sur un GPS mais par étapes, à mon avis.

De Mangualde à Oliveira de Frades : <https://goo.gl/maps/cXrsLyL2THn9pzoW7>

Direction Viseu qui est contourné par l'IP 5 (bon, fallait la trouver cette IP) puis Sao Pedro de Sul, Castro Daire (sympa le bourg), Sierra de Montemuro vers Cinfaes puis Castelo de Paiva, puis direction Arouca (allez savoir pourquoi), Burgo, Vale de Cambra, Serra de Gralheira, Sao Pedro de Sul, Termas, Oliveira de Frades.



Allant hier vers l'Est (vallée glaciaire), les indications étaient au top. Ce jour, directions générales aléatoires qui privilégient tel Bourg (qui n'est pas sur la route), pas de signalisation de la N ...GPS indispensable.

De Sao Pedro do Sul direction Castro Daire par la N 228 (route plaisante) puis Canfaes et à l'attaque de la Serra de Montemuro par la N 321 et [C'est bien](#) sur 90 Kms jusqu'à Castelo de Paiva.



De Sao Pedro do Sul à Castelo de Paiva :



Cependant que, au loin, on distingue des feux de forêts : désolant. On est au mois d'août et comme d'hab.....mais je le saurai après.



Là, ça va encore



Ensuite de Castelo de Paiva à Burgo : c'est nul, défonce périnéale au max et l'on traverse une forêt d'Eucalyptus qui brûlent.

De part et d'autre de la route, des arbres calcinés, des foyers de fumée...Dia, fait chaud en plus des 38.5 ° C relevés.

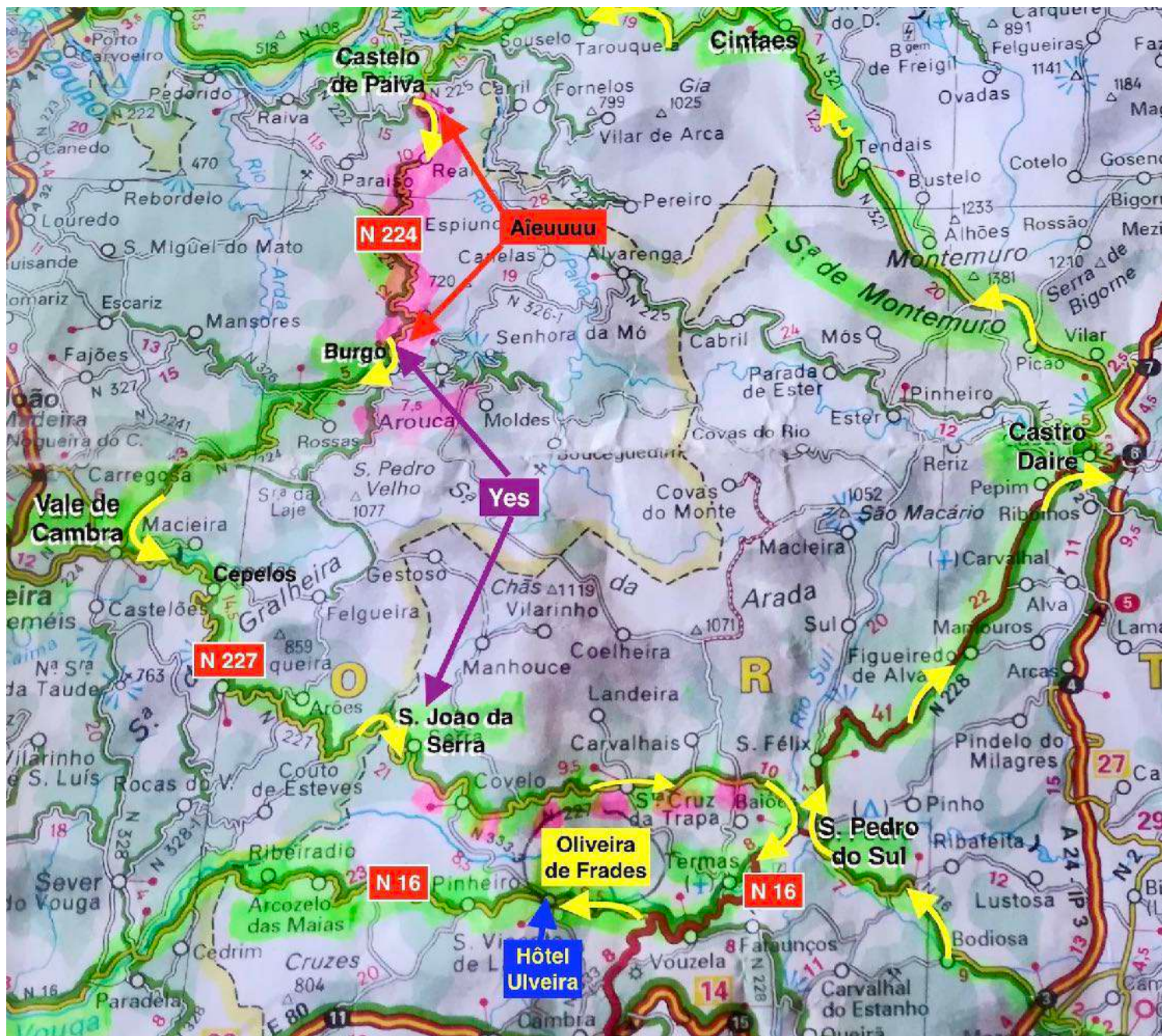


Au total : 180 Kms de bon à très bon sur 250 Kms au total.

De Castelo de Paiva à Burgo : 22 Kms, ça vaut rien, faudrait la contourner mais pas vraiment le choix et puis, c'est juste 25 Kms



De Burgo à Sao Joao Da Serra : top top puis de Sao Joao Da Serra à Sao Pedro do Sul, moins billardeuse puis de là jusqu'à Oliveira de Frades : route propre et reposante mais fréquentée. Donc, finalement [satisfaction sur 90 Kms](#)



Arrivée à Oliveira de Frades, [l'Hôtel Ulveira](#), Largo Feira 17, 3680-076 Oliveira de Frades, +351 232 760 070.

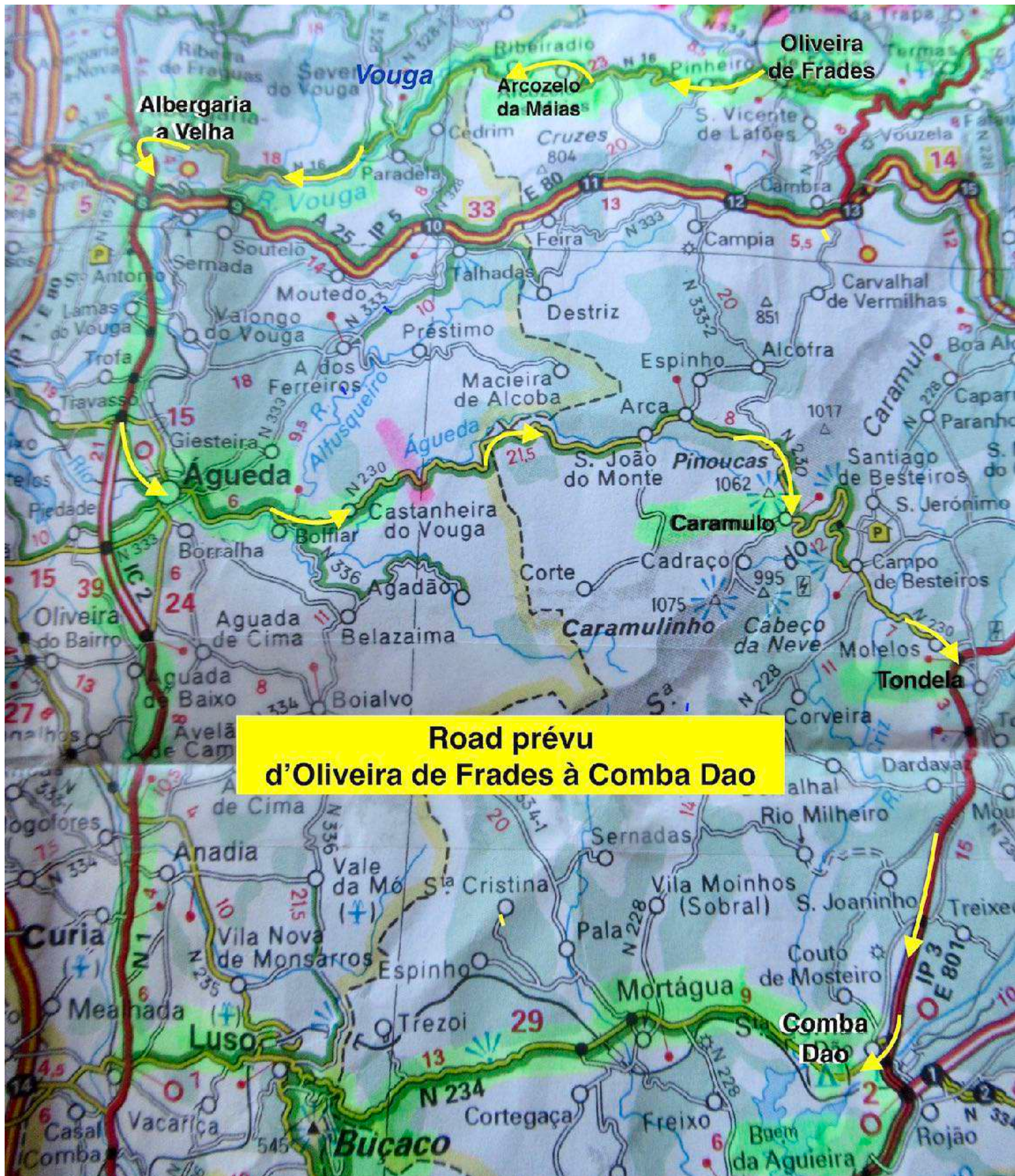
Un 3 \* qui les vaut et qui n'est pas cher : Chambre et PDJ inclus, 40 € une personne, 50 € deux personnes.

Ne faisait pas resto mais, à 10 m, un resto.

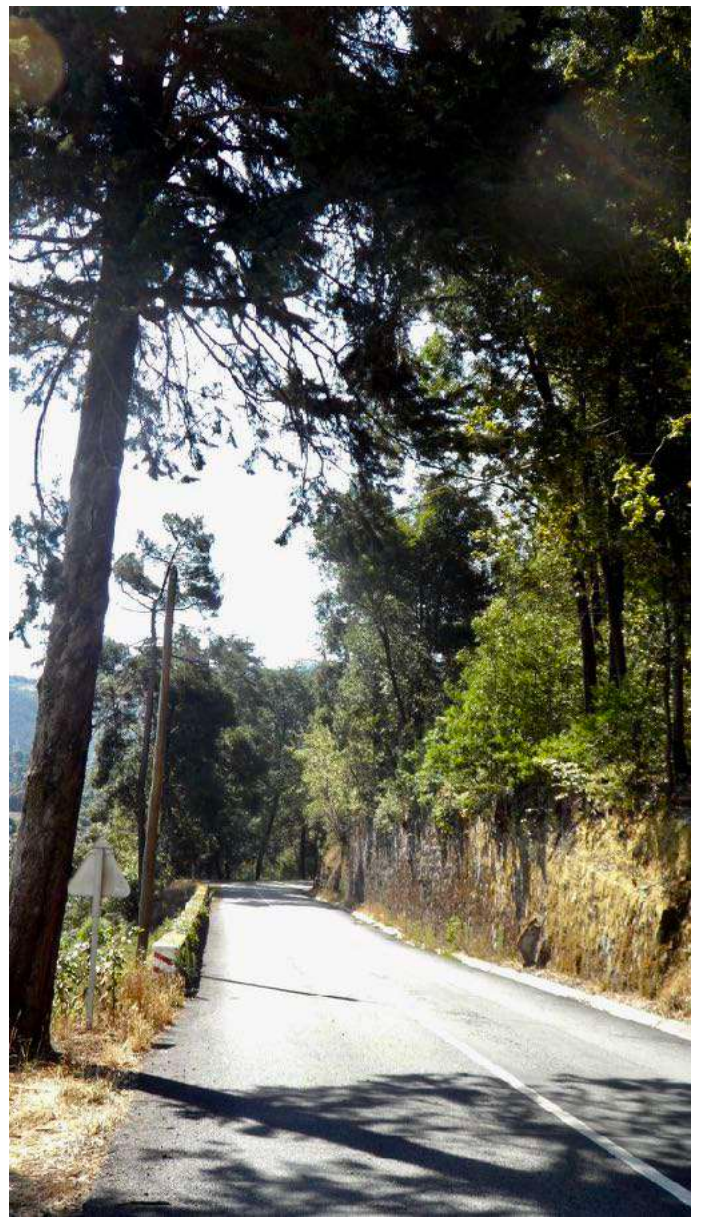


**D'Oliveira de Frades à Orvalho** : Le Road prévu <https://goo.gl/maps/fy6wQGoRDpumbQEM7> qui devait être fait mais qui sera dévié du fait d'évènements imprévus.

Soit jusqu'à Comba Dao :

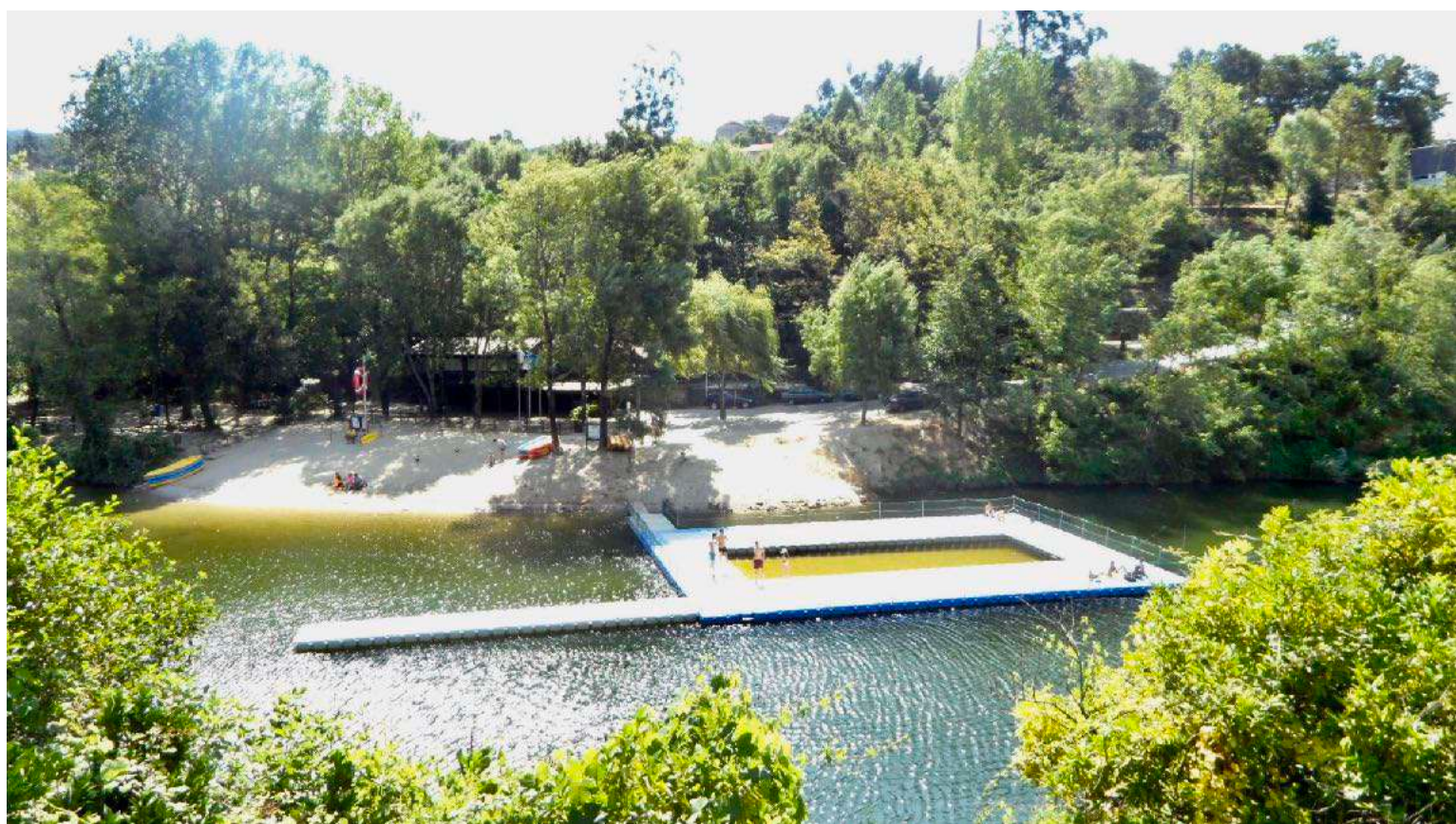
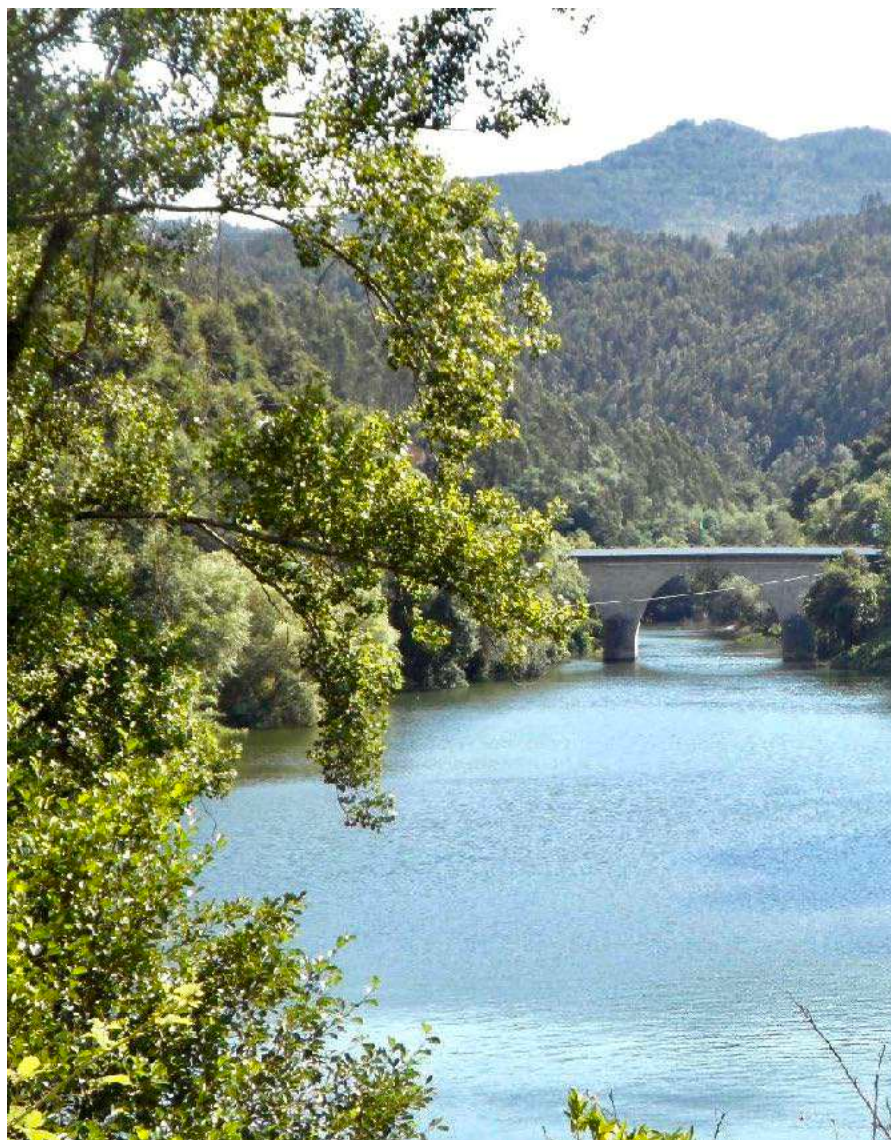


Ensuite, on rejoignait Luso puis Penacova puis Coimbra. Départ à 10 H d'Oliveira de Frades vers Arcocelo das Maias puis Albergaria a Velha par la N 16 : nickel



et l'on aperçoit le rio Vouga. Celui-là, il est sympa et, ma foi il est attirant



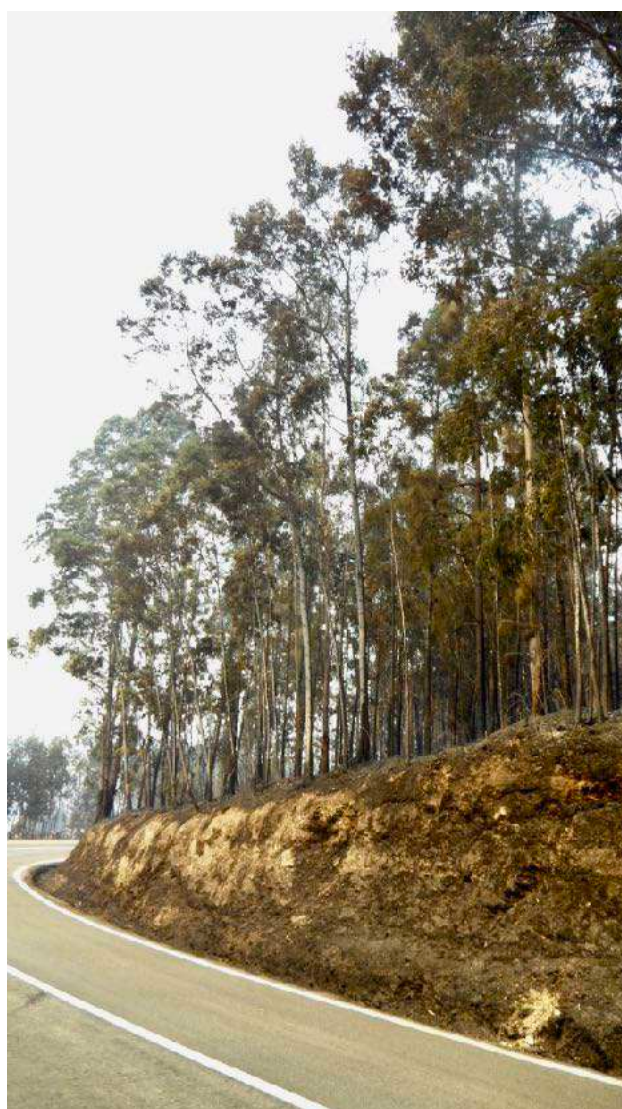


Sauf que, avant Albergaria, quelque chose me dit qu'il va y avoir des problèmes



Mais, bon, je continue et après Albergaria et vers Agueda, le paysage est "tourmenté". A Agueda, j'emprunte la N 230 vers Caramulo direction Tondela.

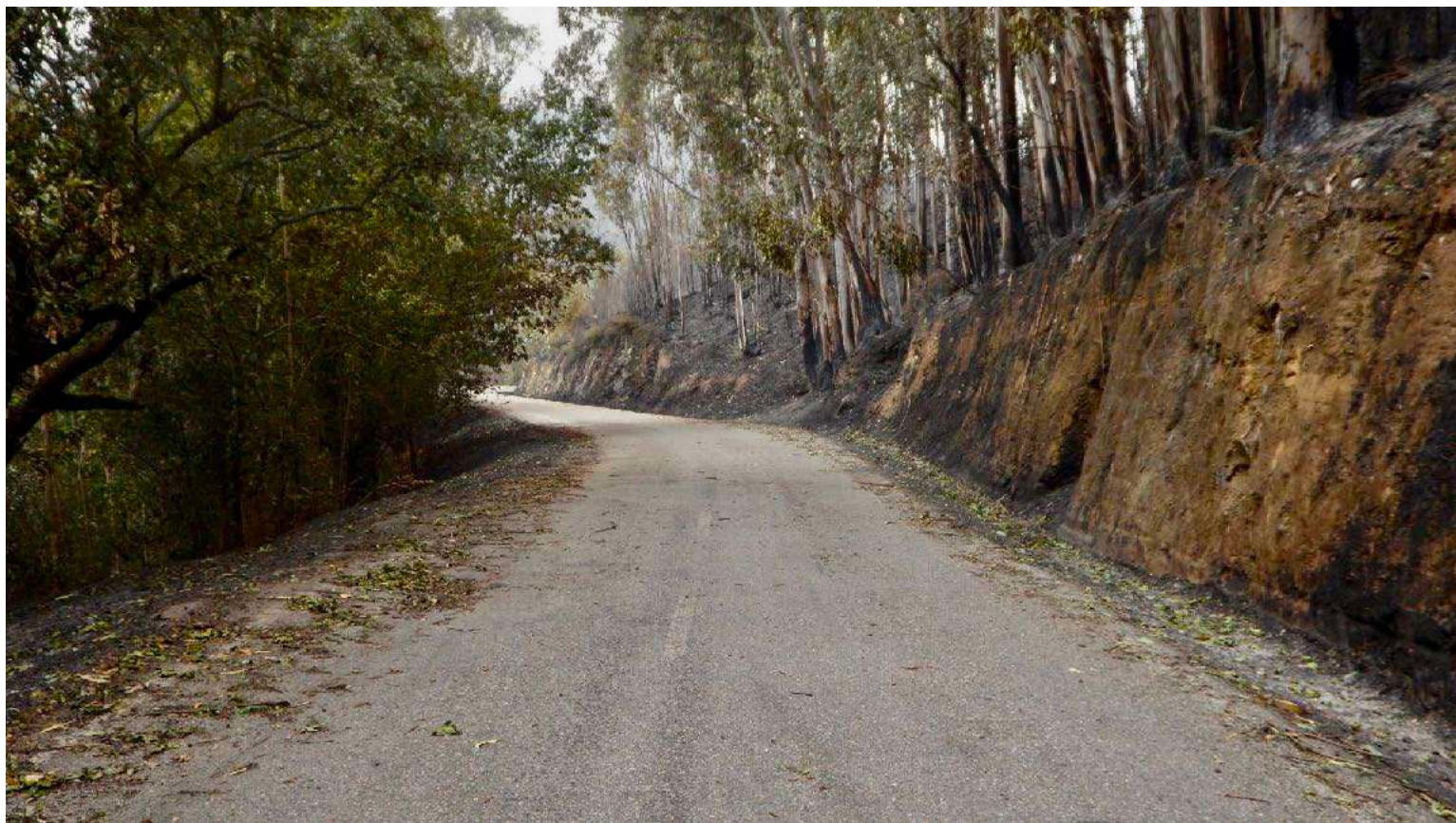
Route bonne au début, ça promet,



bien que je note qu'il se passe vraiment quelque chose sur les côtés



Puis ensuite, pas terrible, défonce périnéale assurée



Ça s'annonce mal et ça commence à chauffer. Les arbres, là, ont une drôle de couleur



Et bientôt



Bon, je continue quand même jusqu'à ce que là, soudain, sur la droite un feu s'allume à 100 m devant moi pendant que la fumée venant de ma gauche assombrisse le paysage et là, on ne peut plus passer, ça pique, on n'y voit rien

A droite



A gauche



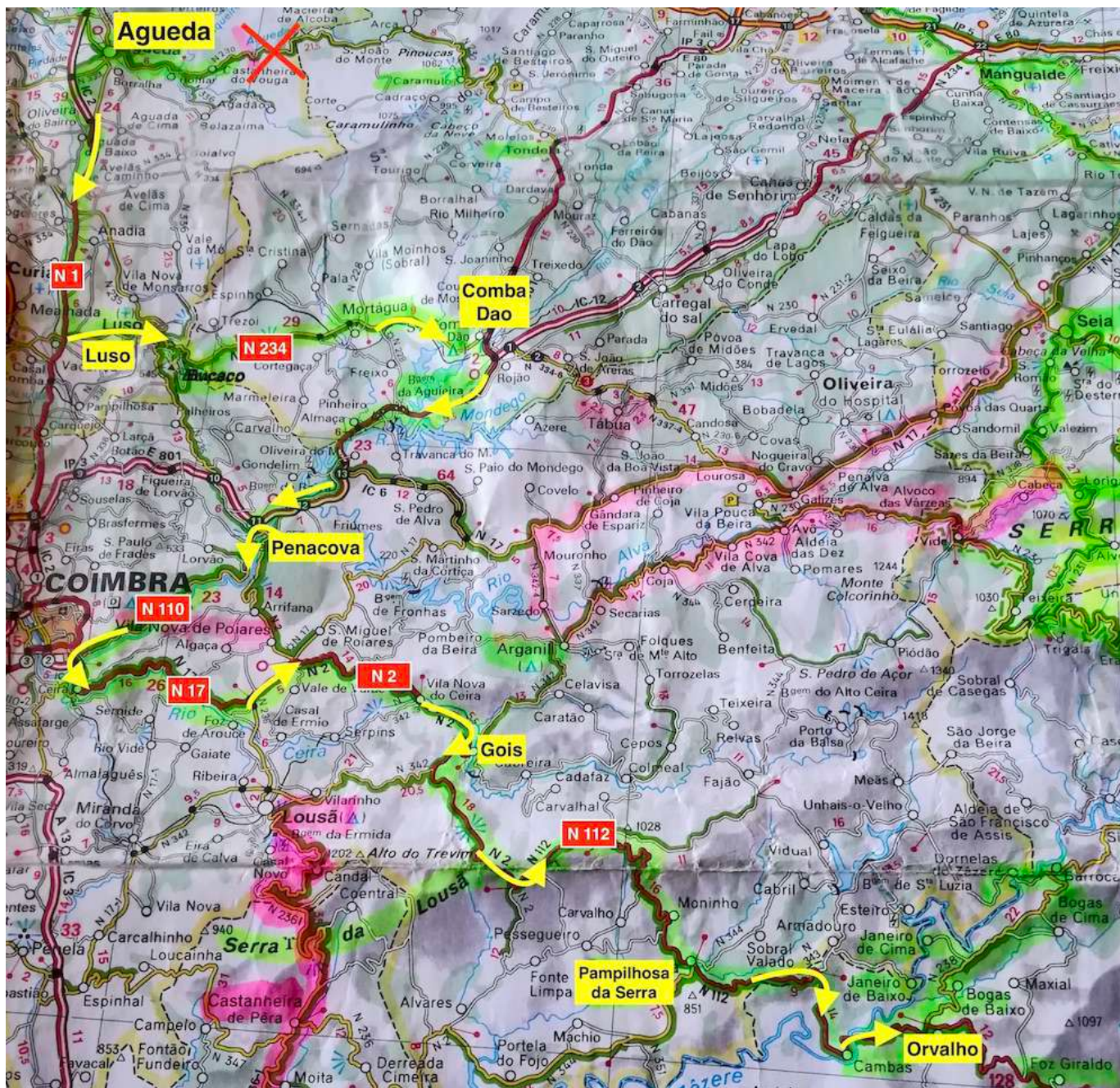
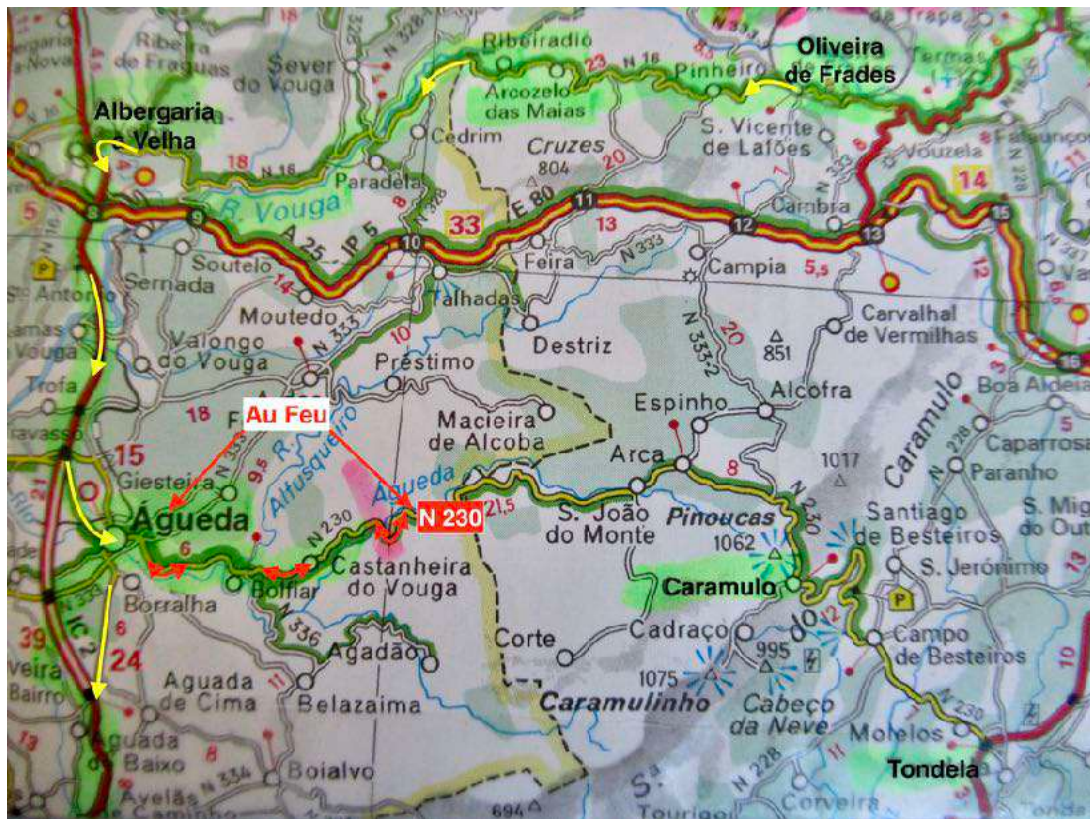
Et, là, ben on s'arrête (juste après Castanheira do Vouga) et on fait demi-tour très rapide vers Agueda

Cette N 230 était franchement tape cul....et il y avait le feu : elle ne figurera pas dans le road final.

Bon, ben, on va continuer sur 203 Kms d'Agueda à Orvalho

Donc, on file d'Agueda vers Luso puis Buçaco, Mortagua, Comba Dao puis N 2 vers Penacova puis N 110, N 17, N 2 et après Gois N 112....Ouf !!!!

<https://goo.gl/maps/grDaQryfhwMD42iQ6>



Direction Luso puis  
Comba dao et le lac  
de barrage  
d'Agueira,





Au loin, ça brule....Arrivé à Penacova, passer le pont, prendre la N 110 vers Coimbra : ouf encore





Et ouf aussi après en direction de Pampilhosa



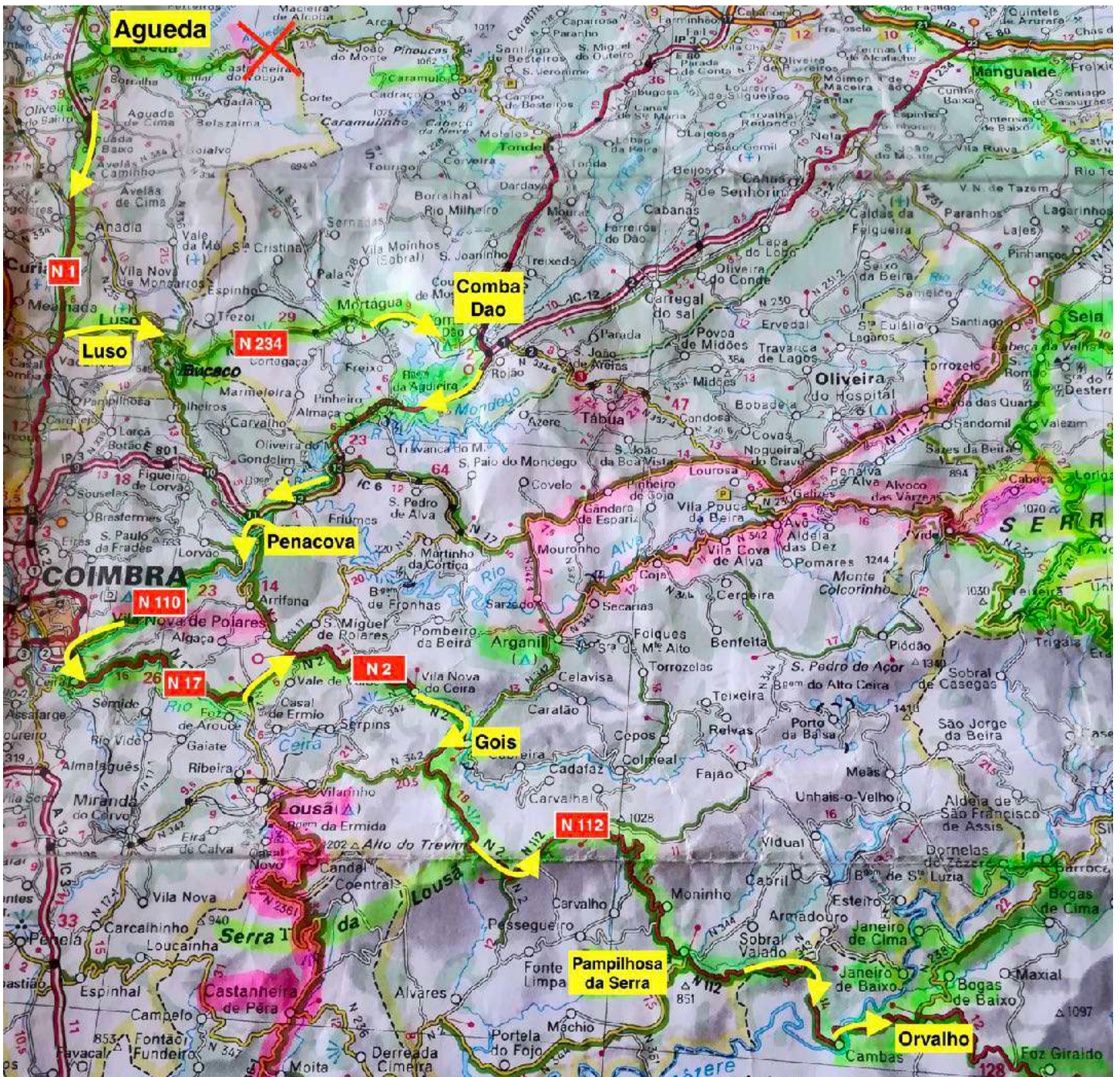


Bon, on va arriver à Pampilhosa dans 33 Kms



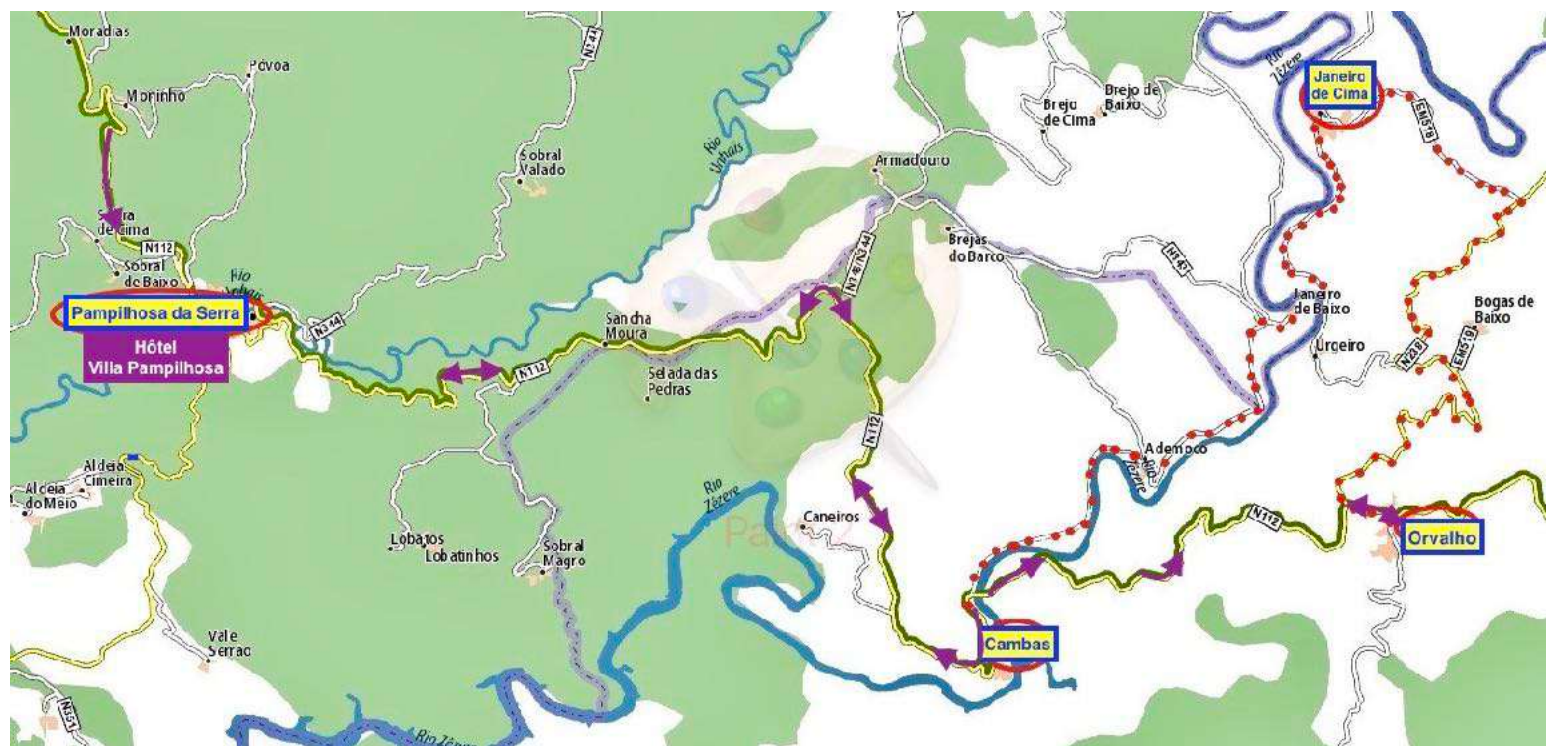


Routes exceptionnelles jusqu'à Orvalho où je devais me poser : c'est propre, c'est beau, ça virole, enfin, ce qu'il faut, non ? Et puis, 173 Kms de virols de Luso à Orvalho <https://goo.gl/maps/X18yBqboPVy3Szhk6>





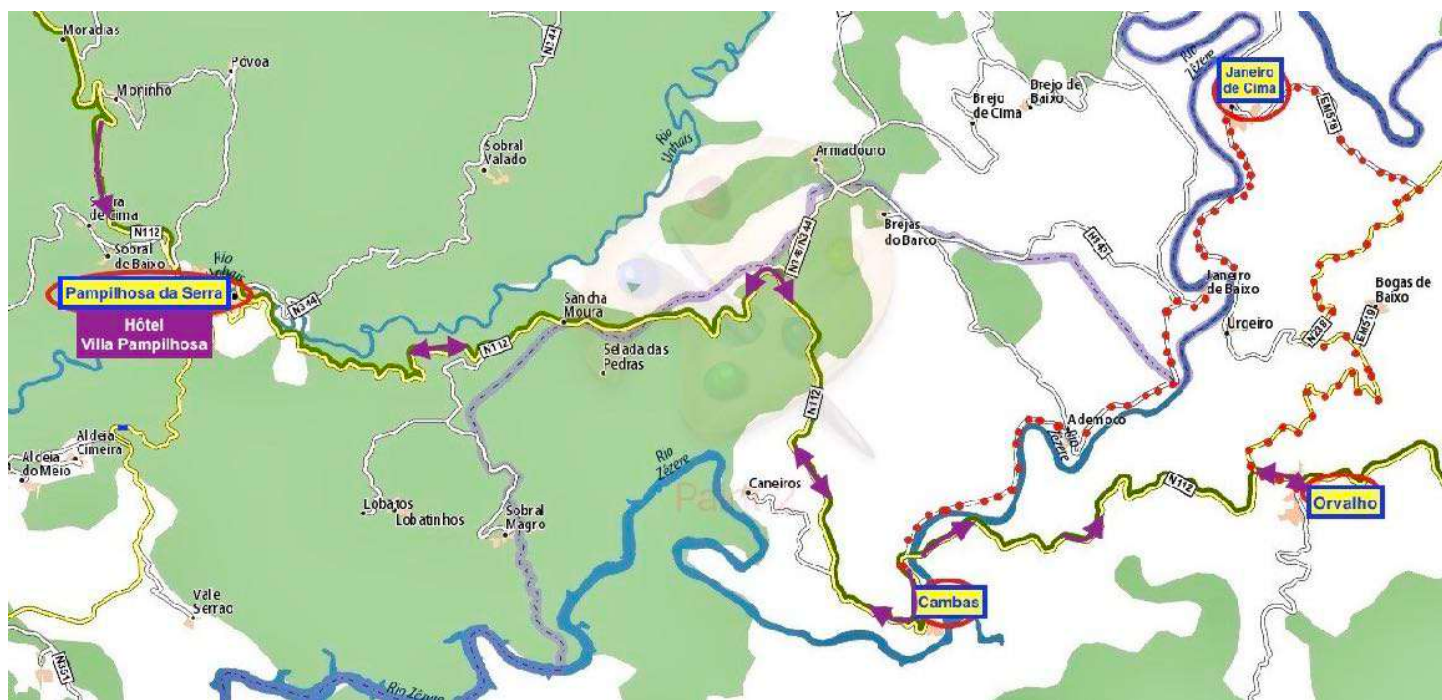
Arrivé à Orvalho, problème, pas d'hôtel. En discutant, un local parlant parfaitement le Français me signifie d'aller dans un Bled, pas loin, où je trouverai gîte et concert. Hop, direction Janeiro de Cima. Je file et sur place : un resto avec son proprio sympa, Portugais mais résidant à Lyon. On va voir sa fille, à l'épicerie du coin (village sympa) qui loue des chambres MAIS tout est loué. Elle téléphone : all is complete.....Dia, je suis crevé, j'en ai marre. La fifille appelle un hôtel à Pampilhosa : yes, une place. Je roule pour rattraper la N 112, en prenant la route en pointillés rouges (je sais pas comment, pas indiquée, super sympa, longeant un rio) j'arrive à Cambas et direction Pampilhosa da Serra à l'hôtel Villa Pampilhosa un 4 \* bien mérité avec tout Jacuzzi, piscine intérieure etc.....



Le site Web n'existe plus (hôtel fermé ?)  
mais il est rua Arlindo de Almeida Esteves,  
Lote 8E, 3320-232 Pampilhosa da Serra,  
Portugal, +351 235 590 010



Sûr qu'à Cambas, il y en avait un petit mais je ne suis même pas arrêté. A cette époque, c'est la fête au Portugal et les places sont vite occupées dans ces petits villages. Petit détour sympa en pointillés rouges et figurant dans le road final. Je me suis donc tapé 285 Kms par [ce Road](#) plus les 40 Kms de ce road soit Orvalho à Pampilhosa via une super petite route avec une température moyenne de 38 ° C.....ça fatigue, le plus fatigant étant, sous la cagnasse, de chercher sa route, de trouver des points d'ombre, de repérer les points de flotte....Mais bon, les routes empruntées ici (sauf les 20 kms sous le feu) étaient tellement exceptionnelles que je les referai.....début Juin, plutôt.



Donc l'hôtel : au top pour 80 € PDJ inclus. Je vous raconte pas la piaule ni la SDB....Oui, ça apparaît cher mais relativisons, eu égard aux prestations fournies et au buffet.

Le resto : du semi-gastronomique avec un menu suggestion du chef (E, P & D) à 20 € mais, ayant vu du Sanglier mariné à la carte, ce sera à la carte.

Tapas pas gratuites : si tu goûtes, tu paies



|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Chestnut velvety confit in rustic herbs and sautéed spinach                                         | 4.00 €  |
| Starters                                                                                            |         |
| Wild mushrooms "à Brás" with shinny fries and salad                                                 | 6.50 €  |
| Tartelette of regional alheira <sup>2</sup> with goat cheese, honey and arugula                     | 7.50 €  |
| Sautéed shrimp with olive oil, pineapple carpaccio and salad                                        | 8.00 €  |
| Fish Courses                                                                                        |         |
| Braised trout in herbal olive oil with blood sausage, salt potatoes and sauerkraut of Savoy cabbage | 12.00 € |
| Shrimp açorda <sup>3</sup> with arugula , cherry tomato sauced with vinaigrette                     | 13.00 € |
| Ruddy salmon with custard sauce, vegetables sauté and pesto tagliatelle                             | 13.00 € |
| Coastal shrimp and seafood risotto with coriander                                                   | 14.00 € |
| Slowly codfish confit, potatoes "a murro" and seasonal vegetables                                   | 15.00 € |

Entrée « tartelette of regional..... » délicieuse avec chorizo portugais (fumé) et fromage de chèvre à l'intérieur.  
On aperçoit, en jaune, les "granulés" de pollen :



Plat : Ouf.....C'est le plat n°2 des viandes soit "wild Boar" = le sanglier à 14 €, c'est pas cher pour la qualité de la cuisine et du produit.

| Meat Courses                                                                                            |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Black pork cheeks in Oporto wine, wild mushroom ragout and risotto                                      | 12.00 € |
| Wild boar loin marinated in mountain herbs with <i>migas de broa</i> <sup>4</sup> and drunken pear      | 14.00 € |
| Duck Magret reddened in olive oil from the village in harmony with salt potatoes and grilled vegetables | 14.00 € |
| "Beiras" baby goat served with baked potatoes, garlic, laurel and vegetable sauté                       | 15.00 € |
| Grilled veal tournedos with garlic olive oil, mountain cheese, golden potatoes and vegetable sauté      | 16.00 € |

VAT included at the current legal rate

<sup>1</sup> A type of cornbread traditionally made in Portugal;

<sup>2</sup> A type of Portuguese sausage, made with meats other than pork (usually veal, duck, chicken, quail or rabbit) and bread.

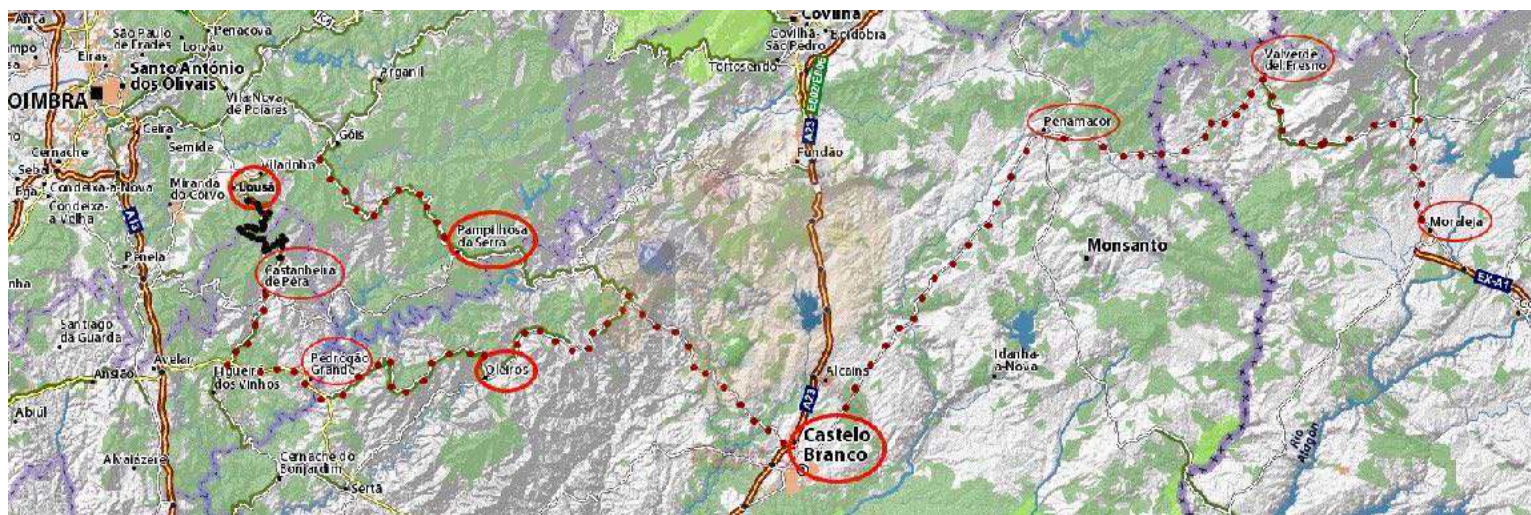
<sup>3</sup> Açorda is a traditional dish in Portuguese cuisine, usually made with bread, garlic, olive oil, eggs, herbs and shrimp or codfish.

<sup>4</sup> Migas is a traditional dish in Portuguese cuisine. They are usually made with bread, garlic and olive oil, but ingredients change depending on the region.

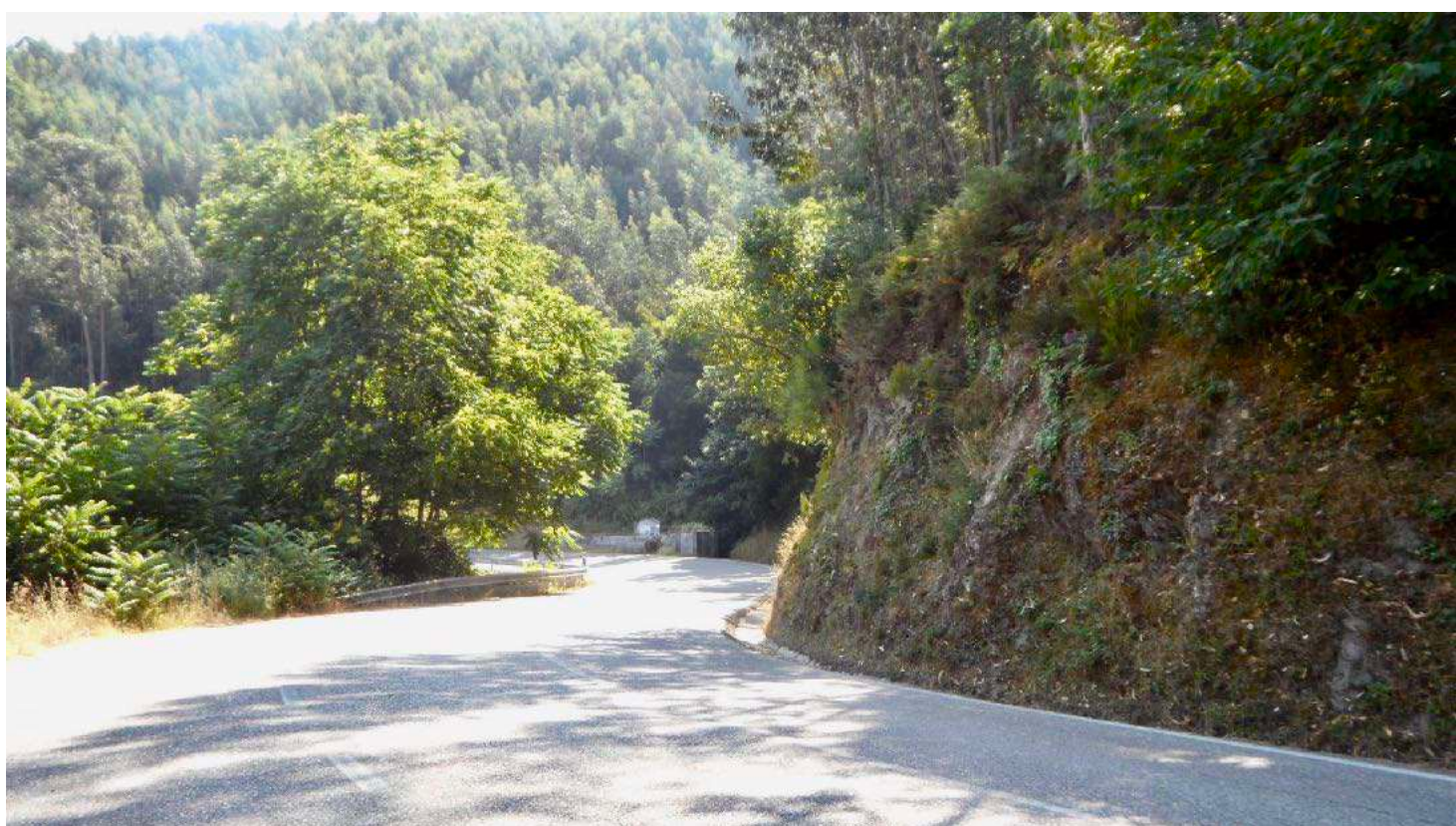
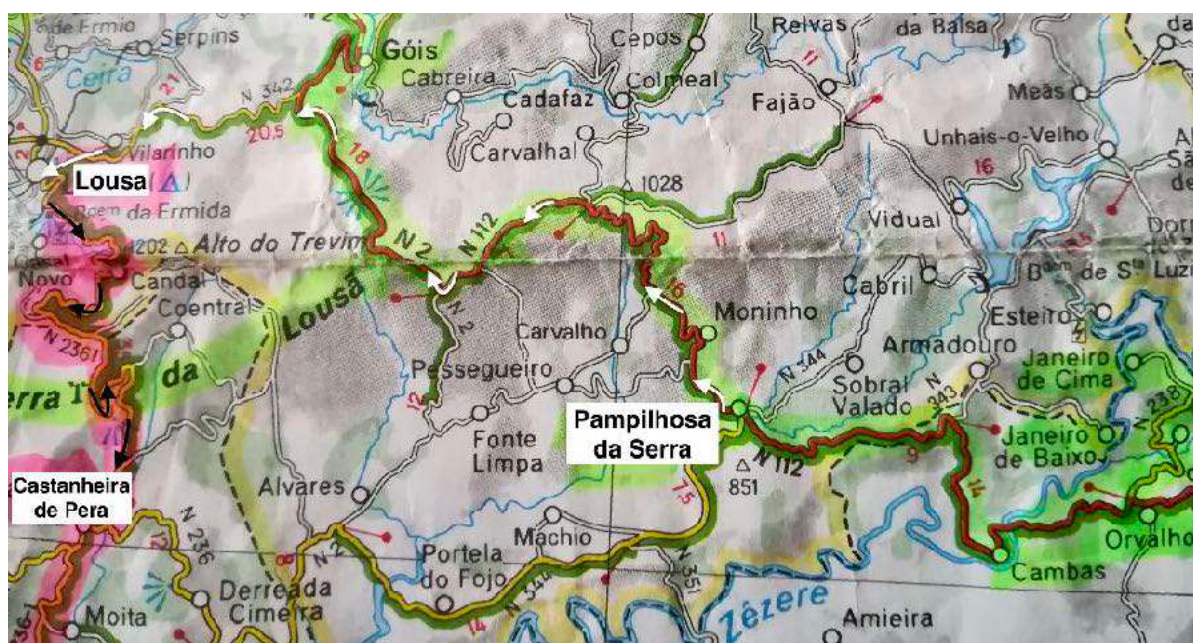
Visez la poire au vin, en haut....



De Pampilhosa da Serra à Moraleja (Extramadure, Espagne) : Le road fait <https://goo.gl/maps/GmJBLMDnxduW93HM7> On aperçoit un tracé en noir que l'on évitera pour le road final

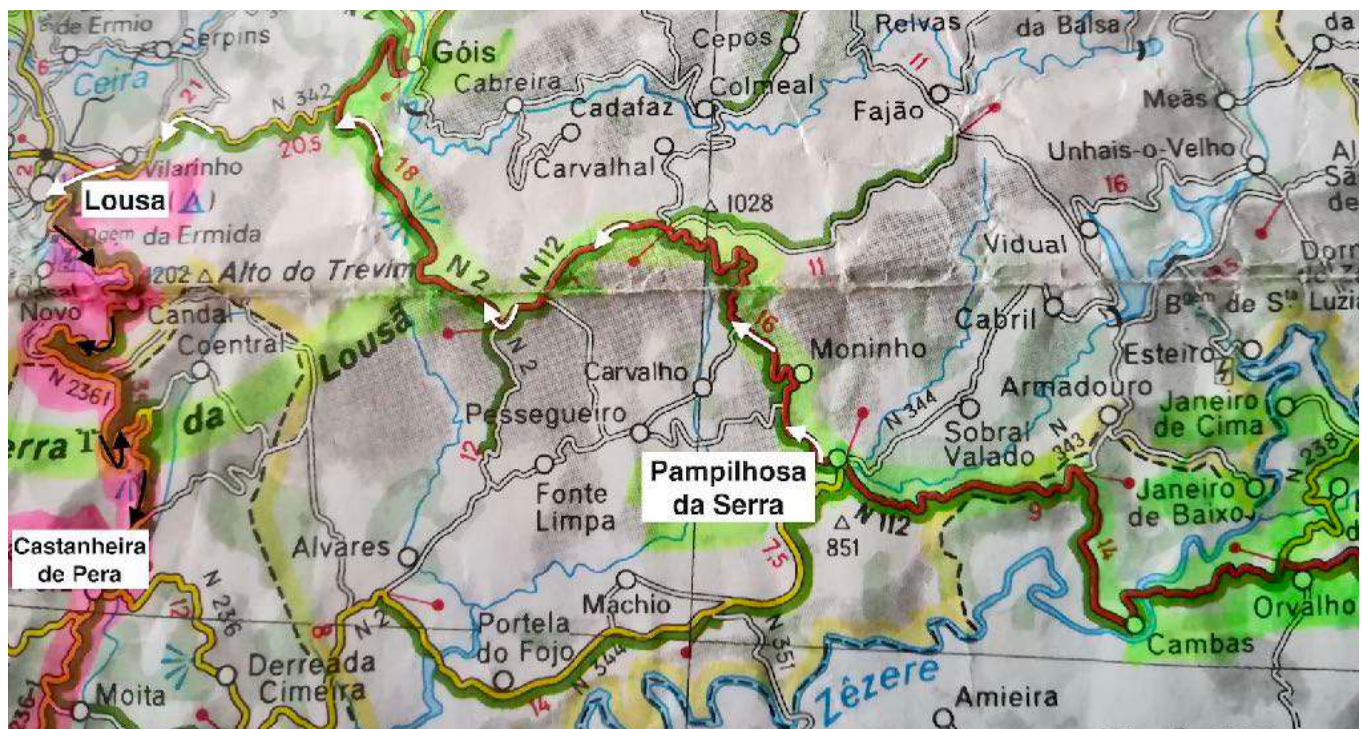


De Pampilhosa da Serra on va vers la Serra da Lousa en rejoignant Lousa. La route est sympa avec la super N 112 devenant N 2 puis la N 342

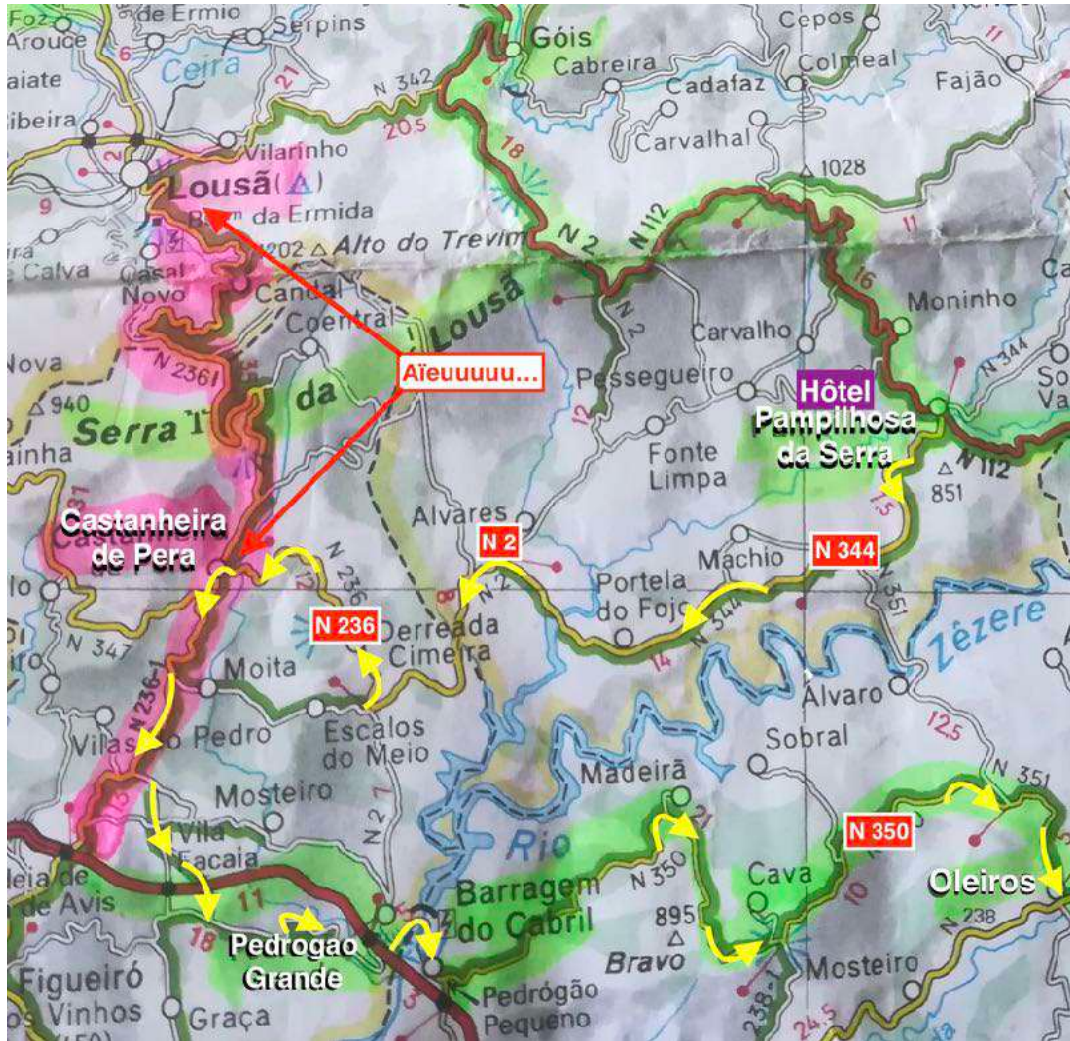




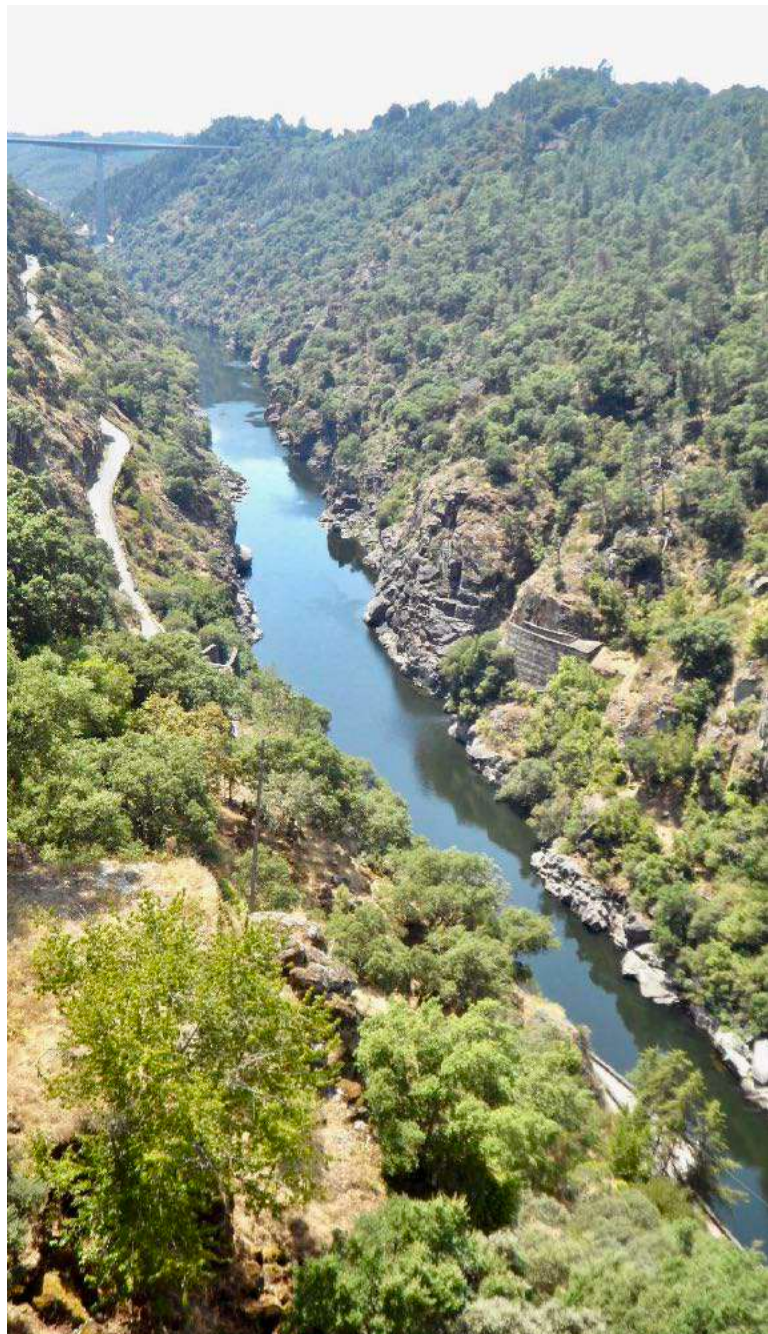
Puis de Lousa à Castanheira de pera : petite route de montagne et 35 Kms à ne pas faire. Pas d'intérêt, tape périnée. On va modifier le tracé pour éviter cette route.



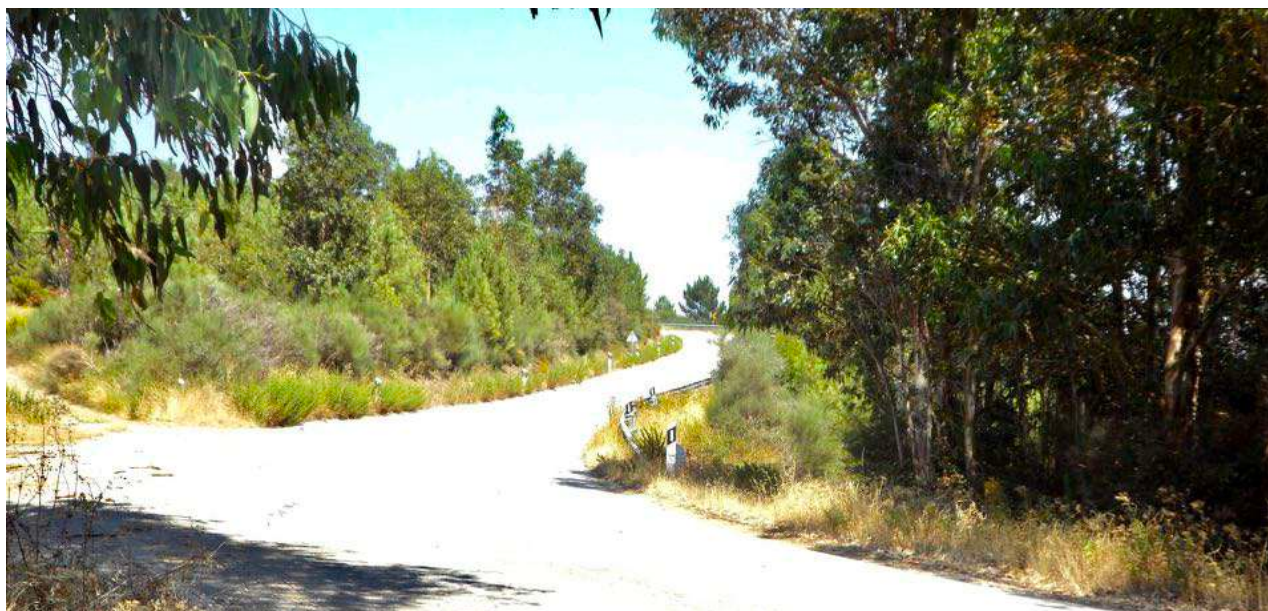
On pourrait faire <https://goo.gl/maps/qrTG71u3vRUFnWuq9> soit prendre la N 344 vers Portela do Fojo, rejoindre Castanheira de Pera par la N 2 puis la N 236 et éviter ainsi la portion Lousa - Castanheira



Après, c'est sympa et on se dirige vers le Barrage de Cabril après Pedroago grande. Sympas le fleuve Zézere et le barrage, non ?



Vers Oleiros et Foz Giraldo, route sympa



Quand, soudain, après Oleiros je suis intrigué par quelque chose. J'agrandis et je vois Cambas, sur ma gauche





Bon, direction un endroit pour miam et dodo à Morajela <https://goo.gl/maps/1YKMLHs9u5ydGsHm7>

Des routes poussent à l'arsouille. On retiendra :

- [De Ceira à Castelo Branco](#) : 140 Kms de ouf moins les 20 derniers Kms soit en vrai 120 Kms de folie
- Du barrage de Cabril vers Foz Giraldo ; <https://goo.gl/maps/wLbXimwM2aQKnyWZ6> par N 238 et N 350 : 65 Kms de super transversale

Anecdote : sur la route, un bled Valverde del Fresno où c'est la fête. Traditionnellement, vous avez dû le voir, les 3 et 4 Février c'est la San Blas. Les femmes portent le costume traditionnel de la région et les hommes font une course à cheval à travers les rues. Et ce coup-ci, ils fêtent l'été. Même pas la peine d'aller voir s'il y a une piaule de libre et il est trop tôt. Je dois poursuivre mon chemin.

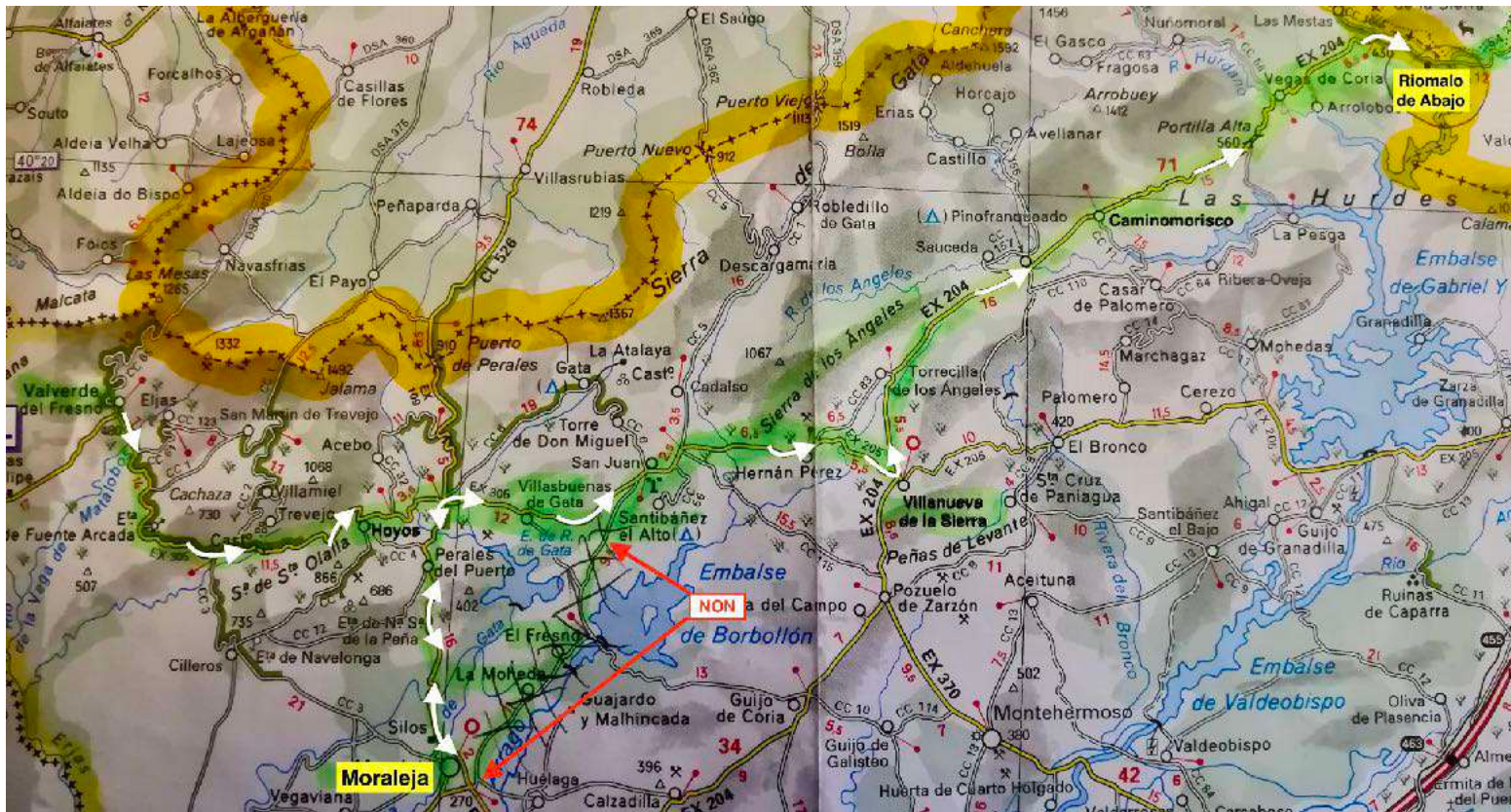


## C'est fini, on rentre : direction Ascaïn

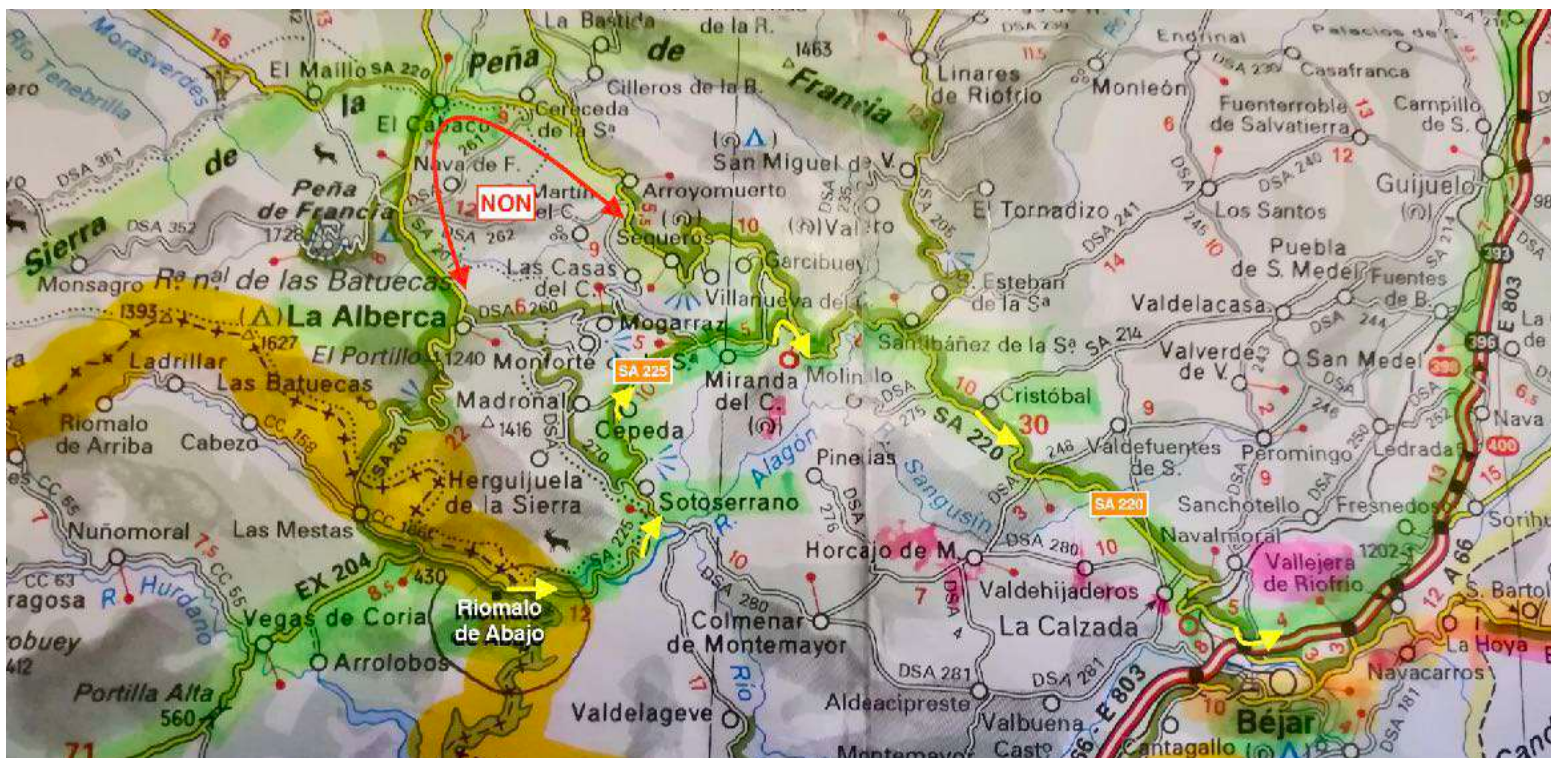
De Morajela à Corravubias : <https://goo.gl/maps/BmadaFzzvzLQkjR7>

Depuis Moraleja direction Caminomorisco puis Riomalo de Abajo : sur ce tronçon, route superbe et viroleuse avec enchaînements de courbes moyennes et moyennement serrées = on est dans la Sierra de los Angeles. Les indications sont ici au top et fidèles à la carte (N° 575, Régional Castilla y León, Madrid).

HR dans quasi tous les villages dont un à Riomalo de Abajo, au bord du Rio Aragon donc baignade possible



De Riomalo vers La Alberca puis dans la Sierra de la pena de Francia : à ne pas faire (pas bien, tape C)... Suivre simplement la SA 225 puis la SA 220 vers Sotoserrano, Cepeda, Miranda del Castanar puis rocade de Béjar.



Arrivé à Béjar, on prend la E 803 = 2 X 2 mais sympa et sortie à Alba de Tormes et direction Penaranda de Bracamonte puis jusqu'à Médina del Campo.



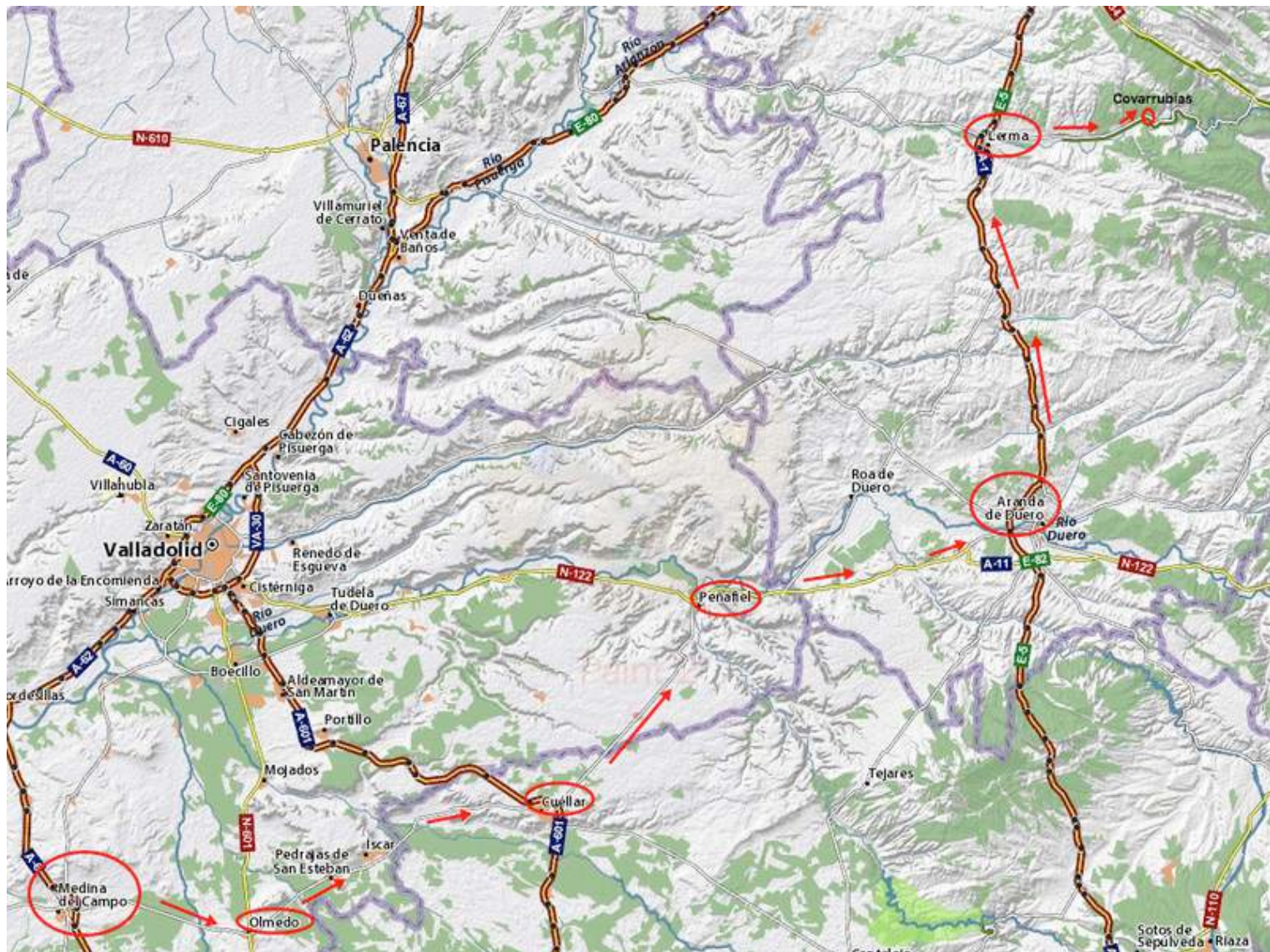
Là, c'est le désert à 35,5 ° C soit quand même 1 ° C de moins que les jours précédents



Puis Olmero, Cuellar (ville fortifiée à visiter que je n'ai pas visitée) puis Penafiel



Et direction Aranda de Duero, Lerma et enfin Covarrubias



Covarrubias est un petit village historique sympa



Où l'on peut dîner, par exemple ici ou là



Soit des tapas ou des plats combinés ou les deux

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Pechuga pollo empanada, ensalada y patatas fritas.                 | 6.50€ |
| 2. Lomo plancha, huevo frito, ensalada y patatas fritas.              | 6.90€ |
| 3. Chuletillas de cordero, morcilla, ensalada y patatas fritas.       | 9.90€ |
| 4. Filete, croquetas de jamón, ensalada y patatas fritas.             | 6.50€ |
| 5. Merluza a la plancha, espárragos, ensalada y patatas fritas.       | 6.90€ |
| 6. Rabas, croquetas de jamón, ensalada, huevo frito y patatas fritas. | 6.90€ |
| 7. Ensalada rusa, lomo plancha, croquetas de jamón y patatas fritas.  | 7.30€ |
| 8. Huevos fritos, chorizo, morcilla y patatas fritas.                 | 6.60€ |
| 9. Rabas, croquetas, tigre, bocado york y pimiento relleno.           | 7.90€ |

**Platos Combinados**

Si tiene alguna duda sobre alérgenos no dude en consultar al camarero.

**Alérgenos:**  
 ● Huevo ● Cereales gluten ● Lácteos ● Pescado  
 ● Moluscos ● Soja y Apio ● Sulfitos ● Mostaza  
 ● Azúcar

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| <b>Raciones</b>                                |       |
| Jamón Serrano.                                 | 7.25€ |
| Chorizo a la Sidra.                            | 5.50€ |
| Croquetas caseras de Jamón.                    | 6.50€ |
| Bacalao Dorado con patatas.                    | 6.00€ |
| Pimientos rellenos de ajetes, setas y carne.   | 6.90€ |
| Morcilla de Covarrubias frita.                 | 6.75€ |
| Cangrejos de río                               | 6.75€ |
| Rabas de calamar                               | 7.25€ |
| Lomo curado                                    | 7.25€ |
| Patatas Bravas                                 | 1.70€ |
| Queso manchego curado                          | 7.25€ |
| Tortilla de patatas grande                     | 7.00€ |
| Sopa de Ajo                                    | 3.90€ |
| Gazpacho                                       | 3.90€ |
| Alitas de pollo                                | 7.00€ |
| Picadillo                                      | 7.00€ |
| Tortillas variadas                             | 5.25€ |
| <b>Ensaladas</b>                               |       |
| Lechuga, tomate, cebolla, atún y huevo.        | 4.00€ |
| Lechuga, manzana, quesos, cebolla, salsa yogur | 5.80€ |
| Lechuga, tomate, jamón, guisantes, espárragos. | 6.80€ |
| Jamón - Queso - Lomo plancha - Calamares       | 3.50€ |
| Atún - Tortillas - Filete - Morcilla.....      |       |

Mais aussi choisir parmi les menus proposés

## Olla Podrida

Alubia roja, chorizo y costilla adobada,  
Morcilla de Covarrubias y tocino

12.65

## Entrantes

|                                 |       |                              |       |
|---------------------------------|-------|------------------------------|-------|
| Entremeses calientes            | 6.00  | Alubias blancas              | 4.29  |
| Menestra de verduras            | 4.18  | Alubias rojas                | 4.62  |
| Guisante con jamón              | 5.50  | Lentejas con chorizo         | 4.29  |
| Espárragos dos salsas           | 5.28  | Ración de Jamón              | 8.14  |
| Ensalada Tiky                   | 4.40  | Ración de Jamón ibérico      | 13.64 |
| Pimientos del piquillo rellenos | 8.25  | Ración de Lomo curado        | 8.14  |
| Paella marinera                 | 4.73  | Ración de Queso manchego     | 8.25  |
| Sopa de ajo                     | 4.29  | Ración de Morcilla rachele   | 7.70  |
| Sopa de pescado                 | 4.51  | Ración de Croquetas          | 8.25  |
| Gambas a la plancha             | 10.00 | Ración de Cangrejos          | 7.70  |
| Huevos con jamón o morcilla     | 6.27  | Ración de Chorizo a la sidra | 5.75  |

## Carnes

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Chuletillas de cordero             | 11.55 |
| Cochinito asado con ensalada       | 14.08 |
| Cordero asado con ensalada         | 14.08 |
| Chuletón de ternera                | 12.98 |
| Filete con pimientos y patatas     | 6.49  |
| Navillo estofado                   | 7.15  |
| Cordero guisado                    | 7.59  |
| Solomillo a la plancha             | 15.73 |
| Entrecote con guarnición           | 13.20 |
| Escabechados de                    |       |
| Conejo ó Codornices ó Pollo corral | 11.00 |

## Pescados

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Merluza a la plancha                | 12.10 |
| Merluza a la romana                 | 12.10 |
| Bacalao Tiky (salpicado con tomate) | 8.69  |
| Lubina a la espalda                 | 12.10 |
| Dorada con refrito de ajetes        | 12.10 |
| Rabas de ca amar                    | 7.25  |
| Bacalao Dorado                      | 6.20  |

## Menú Especial

### PRIMEROS:

Sopa de ajo  
Paella  
Menestra de verduras  
Alubias blancas  
Lentejas  
Ensalada  
Ensaladilla rusa

### SEGUNDOS

Navillo estofado  
Lomo adobado  
Pollo  
Cordero guisado  
Filete de cerdo  
Pescado a la plancha

### POSTRE:

Flan de huevo ó arroz con leche ó yogur

Este menú no incluye bebida

## Menú Rachel

- 1º Elige un 1º plato del Menú especial
- 2º Chorizo a la sidra y Morcilla
- 3º Cordero asado con ensalada

Postre casero y Pan  
Vino D. O. Arlanza ó Agua

21 €

## Bebidas

|                     |      |
|---------------------|------|
| Agua mineral 1 ½ l. | 2.95 |
| Agua mineral 1/2 l. | 1.65 |
| Cerveza Amstel 1/3  | 2.20 |
| Refrescos           | 2.09 |
| Gaseosa ½ l.        | 1.65 |
| Servicio Pan        | 0.60 |
| Vino de la casa     | 6.49 |
| (D.O. Arlanza)      |      |

Pida nuestra Carta de Vinos

## Menú Tiky

- 1º Elige un 1º plato del Menú especial
- 2º Chorizo a la sidra y Morcilla
- 3º Bacalao Tiky ó Entrecote

Postre casero y Pan  
Vino D. O. Arlanza ó Agua

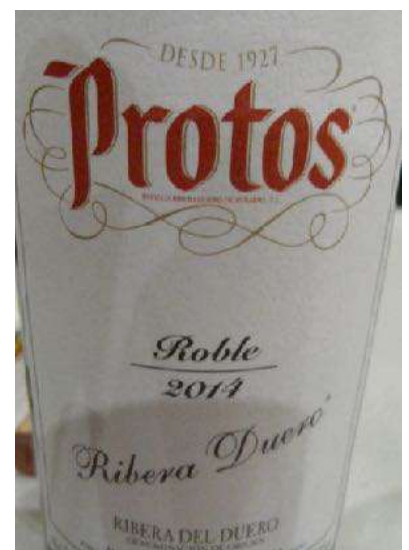
19 €

Estos precios incluyen el 10 % de IVA

Moi, j'ai choisi



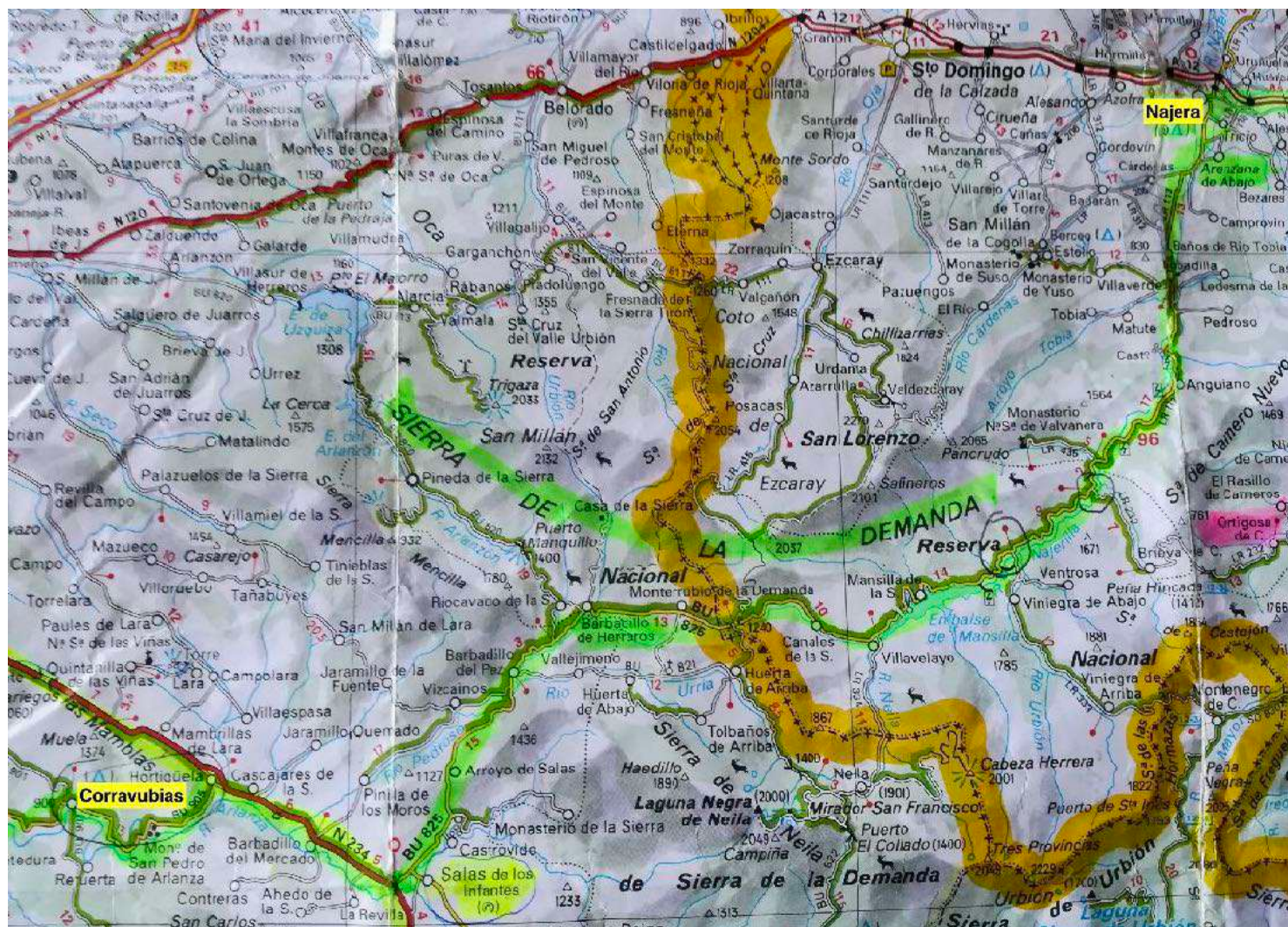
Accompagné  
de



Hébergement : pas facile en cette période de fêtes. J'ai réussi à me loger à [cet Hôtel \\*\\*\\*](#), super et coûtant, PDJ compris, 38 € pour 1 personne et 55 € pour 2 personnes.

De Corravubias à Ascaïn : <https://goo.gl/maps/gRuzVdrVrBPJc9W66>

De Covarrubias à Najera, peu avant Logrono :



Depuis Covarrubias, on attaque la Sierra de Demanda et, ma foi, c'est plutôt bien





Enfin un coin d'ombre



Ensuite, on rejoint Logrono puis Pampelune puis la N 121 A puis Etxalar, le col de Lizarieta, Sare puis Ascain par le col de St Ignace.



NB : autant le Col d'Ibardin est connu, rejoignant Ascain à Bera (ou Vera de Bidasoa), autant le col de Lizarieta est peu connu et pourtant....

## Les Roads

**Road 1 :** <https://www.myrouteapp.com/fr/social/route/5494588?mode=share> ou <https://www.myrouteapp.com/route/open/5494588>

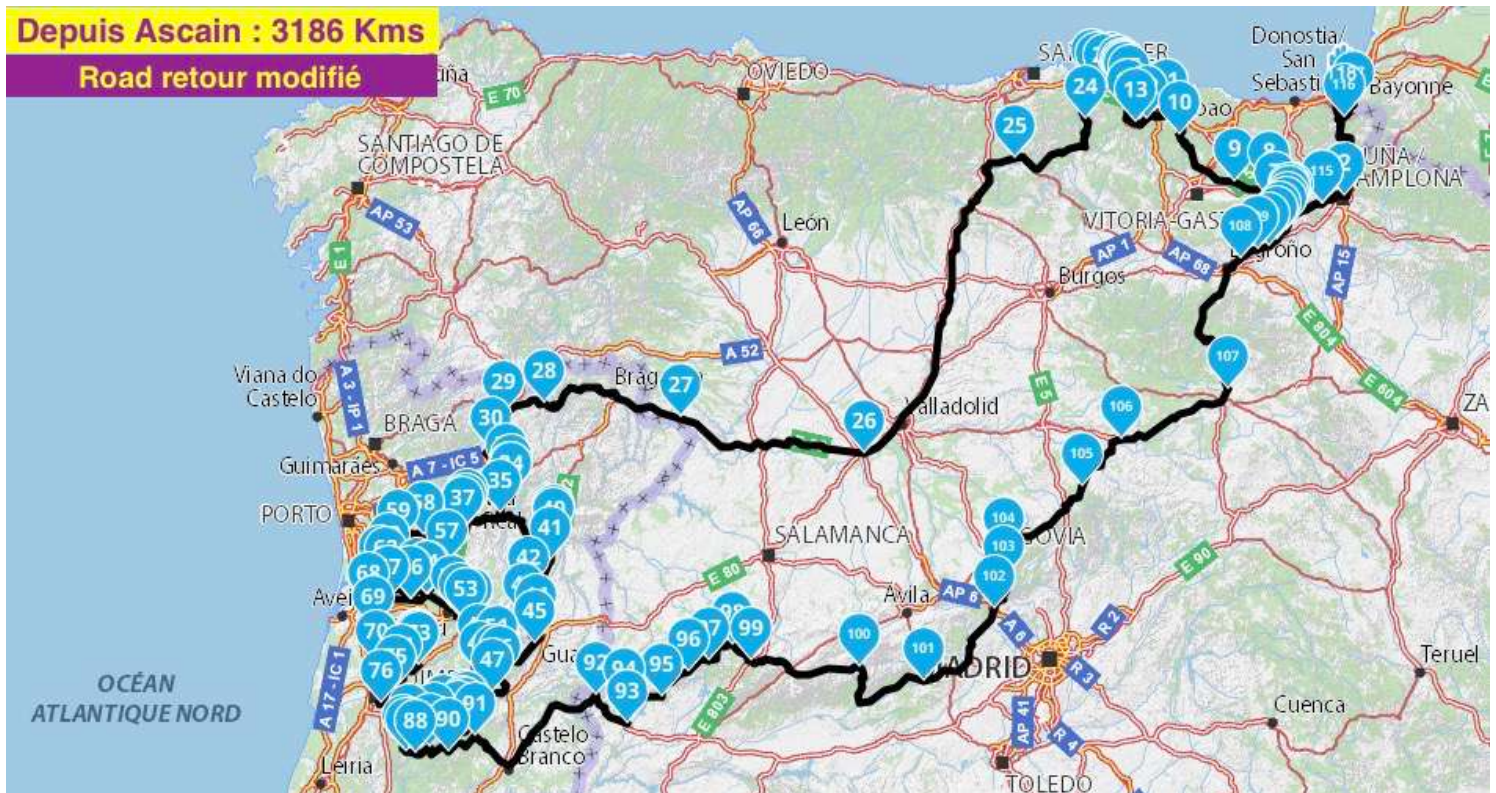
Depuis Ascain : 3118 Kms



**Road 2 :** <https://www.myrouteapp.com/fr/social/route/5524630?mode=share> ou <https://www.myrouteapp.com/route/open/5524630> Le road retour est modifié.

**Depuis Ascain : 3186 Kms**

### Road retour modifié



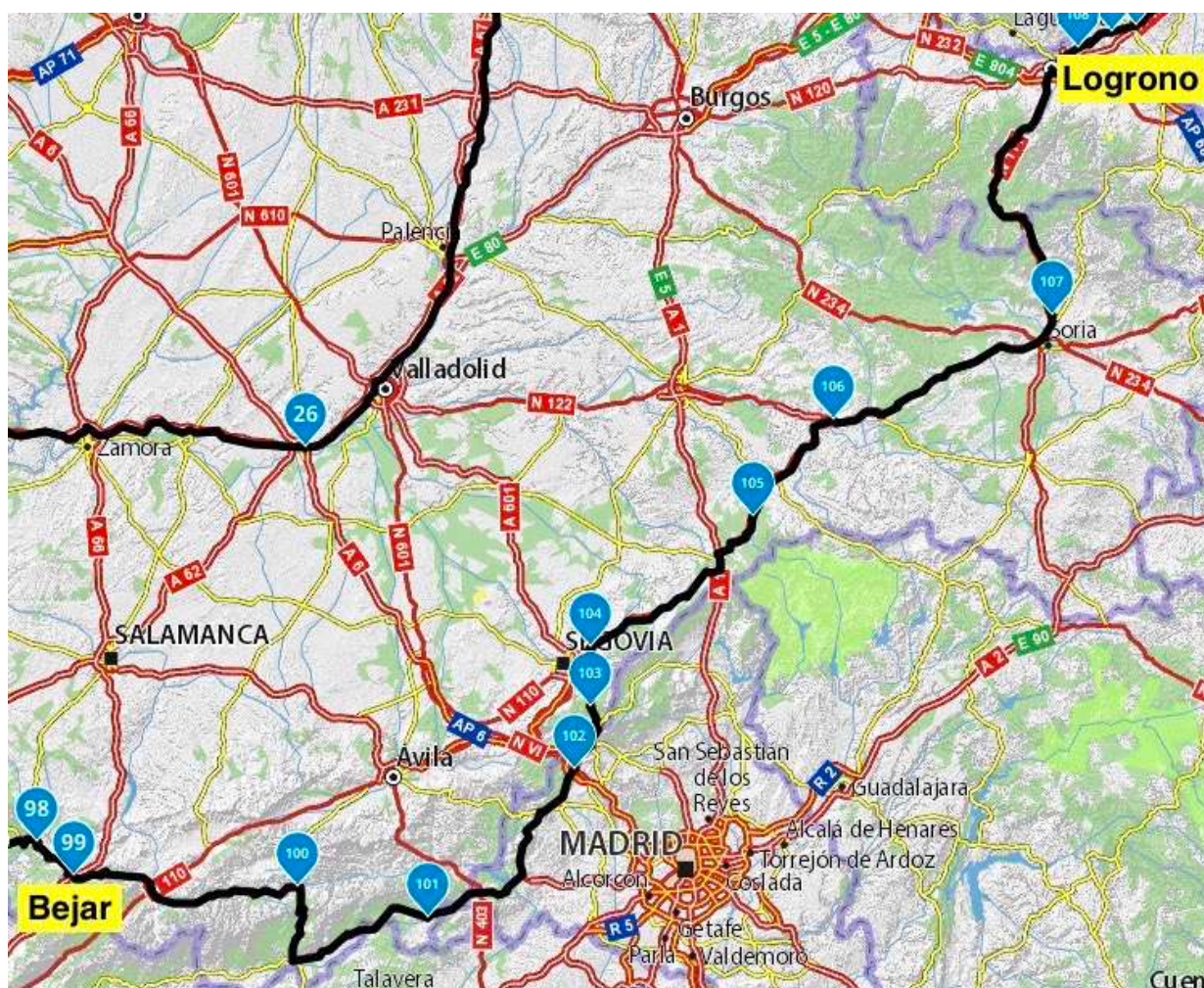
Dans le **Road 1**, le retour de Bejar à Logrono est celui qu'y figure dans le compte rendu.



Dans les 2 Roads, la route allant de Logrono à Ascaïn est la même.

Dans le **Road 2**, depuis Béjar, on passe plus par le sud longeant la Sierra de Gredos (superbe) puis la Sierra de Guadarrama pour rejoindre Soria puis Logrono.

Le trip est allongé de 70 Kms mais c'est magnifique et virolex à souhait.



# Les Photos

[https://photos.google.com/share/  
AF1QipNygEpY6\\_NK5r7V288yyD1KZnChqu0KSgVvWIw2cWn9KDqPasucz8kilBbODcuV2Q?  
key=Z0hJUKFMZjFUSTJiWII3cFFONEc1RnZlaFZMZxp3](https://photos.google.com/share/AF1QipNygEpY6_NK5r7V288yyD1KZnChqu0KSgVvWIw2cWn9KDqPasucz8kilBbODcuV2Q?key=Z0hJUKFMZjFUSTJiWII3cFFONEc1RnZlaFZMZxp3)