



ELISEU DOS LEITÕES

A BAIRRADA EM LISBOA

Carnide | Avenida da Liberdade

eliseudosleitoes.com | info@eliseudosleitoes.com | (+351) 961 640 001

  @eliseudosleitoes

Leitão assado à Bairrada

É um dos pratos regionais mais conhecidos e apreciados da região da Bairrada, tendo sido nomeado uma das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal.

Apesar de se saber que os romanos já apreciavam leitão, não são muitos os livros de gastronomia que o referem assado. Facto é que desde o século XVII que a criação de suínos se tornou excedentária em terras da Bairrada e esse facto constituiu um grande impulso que o levou à sua comercialização.

O documento mais antigo que se refere a esta iguaria é uma receita conventual de 1743, provavelmente do Mosteiro do Lorvão ou do Mosteiro da Vacariça, compilada num caderno de refeitório de 1900 por António de Macedo Mengo, na qual é descrita uma receita que quase coincide com a receita actual.

Devido a esta falta de documentação mais exacta, todos os concelhos da região da Bairrada reivindicam a sua origem, desde o concelho da Mealhada, a Sul até ao de Águeda, a Norte, não sendo consensual e gerando várias disputas.

A sua comercialização assado terá começado em Covões (Cantanhede), segundo um documento do início do século XX, de uma encomenda feita pela Sociedade das Águas de Luso, mas o seu grande arranque terá sido levado a cabo por Álvaro Pedro, nascido em Alpalhão, freguesia de Aguim (Anadia), começou por vender no seu negócio em 1941, as famosas sandes de leitão aos poucos automobilistas que, então circulavam na EN1 e mais tarde, 1949, abre o primeiro restaurante que comercializa para o grande público leitão assado à Bairrada, situado na então aldeia de Sernadelo, a poucos quilómetros de Alpalhão e hoje integrada na malha urbana da Cidade de Mealhada. Depois deste arranque muitos restaurantes se seguiram preenchendo as laterais da EN1 de uma ponta à outra de Mealhada, mas a ideia também pegou nos concelhos vizinhos e também parte integrante da Bairrada como Anadia, Cantanhede, Olixeira do Bairro e Águeda.

Bem-vindo ao Eliseu dos Leitões!



Entradas

Pão da Bairrada	1,50€
Manteiga de Leitão	1,60€
Croquete caseiro de Leitão	2,90€
Queijo Amanteigado de Ovelha	9€
Cabidela de Leitão	12€
Presunto 5 Jotas (40g)	18€

Especialidade Leitão à Bairrada

Leitão à Bairrada, batata chips caseira e laranja	26€
Leitão inteiro (sob reserva) acompanha batata chips caseira e laranja	220€
Meio Leitão (sob reserva) acompanha batata chips caseira e laranja	120€
Cabidela de Leitão com batata	18€
Sandes de Leitão com batata chips caseira e laranja	14€



Peixe

Bacalhau à Lagareiro do Eliseu

24€

Carne

Cabrito à Júlia (arroz e batata de forno, grelos)

25€

Bife à Eliseu (batata frita, ovo e molho)

24€

Vegetariano

Brás de Cogumelos

16€

Especialidades sob reserva para a Mesa do Eliseu

- Cabidela de Galo do Campo
- Chanfana na Caçoila de Barro Preto
- Cabrito Estonado à Moda de Oleiros



Acompanhamentos

Batata chips caseira	4€
Salada de alface, tomate e cebola	4€
Salada de tomate	4,50€
Arroz	4€
Batata cozida	3,50€

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o **couvert***, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (Artigo 135º, alínea b, do nº 3 do Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro)

***Couvert** - conjunto de alimentos ou aperitivos identificados na lista de produtos como couvert, fornecidos a pedido do cliente antes do início da refeição.

Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e/ou comercializados, nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: **cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos** e produtos derivados destes.

(De acordo com o Anexo II, do Regulamento (UE) nº 1169/2011)
Em caso de dúvida, solicite informação aos colaboradores ao serviço.



ELISEU DOS LEITÕES

A BAIRRADA EM LISBOA



Carnide | Avenida da Liberdade

eliseudosleitoes.com | info@eliseudosleitoes.com | (+351) 961 640 001

  @eliseudosleitoes



Starters

Bread (Bairrada style)	1,50€
Suckling pig butter spread	1,60€
Homemade suckling pig croquette	2,90€
Creamy sheep's cheese	9€
'Cabidela' of suckling pig (pork organ meats in special sauce)	12€
Parma Ham 5 Jotas (40g)	18€

Specialty Bairrada-Style Suckling Pig

Bairrada-style Suckling Pig, homemade crisps (chips) and orange slices	26€
Entire Bairrada-style Suckling Pig (reserve in advance) homemade crisps [chips] and orange slices	220€
Half Bairrada-style Suckling Pig (reserve in advance) homemade crisps [chips] and orange slices	120€
'Cabidela' of Suckling Pig (pork organ meats in special sauce) with potatoes	18€
Sandwich of Suckling Pig, homemade crisps [chips] and orange slices	14€



Fish

Eliseu's "Lagareiro" Codfish Style (homemade codfish recipe)	24€
---	-----

Meat

Roasted kid, Julia's style, (with rice, roasted potatoes and greens)	25€
---	-----

Eliseu-style beef steak (with chips [french fries], egg and special sauce)	24€
---	-----

Vegetarian

‘Brás’-style mushroom (mushroom sautéed with chips and egg)	16€
--	-----

Eliseu's Table - Our House Specialties (pre-order only)

- ‘Cabidela de Galo de Campo’ (large farm-raised rooster stew)
- ‘Chanfana na Caçoila de Barro Preto’ (goat stew cooked in red wine and served in black clay pots)
- ‘Cabrito Estonado à Moda de Oleiros’ (Oleiros-style roasted kid)



Side dishes

Homemade chips [french fries]	4€
Lettuce, tomato and onion salad	4€
Tomato salad	4,50€
White Rice	4€
Boiled potatoes	3,50€

All prices include VAT at the current rate in force.

No dish, food item or beverage, including the 'couvert', will be added to the bill unless ordered by the client or consumed by them (as per Article 135, line 'b' of Item nº3 of Decree-law 10/2015 dated 16 January)

*The '**Couvert**' is a plate of food items or starters identified on the menu as such and provided to or requested by the customer at the beginning of the meal.

The food items cooked, prepared, created and/or sold in this establishment may contain substances or products that cause allergic reactions or food intolerance, such as: **cereals containing gluten, shellfish (crustaceans), eggs, fish products, peanuts (ground nuts), soya, milk products (containing lactose), hard-shell nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupini and mollusks** and products derived from the same.

(In accordance with Annex II of EU Regulation nº 1169/2011)



ELISEU DOS LEITÕES

A BAIRRADA EM LISBOA



Carnide | Avenida da Liberdade

eliseudosleitoes.com | info@eliseudosleitoes.com | (+351) 961 640 001

  @eliseudosleitoes



Entrées

Pain de Bairrada	1,50€
Beurre de cochon de lait	1,60€
Croquette de cochon de lait maison	2,90€
Fromage crémeux au beurre	9€
Cabidela (abats de Cochon de lait)	12€
Presunto 5 Jotas (40g)	18€

Spécialité de cochon de lait à la Bairrada

Cochon de lait à la Bairrada, chips maison et Orange	26€
Cochon de lait entier (sur réservation), chips maison et Orange	220€
Demi-porc de lait (sur réservation) avec chips maison et Orange	120€
Cabidela de cochon de lait avec pommes de terre (abats de Cochon de lait)	18€
Sandwich au cochon de lait avec chips maison et Orange	14€



Poisson

Bacalhau à Lagareiro d' Eliseu (recette de morue maison)	24€
---	-----

Viande

Cabri à la Júlia (riz et pommes de terre au four, pousses de navet)	25€
--	-----

Steak Eliseu (frites, oeuf et sauce)	24€
--------------------------------------	-----

Végétarien

Brás de cogumelos (champignons sautés avec frites et oeufs)	16€
--	-----

Spécialités sur réservation pour la table d'Eliseu

- Cabidela de poulet fermier (riz de poulet fermier au sang)
- Chanfana cuite dans pot en argile
- Cabri braisé à la mode d'Oleiros



Plats d'accompagnement

Chips maison	4€
Salade de laitue, tomates et oignons	4€
Salade de tomates	4,50€
Riz	4€
Pommes de terre cuites	3,50€

Tous les prix incluent la TVA au taux légal en vigueur.

Aucun produit ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé (article 135, alinéa b, n° 3 du Décret-loi n° 10/2015 du 16 janvier)

***Couvert** - ensemble d'aliments ou d'amuse-gueules identifiés dans la liste des produits comme couverts, fournis à la demande du client avant le début du repas.

Les produits alimentaires cuisinés, préparés, fabriqués et/ou commercialisés dans cette unité peuvent contenir des substances ou des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires, tels que: céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait (y compris le lactose), noix, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupins et mollusques et produits dérivés.

Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011
En cas de doute, renseignez-vous auprès du personnel de votre service.