



M

ALHAS DA MESA  
MEALHADA

ATRIBUÍDA PELA



ADERENTES  
2018|2020

## ÍNDICE

MENSAGEM	3
O PROJETO / A MARCA	4
O JÚRI	6
O VINHO 4 MARAVILHAS	7
POSTO DE TURISMO	8
ADERENTES	
PRODUTORES DE ÁGUA	10
PADARIAS	11
PRODUTORES DE VINHO	14
HIPERMERCADOS	23
ASSADORES DE LEITÃO	24
RESTAURANTES	26
RESTAURAÇÃO - OUTROS	39
PRODUTOS ALIMENTARES ASSOCIADOS	42

## FICHA TÉCNICA

### EDIÇÃO | PROPRIEDADE

Câmara Municipal da Mealhada  
3054-001 Mealhada  
telf: 231 200 980  
e-mail: gabpresidencia@cm-mealhada.pt

### DESIGN GRÁFICO

Câmara Municipal da Mealhada

### IMPRESSÃO

FIG- Fotocomposição e Indústrias Gráficas

### TIRAGEM

2.000 exemplares

## Editorial

O projeto **4 Maravilhas da Mesa da Mealhada**, lançado em 2007, está hoje maduro e leva o nome da Mealhada aos quatro cantos do Mundo, com ênfase nas suas riquezas gastronómicas: **água, pão, vinho e leiteão**.

A marca é já amplamente reconhecida e simboliza qualidade, excelência e satisfação por parte dos clientes e consumidores que se deslocam ao nosso concelho com legítimas expetativas de degustar produtos tradicionais e genuínos.

Desde 2016 que o projeto conta com mais uma inovação: a criação de uma nova categoria – a de Produtos Alimentares Associados (produtos que representam uma mais-valia para a marca)-, que surge dos anseios de agentes económicos que procuram a distinção e insígnias da marca.

É um projeto ganhador que pede que lhe concedamos um pouco mais de audácia. A abertura de um espaço de venda dedicado aos produtos **4 Maravilhas da Mesa da Mealhada**, para além do que já existe no novo Posto de Turismo, é mais um passo para a consistência da marca.

A Mealhada necessita que todos acolham, participem e acreditem neste projeto de forma que o possamos sustentar e engrandecer.

O Presidente da Câmara  
*Rui Manuel Leal Marqueiro*



## O Projeto / A Marca

### “Água|Pão|Vinho|Leitão. As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada”.

A marca foi criada pela Câmara Municipal em 2007, dando corpo a um projeto que tem como objetivos a valorização e promoção dos quatro ícones gastronómicos do concelho, distanciando-os de outros que não são mais do que meras reproduções, sem respeito pela tradição e genuinidade. São eles a água do Luso, o pão de quatro bicos cozido em forno a lenha, o vinho dos produtores do concelho e o leitão da Bairrada.



4 MARAVILHAS DA MESA DA MEALHADA  
MUNICÍPIO DE MEALHADA  
água | pão | vinho | leitão

Decorridos vários anos após o seu lançamento, a marca é amplamente reconhecida no mercado. Garante ao consumidor a qualidade e a autenticidade dos produtos. Ganhou estatuto e dimensão e tem merecido a adesão dos agentes económicos dos diversos setores que, de dois em dois anos, apresentam ou renovam a sua candidatura.

### DISTINÇÃO DE QUALIDADE 18|20



### Produtos Alimentares Associados

Em 2016, o projeto incorporou uma nova categoria: a de “Produtos Alimentares Associados”, dirigida a produtos que representem um efetivo acréscimo de valor à marca. Os primeiros a serem validados são os

casticitos, um pastel de uva e espumante, os caramujos e as cavacas do Luso, cuja receita vem de há mais de um século, e doces tradicionais confeccionados pela Docealhada.

## Elementos distintivos da marca

Os elementos distintivos da marca são a bandeira e os selos de qualidade. Ao deparar-se com estas insígnias, o consumidor tem a garantia que encontrará à sua mesa uma boa água, um bom vinho, o pão mais genuíno e o melhor leitão do país.

Existem cinco selos de qualidade: um abrangente, que diz respeito a todos os produtos e só pode ser utilizado pelo aderente que é distinguido em todos os elementos a que se candidata. Os outros quatro dizem respeito a cada um dos produtos - água, pão, vinho e leitão - e podem ser atribuídos individualmente.



A marca está, desde 2010, entregue à Associação Maravilhas da Mealhada, cujo Conselho de Administração é presidido pela Câmara Municipal da Mealhada.



## O Júri

O júri é composto por prestigiadas entidades nacionais. O processo de seleção e avaliação das candidaturas tem em conta parâmetros como condições de higiene e segurança, modo de fabrico, relacionamento com o cliente e iniciativas de promoção dos produtos, sempre com vista à garantia de melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos a todos os que visitam o concelho da Mealhada. A renovação da marca é feita de dois em dois anos, com os aderentes a candidatarem-se às insígnias da mesma.

- » Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra – EHTC (presidente do júri).
- » Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar - CFPSA
- » Associação de Municípios Portugueses do Vinho – AMPV
- » Associação de Escações de Portugal- AEP
- » Comissão Vitivinícola da Bairrada – CVB
- » Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal - AHRESP



## O Vinho 4 Maravilhas

O vinho **“As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada”** teve uma primeira colheita em 2008 e uma segunda em 2009. A colheita de 2008 foi criada pelo enólogo Rui Reguinga, que selecionou o melhor de cada produtor, conseguindo um tinto de excelência, característico da Bairrada. Este lote de 2008 foi distinguido na 10ª edição do Concurso Internacional de Enologia “La Selezion Del Sindaco”, em Itália, em 2011, com uma medalha de ouro.

A colheita de 2009, criada pelo enólogo Anselmo Mendes com base nos mesmos pressupostos de excelência, foi apresentada publicamente em 2013 e é a que está atualmente no mercado, com uma disponibilidade inicial de 3500 garrafas. Também esta mereceu a Grande Medalha de Ouro na XIV edição do Concurso Internacional “La Selezion Del Sindaco”.

Ambas as colheitas deste vinho ímpar conjugam as três castas consagradas no concelho da Mealhada: a Baga, a Touriga Nacional e a Syrah.





## Posto de Turismo e Loja das 4 Maravilhas

O Posto de Turismo e Loja das 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada, inaugurado em fevereiro de 2016, é o espaço de excelência para a divulgação das 4 Maravilhas e dos produtos gastronómicos do concelho que lhe estão associados.

Fornece ao visitante informações relativas aos produtos 4 Maravilhas e possibilita a aquisição de alguns deles. Dispõe também de uma loja de produtos locais (artesanato, vinhos de todos os aderentes, mel de apicultores locais e produtos da Fundação Mata do Bussaco) e de uma acolhedora esplanada com wifi gratuito, onde se poderão saborear alguns dos melhores néctares do município.

Localizado junto ao Parque da Cidade, na confluência da EN1 com a EN234, que liga a Mealhada ao Buçaco, presta ainda informações relativas aos pontos de interesse do concelho, eventos culturais e desportivos, artesanato, património natural e edificado.

### Posto de Turismo e Loja das 4 Maravilhas

Parque da Cidade

Av. Fonte Nova, 3050-379 Mealhada

🕒 09h-18h (sáb. e dom. encerrado das 13h às 14h)

☎ 231 281 372

✉ [maravilhasmealhada@gmail.com](mailto:maravilhasmealhada@gmail.com)

**ADERENTES**

4MMM

**Água de Luso**

Rua Álvaro Castelões

3050-230 Luso

☎ 231 937 400

✉ sal@agualuso.pt

🌐 www.sociedadeagualuso.pt

📘 aguadeluso

📍 Lt 40.3835195 Lg -8.3816596

**Descrição**

Sediada na vila de Luso, concelho da Mealhada, a Sociedade da Água de Luso conta com mais de 160 anos de existência.

A sua principal atividade passa pela exploração e engarrafamento de LUSO Água Mineral Natural, Cruzeiro Água de Nascente e de Consumo Humano e pela exploração da atividade Termal, nomeadamente nas Termas de Luso.

A Sociedade destaca-se pela capacidade em acompanhar as tendências de desenvolvimento humano e tecnológico, permitindo-lhe atingir patamares de competitividade cada vez mais elevados, tendo como propósito primário, a satisfação de todos os seus clientes, sem descuidar a importância da formação e valorização dos seus recursos humanos, tidos como a base para o atual e futuro desempenho da empresa.



## Escola Profissional Vasconcellos Lebre

Rua da Juventude  
3050-364 Mealhada

☎ 231 209 920

✉ epvl.mealhada@epm.edu.pt

🌐 www.epm.edu.pt

📘 PadariaDaEscola

📍 Lt 40.373141 Lg -8.454195



### Descrição

“Pão da Mealhada, arte e tradição perpetuada”.

A propósito de um curso de pastelaria e panificação e, posteriormente, do desenvolvimento de uma Escola de Oficina na área da panificação, surgiu, em 2006, o projeto de produzir o Pão da Mealhada e Doçaria Regional, no sentido de manter viva a tradição de confeção do Pão da Mealhada e da preservação do modus faciendi deste saboroso produto.

O objetivo desta iniciativa foi preservar o fabrico do pão por processos tradicionais, ou seja, amassar o pão à mão, deixá-lo levedar naturalmente e cozê-lo em fornos a lenha. A formação prática foi dada por Graciete Coleta (uma das mais antigas padeiras desta cidade).

A “Padaria da Escola” conta com a participação ativa dos seus alunos, na tentativa de recriar o verdadeiro “Pão da Mealhada”. A Escola aceita encomendas de particulares.

**JPF**

**“Jorge Manuel Vieira de Jesus”**

Av. 25 Abril - Bloco B - 4.º DT Trás

3050-334 Mealhada

☎ 964 038 319

✉ paulao.barro@hotmail.com

📍 Lt 40.373141 Lg -8.454195

🕒 Sábado



**Descrição**

Fabrico de pão regional da Mealhada, em fornos a lenha ambulantes, mantendo a tradição na sua confeção, que pode ser observada in loco, em feiras dentro e fora do concelho da Mealhada.



## Padaria Manaia

Rua das Padeiras  
da Mealhada, n.º 100

3050-324 Póvoa da Mealhada

☎ 231 203 436

✉ padariamanaia@gmail.com

🌐 padariamanaia.com

📘 Padaria-Manaia

📍 Lt 40.386009 Lg -8.381474

Ⓜ Não Encerra



### Descrição

Fundada em 1986, explorada por José Marques Manaia, esta padaria, com forte implantação no mercado, tem levado o seu nome aos mais diversos eventos de Portugal, como o Super Bock Super Rock ou a inauguração dos Estádios do Euro 2004.

Tem como especialidade o "Pão Regional da Mealhada" e, como clientela, para além da população local, restaurantes e supermercados, não só na região, mas de todo o país.

Situa-se na Rua das Padeiras, na Mealhada, rua na qual apareceu a primeira padeira nesta cidade.

**Adega Casa de Sarmento**

Sernadelo

3050-382 Mealhada

☎ 231 209 540

✉ geral@casadesarmento.pt

🌐 www.casadesarmento.pt

📘 Casa-De-Sarmento

📍 Lt 40.373775 Lg -8.483058

⊗ Sábado e Domingo

**Descrição**

Toda a história que está por trás da casa de Sarmento remonta ao ano de 1980, com a criação de um restaurante especializado na confeção de leitão assado à bairrada, no coração da Região Demarcada da Bairrada.

No decurso de quatro décadas, projetou a região tanto ao nível da restauração como no sector vitivinícola. É nesse contexto que surge a Adega Casa de Sarmento, fruto de empenho e trabalho dedicado.

Hoje, com 72 hectares de vinhedo na zona da Bairrada, prima pelo cultivo das castas Chardonnay, Maria Gomes e Baga, tirando partido deste terroir. Da qualidade da uva e do moderno processo de vinificação resultam vinhos intensos e "com vida", apreciados e distinguidos em vários concursos nacionais e internacionais.



## António Assunção Coelho Selas

Rua da Costa, n.º 83

3050-511 Vacariça

☎ 917 585 012

✉ antonioselas@sapo.pt

📍 Lt 40.367429 Lg -8.428960

📍 Milheiro Selas



### Descrição

António A. Coelho Selas é natural do concelho da Mealhada e, embora tivesse nascido num restaurante da Mealhada de que seus pais eram proprietários, desde cedo foi tomando o gosto pelo “ambiente” das caves bairradinas, acompanhando o seu pai nas visitas frequentes que fazia com clientes.

Assim, licenciou-se em Agronomia, na especialidade Indústrias Alimentares, em 1981. Como Enólogo, após ter estagiado e trabalhado na Estação Vitivinícola em Anadia até 1984, começou a trabalhar como consultor em caves, cooperativas e produtores em especial na Bairrada. Mais tarde, como responsável pela viticultura, acompanhou e continua a acompanhar algumas explorações.

## Caves Messias

Av. Comendador

Messias Batista, n.º 56

3050-361 Mealhada

☎ 231 200 970

✉ geral@cavesmessias.pt

🌐 www.cavesmessias.pt

📘 cavesmessias

📍 Lt 40.375980 Lg -8.447577

🗺 Quinta do Valdoeiro; Messias

🕒 2ª a 6ª-feira - 9h-13h/14h-18h

Visitas guiadas sob marcação



## Descrição

A companhia foi fundada em 1926 por Messias Baptista. Desde a fundação, a Messias tem produzido e comercializado vinhos das principais regiões demarcadas: Dão, Bairrada, Douro, Vinho Verde e Vinho do Porto, sendo também reconhecida pela qualidade dos seus vinhos Espumantes Naturais e Aguardentes.

A sede da Messias situa-se na Mealhada, pequena cidade da região da Bairrada.

A ligação à vitivinicultura foi sempre de vital importância, assim, foi adquirindo algumas propriedades emblemáticas como a Quinta do Valdoeiro na Bairrada, a Quinta do Cachão no Douro e a Quinta do Penedo no Dão.

Os mais exigentes mercados estrangeiros reconhecem a qualidade dos seus produtos, sendo 70% da sua produção exportada para os cinco continentes.



## J. Rama

Rua Principal do Carqueijo  
3050-131 Casal Comba

☎ 918 134 711

✉ adegarama@gmail.com

🌐 www.adegarama.pt

📘 adegarama.wines

📍 Lt 40.319599 Lg -8.453464

🏠 Rama & Selas

🕒 2ª a 6ª-feira

8H30-12H30/13H30-17H30

Visitas guiadas sob marcação



## Descrição

A motivação conjunta de Jorge M. Ferreira Rama e de António A. Coelho Selas originou a primeira vinificação "J.Rama" em 2011. O projeto avançou, depois, para a construção da Adega Rama numa clara aposta no enoturismo.

Dando especial atenção à vinificação de uvas para espumante e vinhos tranquilos Bairrada, a produção é de 60-65% vinhos tintos e 35-40% vinho brancos e rosés. Aqui se vinificam as uvas de Jorge Rama e António Selas, dando origem a vinhos para marca comum "Rama&Selas- RS" e para as marcas de cada um dos produtores "Rama" e "Milheiro Selas".

A Adega Rama, com uma capacidade de vinificação atual de cerca 180 mil litros por ano, tem possibilidade de instalar e de se equipar para a vinificação de 300 mil litros.

## Jorge Manuel Ferreira Rama

Estrada Nacional 1, Santa Luzia  
3050-106 Barcouço

☎ 917 520 386

✉ grupo.j.rama@gmail.com

📍 Lt 40.306215 Lg -8.448159

🏠 Rama



### Descrição

Jorge M. F. Rama é um empresário bairradino, natural do concelho da Mealhada, que herdou de seu pai, Joaquim Rama, o gosto pelas vinhas e pelo vinho.

Em 2002, tomou a seu cargo as vinhas e a vinificação das suas uvas e engarrafamento em instalação própria, produzindo vinhos e espumantes Bairrada com a marca de família Rama.



### Manuel Ferreira da Silva

Rua do Freixo, n.º 28

3050-570 Ventosa do Bairro

☎ 934 323 939

📍 Lt 40.398933 Lg -8.484936

📍 Vinhais de Sabarrô



### Descrição

Manuel Ferreira da Silva dedicou-se à vitivinicultura por herança e paixão, tornando-se proprietário da marca registada, "Vinhais de Sabarrô". Privilegiando a tradição dos vinhos da Bairrada é, simultaneamente, um produtor e engarrafador cuja produção é proveniente exclusivamente das suas vinhas.

Dispõe de uma propriedade com 9 hectares de área de vinha, em Ventosa do Bairro, produzindo vinhos tintos DOC Bairrada e Regional Beiras, vinhos brancos Regional Beiras, e vinhos espumantes brancos e tintos VEQPRD.

## Quinta do Azinhal

Rua do Canto

3050-103 Pisão, Barcouço

☎ 239 911 561

✉ quintadoazinhal@outlook.com

📍 Lt 40.307244 Lg -8.492252

🗺 Quinta do Azinhal



### Descrição

A Quinta do Azinhal, localizada na freguesia de Barcouço, é um projeto familiar que percorre várias gerações.

Desde os primórdios, caracteriza-se pelo processo de modernização contínuo das regras de cultivo, procurando, simultaneamente, uni-lo à qualidade na seleção das castas, condução das videiras, técnicas de cultivo e em todo o processo de produção dos seus vinhos, em prol da satisfação do cliente e da relação qualidade-preço.

Os vinhos brancos e tintos que lhe são característicos são produzidos com recurso a uma área de vinha com 12 hectares.



## Quinta do Carvalhinho

Largo Dr. Henrique Navega, n.º 1  
3050-580 Ventosa do Bairro

☎ 919 454 156

✉ [quintadocarvalhinho@gmail.com](mailto:quintadocarvalhinho@gmail.com)

🌐 [www.quintadocarvalhinho.pt](http://www.quintadocarvalhinho.pt)

📘 Quinta-Do-Carvalhinho

📍 Lt 40.396819 Lg -8.481446

📍 Quinta do Carvalhinho



### Descrição

A Quinta do Carvalhinho situa-se em Ventosa do Bairro, concelho da Mealhada. Esta propriedade, com mais de 13 hectares de área de vinha, plantada em solos argilo-calcários, foi adquirida por Serafim Navega, em 1890 e permanece, até hoje, na mesma família. Atualmente, a Quinta do Carvalhinho associa à sua atividade vinhateira, a de Turismo de Habitação, ambas geridas por António Afonso Navega.

A Quinta do Carvalhinho privilegia, na atualidade, as castas tintas Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon e Caladoc, e as castas brancas Sauvignon Blanc e Arinto. Resultante desta seleção, surgem vinhos tintos, espumantes brancos, tintos e rosés todos eles de DOC.

## Wineland

Quinta da Fonte Nova  
Rua de St. António, 5  
3050-356 Mealhada

☎ 231 201 615

✉ miguel.silva@wineland.pt

🌐 www.miguels.pt

📘 Miguels Wines

📍 Lt 40.3834783 Lg -8.4455861

🕒 Sábado e Domingo

🏠 Miguels



## Descrição

Os vinhos Miguels estão associados a uma longa tradição familiar vitivinícola desde 1926, com quintas em várias regiões do país. Estando focados na produção de vinhos de alta qualidade, usufruem para o efeito de uma experiente equipa.

Na gama Bairrada dispõem de seis vinhos: Miguels Bairrada Tinto, Miguels Bairrada Branco, Miguels Bairrada Chardonnay, Miguels Bairrada Cabernet Sauvignon, Miguels Bairrada Reserva Tinto e Miguels Bairrada Millésimé Grand Cuvée Bruto.



## Intermarché da Mealhada

Lugar das Pedrinhas

3050-268 Mealhada

☎ 231 209 320

✉ [distrilhada@mail.telepac.pt](mailto:distrilhada@mail.telepac.pt)

🌐 [www.intermarchebairrada.com](http://www.intermarchebairrada.com)

📘 [mealhada.intermarche](https://www.facebook.com/mealhada.intermarche)

📍 Lt 40.3713911 Lg -8.4528467

🕒 09h-20h30

⊗ Não Encerra



### Descrição

O supermercado Intermarché surge, no concelho da Mealhada, em 1995, resultante da aposta da marca em estabelecer-se na região da Bairrada.

Carateriza-se, essencialmente, pela qualidade e variedade dos seus produtos, onde o preço mais baixo é bandeira, bem como pela personalização do seu atendimento e envolvimento com a comunidade local.

Preocupa-se, naturalmente, com a promoção e divulgação dos produtos do concelho e, em particular, com os elementos da marca "Água, Pão, Vinho e Leitão. As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada".

**Forno da Mealhada**

Av. Floresta, nº 69  
3050-347 Mealhada

☎ 231 201 104

✉ manuel.silva@filarvina.pt

📘 ofornodamealhada

📍 Lt 40.3840579 Lg -8.4505638

🕒 3ª feira

**Descrição**

O Forno da Mealhada é uma empresa dedicada ao assamento de leitão, em fornos tradicionais a lenha. Tem como objetivo a excelência do seu produto e por esta lutam e se mantêm em constante evolução, respeitando sempre a tradição.

O leitão do Forno da Mealhada é um animal com as características morfológicas particulares e ideais para assar à Bairrada.



## Leitão 100% Bairrada

Av. Cidade de Coimbra, n.º 103  
3050-374 Mealhada

☎ 231 202 941

✉ leitao100bairrada@gmail.com

📍 Lt 40.3645104 Lg -8.4536676



### Descrição

Estabelecimento dedicado, exclusivamente, ao abate, confeção e comercialização de leitão, nas suas próprias instalações. A utilização de fornos a lenha e do método tradicional de assar o leitão, são garantias de qualidade e de satisfação.

Esta empresa dedica-se também à realização de eventos, efetuando o transporte de leitão da Mealhada a outros pontos do país.

## Churrasqueira Rocha

Travessa da Churrasqueira  
3050-352 Mealhada

☎ 231 202 357

✉ rocha@churrasqueirarocha.com

🌐 www.churrasqueirarocha.com

📘 Churrasqueirarocha

📍 Lt 40.383446 Lg -8.442040

🕒 10H-22H

🗓 2ª feira e 3ª feira

€ 21-30 €

🍴 Leitão assado à Bairrada;  
Bacalhau assado na brasa;  
Espetadas; Lagartos porco  
preto; Frango churrasco; Iscas  
leitão; Sandes de leitão.



### Descrição

Restaurante com uma longevidade de 40 anos, alicerçado numa equipa de profissionais muito experientes e atenciosos. A ementa da casa assenta numa gastronomia tradicional, sendo o Leitão assado à Bairrada o prato emblemático da mesma. Ainda assim, o restaurante dispõe de uma carta diversificada e com bastantes opções, quer de carne, quer de peixe.

Para além da sala de refeições, está também disponível uma sala exclusiva para serviço de Bar, na qual são servidas sandes de leitão e outras refeições ligeiras. Entre as suas valências, o restaurante possui: matadouro próprio; fornos tradicionais a lenha; padaria com fornos tradicionais a lenha; pastelaria própria.

O conceito e filosofia da empresa assentam numa postura dinâmica, patente na modernização do espaço físico, bem como na atitude funcional, na qual se destaca a aposta incessante na qualidade, a exigência na escolha dos géneros, a utilização e divulgação de produtos regionais, e a busca e acompanhamento de novas tendências.



## Conjunto Turístico Quinta dos Três Pinheiros

Estrada Nacional 1  
3050-382 Mealhada

☎ 231 202 391

✉ geral@trespinheiros.com

🌐 www.trespinheiros.com

📘 quintadostrespinheiros

📍 Lt 40.392723 Lg -8.449022

Ⓜ Não Encerra



### Descrição

A habitualmente designada Quinta dos Três Pinheiros dispõe de um espaço de restauração, designado "A Adega", no qual se podem degustar diversas especialidades e vinhos regionais, com especial destaque para o prato típico da gastronomia local, o Leitão assado à Bairrada.

"A Adega" caracteriza-se pelo seu estilo acolhedor e tipicamente português, onde o foco se centra na satisfação global do cliente, através da personalização e diferenciação do serviço à mesa.

O restaurante, composto por seis salas com capacidade para 1100 pessoas, é também muito apropriado para a realização de eventos, como casamentos, comunhões, bodas, jantares empresariais, festas temáticas, entre outros.

## Hilário

Av. da Restauração, n.º 30

3050-382 Mealhada

☎ 963 645 688

✉ vaniassoares19@gmail.com

📍 Lt 40.391021 Lg -8.450376

⊕ Não encerra

€ 11-20 €



## Descrição

Fundado em 1973 por Hilário Rodrigues Castela, o Restaurante-Residencial Hilário situa-se no coração da Bairrada, na Estrada Nacional 1, em Sernadelo (Mealhada).

O objetivo do presente vai ao encontro do que motivou a sua fundação: proporcionar o melhor serviço a todos os que o visitam diariamente. A especialidade gastronómica recai, necessariamente, no Leitão assado à Bairrada, devidamente acompanhado de uma apropriada gama de espumantes bairradinos.

O espaço também possui uma residencial composta por 15 quartos e um Albergue de Peregrinos.

Ambicionando sempre melhorar o serviço prestado, o Restaurante-Residencial Hilário é membro da Associação 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada, desde a sua fundação.



## Meta dos Leitões

Estrada Nacional 1  
3050-382 Mealhada

☎ 231 209 540

✉ geral@casadesarmento.pt

🌐 www.casadesarmento.pt

📘 Casa-de-Sarmento

📍 Lt 40.3939698 Lg -8.4503914

🚫 Não Encerra

↪ Zona Fumadores



## Descrição

Na década de oitenta, Gonçalo Sarmento, cozinheiro de profissão, adquiriu o Restaurante Meta do Leitões, situado no coração da Bairrada. Com dinamismo e atitude empreendedora, deu o seu cunho pessoal ao fabrico do tão conceituado Leitão Assado à Bairrada.

Com arte e paixão, introduziu a Sopa do Mar e a Paelha de Marisco como novidades na gastronomia regional. No decurso de quarto décadas, projetou a região tanto ao nível da restauração como no sector vitivinícola. Nesse contexto surge a empresa Casa de Sarmento, que abrange diversas áreas de atividade, fruto de empenho e trabalho dedicado.

O restaurante Meta dos Leitões é um ícone gastronómico da zona da Bairrada que, para além de Leitão Assado, dispõe de uma vasta ementa, desde sopas a pratos à base de peixe, mariscos e carne de produção própria. Dos produtos servidos à nossa mesa, 80% são produzidos pela Casa de Sarmento, sendo a qualidade a base da confiança dos nossos clientes.

## Nelson FT Simões dos Leitões

Av. da Restauração, n.º 2

3050-382 Mealhada

☎ 231 202 031

✉ nelson.ft@hotmail.com

🌐 www.nelsonftdosleitoes.pt

📍 Lt 40.3895966 Lg -8.45031

🕒 10h-22h

⊗ Não Encerra

€ 11-20 €

🍴 Leitão assado à Bairrada;  
Terra Mar; Churrasco misto à  
Argentina; Pratos de caça:  
Perdiz, Galinhola, Lebre, Coelho



### Descrição

Inaugurado no ano de 1955, com a denominação “Simões dos Leitões”, afirma-se hoje como uma casa de prestígio e emblemática, na região da Bairrada.

Atualmente designado por “NelsonFT dos Leitões”, resultado do nome do proprietário, Nelson Ferreira Tomaz, procura conjugar o Leitão Assado à Bairrada com outros pratos que o caracterizam, nomeadamente pratos de caça.

Conta com um espaço com capacidade para, aproximadamente, 160 lugares, distribuídos por 3 salas, onde impera um serviço caracterizado pela simpatia e excelência do seu staff.



## O Castiço

Av. Cidade de Coimbra, n.º 95  
3050-374 Mealhada

☎ 231 202 941

✉ restauranteocastico@gmail.com

🌐 www.restauranteocastico.pt

📘 ocastico

📍 Lt 40.364927 Lg -8.453763

🕒 10h-23h

🗓 3.ª feira

€ 11-20 €

🍴 Leitão assado à Bairrada;

Cabrito assado no forno;

Chanfana à Bairrada; Secretos

de Porco Preto; Bife à Castiço;

Carne de Porco à Alentejana;

Espetada Mista com Camarão;

Bacalhau à Castiço;



## Descrição

O Restaurante Castiço é mais do que um restaurante mealhadense onde é servido bom leitão, com um atendimento familiar e de grande qualidade. O Castiço alia à modernidade do serviço, o acesso de todos à qualidade ao melhor da história e da tradição da restauração na Bairrada e na Mealhada, em particular. O Restaurante Castiço nasceu em 1975, junto da Estrada Nacional n.º 1 com o objectivo de apresentar a todos um momento de conforto e degustação gastronómica de qualidade.

César Borges Carvalheira e Maria Adelaide Seabra fundaram esta casa, promovendo um atendimento personalizado, com requinte familiar e bom gosto. Mas a tradição hoteleira e de restauração na família não surge aqui, nem nesta altura. Os pais de Maria Adelaide Seabra – Manuel e Piedade Maia –, e ela com eles, há muito que, com bom gosto e saber-fazer, promoviam a gastronomia bairradina e a arte de o bem fazer. Hoje é já uma segunda geração a tomar as rédeas do Castiço. Carla Carvalheira e Carlos Castela – também ele neto e filho de uma grande e notável família da restauração mealhadense – são o garante da continuidade, da modernidade e do perpetuar da Arte de Bem Servir.

## Octávio dos Leitões

Rua da Fonte Velha, n.º 5  
3050-566 Ventosa do Bairro

☎ 231 289 125

✉ geral@restauranteoctaviodosleitoes.com

🌐 www.restauranteoctaviodosleitoes.com

📘 octaviodosleitoes

📍 Lt 40.399830 Lg -8.479126

🕒 9h-22h

⊗ Não Encerra

€ 11-20 €

🍴 Leitão assado à Bairrada;  
Polvo à lagareiro; Bife na telha.



### Descrição

Localizado, desde dezembro de 1996, na freguesia de Ventosa do Bairro, o restaurante Octávio dos Leitões destaca-se pela qualidade e modernidade do seu serviço, aliada às bem patentes tradições bairradinas.

O leitão assado à Bairrada é o ex-libris do restaurante, onde pode ser degustado e acompanhado por espumantes de produtores concelhios.

O estabelecimento, com capacidade para 185 lugares, dispõe também de instalações próprias para assar leitões.



### **Pedra de Sal**

Rua Francisco A. Dinis nº 33

3050-239 Luso

☎ 231 939 405

✉ [restaurantepedradesal@gmail.com](mailto:restaurantepedradesal@gmail.com)

🌐 [www.restaurantepedradesal.com](http://www.restaurantepedradesal.com)

📘 [Restaurante.Pedradesal](https://www.facebook.com/Restaurante.Pedradesal)

📍 Lt 40.364927 Lg -8.453763

🕒 3<sup>o</sup> feira



### **Descrição**

O restaurante Pedra de Sal está situado no centro do Luso, vila turística e termal do concelho da Mealhada, arborizada pela serra do Bussaco, conhecida pela sua exuberante paisagem, onde o repouso e o sossego atraem um número elevado de turistas.

## Pedro dos Leitões

Rua Álvaro Pedro, n.º 1

3050-382 Mealhada

☎ 231 209 950

✉ restaurante@pedrodosleitoes.com

🌐 www.pedrodosleitoes.com

📘 Pedrodosleitoes

📍 Lt 40.393809 Lg -8.450329

⊗ Não Encerra

🍴 Leitão assado à Bairrada;  
Açorda de leitão; Bife à casa;  
Linguado e filetes;



## Descrição

Álvaro Pedro (o Pedro dos Leitões) nasceu em 6 de março de 1903, em Alpalhão, concelho de Anadia. Com 17 anos partiu para o Brasil, onde trabalhou como chefe de um carro de jantar, num comboio que liga entre Brasil e Argentina.

Em 1941 adquire o seu primeiro estabelecimento, onde vendia sandes de leitão para os motoristas que na época circulavam na EN1. O Pedro dos Leitões (primeiro restaurante do mundo a comercializar leitão assado à Bairrada), situa-se no mesmo local onde hoje está localizado.

Hoje, o “Pedro dos Leitões” tem uma capacidade para cerca de 430 pessoas, oferecendo um espaço confortável para os seus clientes, bem como um único serviço na arte da restauração e, em particular, no seu ex-libris, o leitão assado à Bairrada.



## Pic-Nic

Av. da Restauração, n.º 61  
3050-341 Mealhada

☎ 231 202 343

✉ restaurantepic-nic@hotmail.com

📍 Lt 40.383731 Lg -8.450217

🕒 Sábado



## Descrição

Com capacidade para cerca de 100 pessoas e uma decoração tradicional, o "Restaurante Pic-Nic" dispõe de fornos próprios, que estão na base do tão tradicional leitão assado à Bairrada, e de um espaço acolhedor e tradicional.

Dotado de uma localização privilegiada, em plena estrada nacional n.º1, mesmo em frente ao parque da cidade, o "Restaurante Pic-Nic" tem como aposta a personalização do serviço prestado a cada um dos seus clientes.

## Portagem Bairrada Center

Rua de São Domingos n.º 20  
3050-183 Casal Comba

☎ 231 209 880

✉ portagem.bairradacenter@gmail.com

📘 portagembairradacenter

📍 Lt 40.3730948 Lg -8.478611

🍴 Leitão assado à Bairrada,  
Franguinho à Guia.



### Descrição

A 500 m da A1, na Mealhada, encontra o local ideal para provar uma especialidade da nossa gastronomia, o leitão assado à Bairrada.

Ao leitão de pele estaladiça, acabado de sair do forno, acrescente o borbulhante vinho espumante da região da Bairrada. Além da sala do restaurante, o espaço dispõe de várias salas complementares, com capacidade para grandes eventos.

O Hotel apresenta um design elegante com quartos renovados, Sala de Eventos preparado especialmente para si.



## Rei dos Leitões

Av. da Restauração, n.º 17  
3050-382 Mealhada

☎ 231 202 093

✉ reidosleitoes@reidosleitoes.com.pt

📘 restaurantereidosleitoes

📍 Lt 40.389478 Lg -8.450327

🕒 9h-23h

🕒 4ª-feira

€ 21-30 €

🍴 Leitão assado à Bairrada.



## Descrição

Fundado em 1947, o Rei mantém a cozinha tradicional que o caracteriza. Distinguido com Garfo de Ouro em 2017 e 2018 pelo Guia BCBM, do Expresso.

Qualidade é ponto transversal a tudo o que o Rei faz.

## Típico da Bairrada

Estrada Nacional 1  
3050-382 Mealhada

☎ 231 202 206

✉ antonioflores@sapo.pt

🌐 www.tipicodabairrada.com

📘 RestauranteTípicoDaBairrada

📍 Lt 40.390292 Lg -8.450478

🕒 9h-23h

🗓 3<sup>o</sup>-feira

€ 21-30 €

🍴 Leitão assado à Bairrada;  
Chanfana à Bairrada; Arroz  
de cabidela de leitão; Iscas de  
fígado de leitão; Rojões de porco  
à Bairrada; Bacalhau à Típico.



## Descrição

O Restaurante Típico da Bairrada conta mais de 50 anos de existência, onde o Leitão assado à Bairrada é rei. Uma decoração com base em painéis de azulejos e leitões em barro reporta, necessariamente, para a tradição portuguesa e bairradina, bem como para o próprio nome do estabelecimento.

A utilização de fornos a lenha, como manda a tradição, e o matadouro próprio, são garante da qualidade que se reflete à mesa.

Marca presença, habitualmente, em feiras e festivais gastronómicos, com especial destaque para Santarém e Praia da Vitória, na Ilha Terceira (Açores).

## Castas & Eventos

Rua da Catarrosa, nº 7  
3050-161 Casal Comba

☎ 918 745 968

✉ [jpl.ramalho@hotmail.com](mailto:jpl.ramalho@hotmail.com)

RESTAURAÇÃO  
OUTROS



### Descrição

A empresa "Castas & Eventos" nasceu da paixão pela restauração que perdura há mais de 15 anos. O seu responsável João Paulo Ramalho após uma passagem pelo restaurante Octávio dos Leitões fazendo parte das 4 Maravilhas desde o 1º dia, nasceu a vontade do seu próprio projeto.

Em parceria com as Caves Messias no seu espaço para refeições tem-se feito eventos divulgando as nossas melhores iguarias com a harmonia dos vinhos e suas castas.

## Esplanada Jardim do Park

Av. das Escolas-Parque da Cidade  
3050-364 Mealhada

☎ 931 615 440

✉ esplanada.jardim@gmail.com

📘 esplanadamealhada

📍 Lt 40.384921 Lg -8.447885

🕒 7h30-04h

€ 0-10 €

🍴 Tostas em pão alentejano,  
Hambúrgueres e Pregos.



### Descrição

Inserido em pleno Parque da Cidade da Mealhada, o estabelecimento abriu portas em Março de 2017, herdando toda a história da mítica Esplanada situada no centro da cidade da Mealhada.

Foram desenvolvidas novas valências, com a abertura do novo espaço, com a criação de uma garrafeira selecionada com os vinhos e espumantes da Bairrada, bem como a confeção de tapas e petiscos típicos da zona.

Anova aposta da gerência, consiste na criação de pequenos espetáculos com músicos locais, de forma a criar um ambiente calmo e familiar, de forma a proporcionar um conforto junto da natureza, dotando o espaço de sensações e experiências únicas indo ao encontro do bem estar e da convivência social do município.



## Tás Ca Larica

Rua Dr. José Cerveira Lebre, n.º 7  
3050-340 Mealhada

☎ 231 204 039

✉ pjulicosta@gmail.com

📘 tasca.larica

📍 Lt 40.3775624 Lg -8.45177

🕒 12h-01h

⊗ Domingo (exceto de junho a setembro)

€ 0-10 €

🍴 Estilhaço (Sandes pão artesanal, mix de enchidos em palitos grelhados com oregãos e molho da casa); Estrondo (hamburguer); Sandes de patês caseiros; Dobradinha; Polvo; Cavalinha.



### Descrição

Uma tasca situada no centro da cidade da Mealhada, cuja filosofia assenta na mistura de dois conceitos: a hamburgueria moderna e a petisqueira.

Diferencia-se pelo atendimento personalizado, higiene e qualidade dos seus produtos.

A decoração foi cuidada pelo proprietário sendo, também ele, artista plástico.

## Casticitos

Av. Cidade de Coimbra nº 95  
3050-374 Mealhada

☎ 231 202 941

✉ restauranteocastico@gmail.com

🌐 www.restauranteocastico.pt

📘 ocastico

📍 Lt 40.364927 Lg -8.453763



## Descrição

Casticito é o pastel das 4 Maravilhas.

O Restaurante O Castiço venceu o concurso criado pela Associação Maravilhas da Mealhada, concurso este que propunha criar uma sobremesa ou pastel que obrigatoriamente incluísse, na sua receita, dois dos produtos das 4 Maravilhas.

O Casticito é um pastel de uva cujos ingredientes são uvas, espumante, água, entre outros.



## Docealhada

Rua do Lameirinho, s/n  
3050-380 Mealhada

☎ 231 930 409

✉ docealhada@hotmail.com

🌐 www.docealhada.com

📘 docealhada

📍 Lt 40.3735799 Lg -8.4473943

🕒 Domingo



## Descrição

A Docealhada é uma doçaria dedicada e especializada na confeção e venda do tradicional bolo doce regional da Mealhada, conhecido como folar. Para além desta especialidade, dispõe de uma oferta diversificada de bolos regionais e tradicionais.

A formação contínua dos seus funcionários é garantia de qualidade dos seus produtos, à qual se alia a certificação e controlo de qualidade por uma entidade externa. Os métodos de confeção utilizados são os tradicionais, devidamente conjugados com a inovação e evolução das novas tecnologias.

Em 2016 e 2017 viu distinguidos os seus bolo-rei, bolo-rainha e bolo escangalhado com as medalhas de ouro, de prata e de bronze, no concurso Nacional da ACIP.

## Semedo e Bonito Caramujos e Cavacas de Luso

Rua Emídio Navarro, n.º 116  
3050-224 Luso

☎ 231 939 383

✉ semedo\_bonito@sapo.pt

📘 Mercearia-do-Miro

📍 Lt 40.3735799 Lg -8.4473943

🕒 2ª-feira a Sáb 9h-13h e 15h-19h

🍴 Caramujos e Cavacas de Luso.



### Descrição

Conta-se que os caramujos e as cavacas tenham sido trazidos para o Luso, há mais de um século, pela tia-madrinha da D.ª Celeste, religiosa do Mosteiro do Lorvão. D.ª Celeste, falecida há poucos anos, com 102 anos de idade, terá começado a confeção e comercialização destes doces, na cidade de Coimbra.

A receita foi passando oralmente, de geração em geração, até aos dias de hoje. Atualmente só duas pessoas conhecem os segredos do seu fabrico: a D.ª Manuela Santos e Carla Alves, ambas funcionárias da mercearia Semedo & Bonito, localizada à entrada da vila termal.

O nome de caramujo advém da forma utilizada nos moldes, sempre ligada a elementos marinhos: conchas, búzios, caramujos.







**Associação Maravilhas da Mealhada**  
3054-001 Mealhada  
Telf: 231 281 372  
E-mail: maravilhasmealhada@gmail.com

MARAVILHAS  
DA

DISTINÇÃO



CÂMARA M