



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BARRADA EM LISBOA

---

# CARTA DE VINHOS

---

**CAFETARIA & BAR**

Carnide | Avenida da Liberdade



## **ELISEU DOS LEITÕES**

A BAIRRADA EM LISBOA

*A Bairrada é uma região portuguesa com grande personalidade. Apesar da sua longa história vínica, a certificação da região é recente. A Denominação de Origem Controlada (DOC Bairrada) para vinhos tintos e brancos é de 1979 e para espumantes de 1991.*

*Os vinhos espumantes são indissociáveis desta região, até porque as suas uvas de elevado grau de acidez, apesar da sua baixa graduação, são perfeitas para a produção do vinho espumante, caracterizado por um aroma bastante fino.*



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

## APERITIVOS

<b>Moscatel Roxo</b>	<b>7€</b>
<b>Moscatel 20 anos</b>	<b>10€</b>
<b>Reserva dos Sócios - V. Licoroso</b>	<b>5€</b>
<b>Amarguinha</b>	<b>7€</b>
<b>Licor Beirão</b>	<b>6€</b>
<b>Licor de Merda</b>	<b>8€</b>
<b>Porto Tónico</b>	<b>8€</b>
<b>Porto 10 anos</b>	<b>9€</b>
<b>Porto 20 anos</b>	<b>12€</b>
<b>Porto 30 anos</b>	<b>15€</b>
<b>Porto 40 anos</b>	<b>20€</b>



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

**ESPUMANTE | BAIRRADA**  
SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX



<b>Marquês de Marialva</b> <i>Bical e Arinto</i>	4,5€	18€
<b>Marquês de Marialva</b> <i>Bical, Arinto Reserva</i>		25€
<b>Regateiro - Blanc de Noir</b> <i>Baga</i>		28€
<b>Prior Lucas - Falala Pearl</b> <i>Syrah, Maria Gomes e Bical</i>		28€
<b>António Marinha</b> <i>Bical, Cerceal, Maria Gomes</i>		22€
<b>Guerreiro Wines</b> <i>Baga, Arinto</i>		30€
<b>Colinas Brut Nature</b> <i>Chardonnay</i>		40€
<b>Conde de Cantanhede</b> <i>Blanc de Noir - Baga</i>		20€
<b>Elpídio</b> <i>Caves São Domingos - Pinot Noir, Chardonnay</i>		32€
<b>Aleixo</b> <i>Maria Gomes, Bical</i>		30€
<b>Sidónio De Sousa - Special Cuvée</b> <i>Maria Gomes, Bical, Arinto</i>		27€
<b>Dinamite - Blanc de Noir Bruto Nature</b> <i>Baga</i>		35€
<b>Campolargo</b> <i>Bical, Sauvignon</i>		26€
<b>Luiz Costa</b> <i>Caves São João - Pinot Noir, Chardonnay</i>		42€
<b>Água Viva - Blanc de Blancs</b> <i>Niepoort - Baga</i>		44€
<b>Vadio - Solera Perpetuum</b> <i>Bical, Cerceal, Baga</i>		42€
<b>Giz Cuvée de Noirs Brut</b> <i>Baga</i>		42€
<b>Casa do Canto Reserva</b> <i>Arinto, Chardonnay, Bical</i>		27€
<b>Grande Aplauso</b> <i>Baga, Chardonnay</i>		42€



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

**ESPUMANTE | BAIRRADA**  
SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX



<b>Hibernus Cuvée Noirs</b> <i>Baga, Touriga Nacional</i>	48€
<b>Trabuca Grand Cuvée</b> <i>Baga, Chardonnay e Cercial</i>	84€
<b>Ataíde Semedo Millésime</b> <i>Cerceal, Bical, Chardonnay, Pinot Noir</i>	46€
<b>Quinta dos Abibes</b> <i>Extra Bruto - Arinto, Baga</i>	29€
<b>Campo Largo</b> <i>Pinot Blanc</i>	48€
<b>M&amp;M</b> <i>Brut Nature - Baga</i>	34€
<b>Íssimo</b> <i>Arcos Rei - Baga</i>	28€
<b>Casa de Saima - Blanc de Noir</b> <i>Baga</i>	30€
<b>Filipa Pato 3B Blanc de Blancs</b> <i>Bical, Maria Gomes</i>	27€
<b>Quinta do Poço do Lobo</b> <i>Arinto, Chardonnay</i>	23€
<b>Kompassus - Blanc De Noir</b> <i>Baga, Touriga Nacional, Pinot Noir</i>	32€
<b>Campolargo - Clarete</b> <i>Alvarelhão, Baga</i>	25€
<b>Lopo de Freitas</b> <i>Caves São Domingos - Cerceal, Chardonnay</i>	43€
<b>Milheiro Selas</b> <i>Adega Rama - Pinot Noir, Cercial</i>	30€
<b>António Marinha</b> <i>Cuvée - Baga</i>	44€
<b>Luís Pato</b> <i>Blanc des Blancs - Maria Gomes, Sercialinho</i>	22€
<b>Pedro Guilherme Andrade - PGA</b> <i>Cercial, Bical, Chardonnay</i>	24€
<b>Marquês de Marialva Especial</b> <b>Cuvée Primitivo</b> <i>Arinto</i>	85€



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

ESPUMANTE | BAIRRADA  
SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX



**RS** *Rama & Selas - Blanc des Noirs, Baga*

20€

**Caves São João - 100 anos de História** *Pinot Noir*

68€

ESPUMANTE | BAIRRADA | ROSÉ  
SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX ROSÉ



**Informal** *Luís Pato - Baga*

30€

**Campolargo** *Pinot Noir*

33€

**Caves São João Reserva** *Baga, Pinot Noir*

20€

**Quinta do Poço do Lobo** *Baga, Pinot Noir*

32€

ESPUMANTE | BAIRRADA | TINTO  
SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX ROUGE



**Quinta do Poço do Lobo**  
*Baga, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional*

22€

**Quinta das Bageiras** *Baga*

23€

**Conde de Cantanhede** *Baga*

20€



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA


## BRANCO | BAIRRADA

WHITE WINE – VIN BLANC

		
<b>Marquês de Marialva</b> <i>Bical, Arinto, Maria Gomes</i>	4,5€	18€
<b>Pedro Guilherme Andrade - PGA</b> <i>Chardonnay, Cerceal, Arinto</i>		22€
<b>Campolargo - Arinto de Barrica</b> <i>Arinto</i>		30€
<b>Nuno Do Ó - Aliás um Branco de Outrora</b> <i>Bical</i>		35€
<b>Luís Pato - Parcela Cândido</b> <i>Cerceal</i>		35€
<b>Marquês de Marialva Reserva</b> <i>Arinto</i>		24€
<b>Principal Grande Reserva</b> <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>		70€

## ROSÉ | BAIRRADA

ROSÉ WINE – VIN ROSÉ

	
<b>Casa de Saima</b> <i>Touriga Nacional, Baga</i>	22€
<b>Pedro Guilherme Andrade - PGA</b> <i>Baga</i>	23€



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

**TINTO | BAIRRADA**  
RED WINE – VIN ROUGE

		
<b>Marquês de Marialva</b> <i>Baga, Aragonês, Touriga Nacional</i>	4,5€	18€
<b>Marquês de Marialva Reserva</b> <i>Baga</i>		20€
<b>Avô Fausto</b> <i>Quinta das Bageiras - Baga</i>		44€
<b>Vinha do Putto</b> <i>Campolargo - Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot</i>		20€
<b>Colinas Reserva</b> <i>Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		38€
<b>Buçaco</b> <i>Alfrocheiro, Castelão, Touriga Nacional, Bastardo</i>		65€
<b>Quinta do Encontro</b> <i>Baga</i>		22€
<b>Marquês de Marialva Grande Reserva</b> <i>Touriga Nacional, Baga</i>		39€
<b>Frei João Clássico</b> <i>Caves São João - Baga</i>		38€
<b>Rol de Coisas Antigas</b> <i>Campolargo</i> <i>Baga, Castelão Nacional, Bastardo, Tinta Pinheira, Sousão, Alfrocheiro e Trincadeira</i>		30€
<b>Calda Bordaleza</b> <i>Campolargo</i> <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot</i>		55€
<b>Principal Grande Reserva 2012</b> <i>Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Merlot</i>		180€
<b>Vinha da Mata</b> <i>Buçaco - Baga, Touriga Nacional</i>		185€





**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

## SANGRIA

**Sangria de Manjeriçã e Maracujá**

*Gin, Espumante*

1L 20€ / 2L 34€

## BAIRRADA À PRESSÃO – CERVEJA

**PRAXIS** 0,15L / 0,50L

2,7€ / 5,5€

## CERVEJA

**Stout** 0,33L

3€

**S/ Alcól** 0,33L

3€

## GIN – BAIRRADA

**Adamus**

14€

**Friday**

12€





**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

## AGUARDENTES – BAIRRADA

Vínica Velha São João	8€
Velhíssima - Caves São João 1966	12€
Vínica Velha - Quinta das Bageiras	8€
Velha Bagaceira - Caves São João	6,5€
Adamus Bagaceira	7,5€
Adamus Velhíssima 20 anos	15€
Aliança XO 40 anos	20€
Marquês de Marialva XO 20 anos	15€
Conde De Cantanhede Vínica Velha	6€

## ESPECIAIS DA BAIRRADA

		
Abafado Martins da Costa	15€	
Abafado Molecular - Luis Pato <i>Br   Rs   Tt</i>	7€	42€
Fungus - Podridão Nobre Colheita Tardia		60€
Apartado 1 - Colheita Tardia	7€	42€



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

## WHISKY | NOVOS

<b>Jameson</b>	7€
<b>JB</b>	7€
<b>Cutty Sark</b>	7€
<b>Famous Grouse</b>	7€
<b>Bushmills</b>	7€
<b>Ballantines</b>	7.5€
<b>Jack Daniels</b>	8€

## WHISKY | VELHOS

<b>Cardhu 12 anos</b>	10€
<b>Black Label 12 anos</b>	10€
<b>Glenfiddich 12 anos / 18 anos</b>	12€ / 15€
<b>Macallan 12anos / 18 anos</b>	17€ / 35€
<b>Chivas 12 anos</b>	10€
<b>Balvenie 12 anos</b>	12€
<b>Glenrothes 12 anos</b>	12€



**ELISEU DOS LEITÕES**  
A BAIRRADA EM LISBOA

## A BAIRRADA EM COCKTAIL

<b>Bairrada Rum Sour</b>	8€
--------------------------	----

<b>Um Sour de Merda</b>	8€
-------------------------	----

## RUM

<b>Zakapa 23</b>	12€
------------------	-----

<b>Diplomático Reserva</b>	10€
----------------------------	-----

<b>Zacapa XO</b>	22€
------------------	-----

<b>Diplomatico Ambassador</b>	28€
-------------------------------	-----

## CAFETARIA & REFRIGERANTES

<b>Café / descafeinado</b>	1,8€
----------------------------	------

<b>Água mineral</b> 0,50L / 0,70L <i>Ionizada &amp; filtrada</i>	2,5€ 3,5€
---	-----------

<b>San Pellegrino</b> 0,5L	3,8€
----------------------------	------

<b>Coca-Cola</b>	3€
------------------	----

<b>Ice Tea</b>	3€
----------------	----

## SUMOS NATURAIS

<b>Sumos Naturais</b>	4,5€
-----------------------	------

## GLOSSÁRIO DO ELISEU

**MÉTODO TRADICIONAL / CLÁSSICO:** O espumante nature é produzido utilizando o método tradicional, também conhecido como método champenoise ou método clássico. Nesse processo, as uvas são fermentadas normalmente e, em seguida, passam por uma segunda fermentação em garrafa, onde ocorre a formação das bolhas. Durante essa segunda fermentação, a quantidade de açúcar adicionada é mínima ou inexistente, o que contribui para o perfil seco do espumante nature.

**BRUT NATURE:** É um tipo de vinho espumante que possui uma quantidade mínima, ou nenhuma, de açúcar adicionado durante o processo de produção.

**EXTRA BRUT:** Com concentrações de açúcar variando entre 3,1 e 8 gramas por litro, são considerados ainda espumantes bastante secos. São bebidas de sabor complexo e marcante, que costumam apresentar acidez pronunciada.

**BRUT:** Apresenta concentração de açúcar entre 8,1 e 15 gramas por litro. Costuma apresentar um final ainda seco, porém bem versátil que o extra brut. É também o espumante seco mais comum nas prateleiras, e o mais recomendado para quem gosta de vinhos menos doces.

**BLANC DE BLANCS:** Um Blanc de Blancs significa que foi elaborado exclusivamente com uvas brancas. Na região da bairrada, isso quer dizer principalmente com as uvas, Arinto, Bical, Maria Gomes, Chardonnay.

**BLANC DE NOIRS:** Quando um vinho branco é produzido exclusivamente a partir de uvas tintas, o termo Blanc de Noirs, de origem francesa, é usado para descrever esse estilo. A polpa das uvas tintas, com poucas exceções, é de facto incolor e desde que o contacto entre o mosto e a pele seja mínimo, o resultado obtido é essencialmente um vinho branco, mesmo que a cor possa apresentar uma tonalidade rosada ou nuances de cobre devido à presença de pigmentos na pele. Na boca, esse estilo de vinho tende a ser mais encorpado, denso e pesado, e frequentemente exhibe características de frutos vermelhos.

**BATONNAGE:** É o termo francês que traduz o mexer ou agitar das borras, em depósito no fundo de um determinado recipiente. Esta agitação põe de novo em suspensão as borras, que, ricas em aminoácidos e com um relativo poder reductivo, vão melhorar o gosto e a textura do vinho.

**CRISTAIS NOS VINHOS:** Os cristais de tartarato ou bitartaratos de potássio, como são oficialmente chamados, são completamente inofensivos, sendo consequência do próprio processo de vinificação. Tartaratos são um subproduto normal do vinho à medida que ele envelhece, porém se o vinho é exposto a temperaturas abaixo de 5°C isso pode acelerar-se. São essas condições frias que fazem com que os compostos de ácido tartárico se combinem com potássio para formar um cristal.

**COLHEITA TARDIA / LATE HARVEST:** Os vinhos de colheita tardia são vinhos geralmente doces, ditos de sobremesa, produzidos a partir de uvas que são deixadas na videira várias semanas após a data ideal de colheita. Este processo resulta na desidratação e no consequente aumento da concentração de açúcar.

**CUVÉE:** Refere-se ao suco extraído da primeira prensagem da uva, que neste caso deve ser realizada de forma mais leve. É o produto mais desejado quando se fala em prensagem de uvas, já que possui maior acidez, riqueza aromática e coloração mais clara. O principal objectivo de um Cuvée, especialmente nos espumantes, é conseguir produzir um vinho com as mesmas características qualitativas, ano após ano.

**DÉGORGEMENT:** Expressão francesa que identifica a operação de retirar borras (sedimentos) concentradas junto ao gargalo da garrafa de vinho de espumante.

**FERMENTAÇÃO:** É o processo de transformação do açúcar das uvas em álcool etílico e gás carbónico, por acção das leveduras; é a fermentação alcoólica que converte o sumo da uva em vinho.

**MILLÉSIMÉ:** São espumantes produzidos com uvas de uma só colheita. Tratando-se de um grande ano, com condições especiais de elaboração, complexidade e guarda.

**REMUAGE:** É uma operação específica realizada na produção de espumantes pelo Método Champenoise, também chamado de Método Tradicional. De forma sucinta, tem como objetivo remover os depósitos que se formaram durante a espumatação. Os depósitos são as leveduras e os adjuvantes inseridos no licor de tiragem.

**SULFITOS:** Sulfito é o nome popular utilizado para referir-se ao dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>). No vinho, o sulfito é utilizado como conservante, devido às suas propriedades antioxidantes e antibacterianas, evitando que os vinhos degradem de forma mais rápida.

**SEDIMENTOS (DEPÓSITO):** O sedimento do vinho consiste em células mortas de levedura, cristais de ácido tartárico e outros pedaços de resíduos de uva que podem cair da suspensão à medida que o vinho envelhece.

**TCA (ROLHA):** O TCA (Tricloroanisol) é um produto exógeno ao vinho, à madeira e à rolha de cortiça. Se estiver presente na atmosfera e esta entrar em contacto com as barricas e com as rolhas de cortiça o mesmo vinho, é facilmente adsorvido. Tricloroanisol, conhecido como TCA, que ofusca os verdadeiros aromas do vinho e concede o odor característico de mofo, de umidade.