



Vive nuestra experiencia con un conductor/guía que te llevará a destinos especiales que te revelarán el auténtico y tradicional Portugal. Cien itinerarios cuidadosamente seleccionados para ofrecerte un día inolvidable.

Explore nosso Universo

Itinerario Gastronómico Región Bairrada Tradicional Leitão Assado Ref. 25519



Lo que presentamos en este programa es una sugerencia, puede haber cambios, por ejemplo, si las pastelerías están cerradas o los dulces no están disponibles ese día, sin embargo, podemos tener otras alternativas dentro de la temática del programa, asegurando siempre la mejor experiencia durante su visita.

Descripción

El cochinillo asado a la Bairrada es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía portuguesa, con profundas raíces en la región de Bairrada, situada en el centro de Portugal. Este plato tradicional, de intenso sabor y piel crujiente, representa no solo una exquisitez gastronómica, sino también un auténtico símbolo de la identidad cultural e histórica de la región.

El origen del cochinillo asado se remonta al siglo XVIII, cuando los vecinos comenzaron a criar lechones para consumo familiar y festivo. Con el tiempo, la técnica del asado en horno de leña se perfeccionó, convirtiéndose en un ritual culinario transmitido de generación en generación. El secreto reside en la elección del animal joven, en el adobo con ajo, sal, pimienta y manteca, y en la cocción lenta que confiere a la carne jugosidad y a la piel una textura crujiente irresistible.

Bairrada, además de ser tierra de buenos vinos, especialmente espumosos, se ha convertido en sinónimo del cochinillo asado. La armonía entre este plato y los vinos locales es perfecta, realzando la experiencia gastronómica. Restaurantes especializados, como los de Mealhada, Sangalhos o Águeda, son frecuentados por lugareños y turistas que desean saborear esta especialidad en todo su esplendor. Más que un simple plato, el cochinillo asado a la Bairrada es parte integral de las festividades, bodas y reuniones familiares de la región.

Está presente en ferias gastronómicas, concursos y eventos culturales, manteniendo viva la tradición y promoviendo el orgullo bahiano. Su importancia trasciende fronteras y ahora es reconocido a nivel nacional e internacional como uno de los exponentes de la cocina tradicional portuguesa. El cochinillo a la Bairrada es, por lo tanto, un vínculo entre pasado y presente, entre sabor e identidad, entre tradición e innovación.



Restaurante Pedro dos Leitões Bairrada

El Restaurante Pedro dos Leitões, fundado en 1941 en Mealhada, es un referente ineludible en Bairrada. Famoso por su cochinillo asado con piel crujiente y sabor inconfundible, combina tradición y excelencia. Con un ambiente acogedor y un servicio eficiente, atrae a visitantes de todo el país. Es un auténtico icono gastronómico portugués, símbolo de la autenticidad de la cocina bairradina.



Restaurante dos Leitões Mugasa Sangalhos

El Restaurante Mugasa, ubicado en Sangalhos, es un referente moderno en el arte del cochinillo asado al estilo Bairrada. Reconocido por chefs internacionales, combina tradición y precisión técnica con carnes seleccionadas y hornos propios. El ambiente es acogedor y contemporáneo, destacando por su cuidada presentación y su auténtico sabor. Es una visita obligada para los amantes de la buena cocina.

Región



El viaje de Oporto a Bairrada ofrece una escapada encantadora de aproximadamente 1 hora y media. Saliendo de la vibrante ciudad de Oporto, se dirigirá a través del verde interior de Portugal hacia la región vinícola de Bairrada. Durante el recorrido, podrá disfrutar de paisajes rurales, viñedos y pueblos históricos. Al llegar, podrá saborear el famoso cochinillo asado, acompañado de vino espumoso local. La visita puede incluir paradas en balnearios como Luso y el encantador Buçaco. De regreso a Oporto, se llevará el recuerdo de una auténtica experiencia gastronómica y cultural, perfecta para los amantes de la buena comida, el vino y las tradiciones portuguesas.

Camino

PORTO
BAIRRADA
BUÇACO
PORTO

- Aprox. 230 km
- 10h de ruta

Salida del hotel a las
8:00 h. Llegada al hotel
a las 18:00 h.

Precio

Precio por
persona.

3 78€ Por 1 Persona
198€ Por 2 Personas
147€ Por 3 Personas

Para grupos de más
de 4 personas
consultar.

Los precios se refieren únicamente al transporte con guía privado. Comidas, bebidas y otros artículos no están incluidos. Consulte las condiciones de reserva en la página web.

Reservas

PRECIOS
COMPETITIVOS
RESERVA AHORA
+351963347433



Descubre otras rutas
en nuestra web
www.universe.com.pt