

# MENU GRELHA



## COUVERT

- Pão, Azeite, Cenouras Algarvias e Azeitonas 🌿 €5
- Enchidos da Salsicharia SEL (100g/cada) €7  
(Paio, Paiola, Lombo, Paio do Cachaço) 🐷
- Queijos Nacionais (cada) €8  
(Niza, Ovelha Amanteiga, Cabra Meia Cura, Fresco com Azeite e Ervas) 🍷

## PETISCOS

- Saladinha de Polvo (100g) 🍷 €6
- Saladinha de Batata e Sardinha Marinada 🐟 €8
- Saladinha de Pimentos, Cebola e Azeitonas 🌿 €6
- Pimentos Padrón, Flôr de Sal 🌿 €7
- Jaquinzinhos, Mayonnaise de Ervas Finas 🐟🥚🌿 €11
- Chouriço Assado Tradicional 🐷 €9
- Moelinhas de Cerveja à Chapitô 🍷 €9
- Pica Pau Rico com Camarão e Pickles 🍷🥒 €14
- Ameijoas de Coentrada e Alho 🍷 €14
- Camarões no Forno a Lenha, Manteiga de Ervas 🥒🍷 €15

## DO TACHO

- Bochechas de Porco Estufadas em Vinho Tinto, Batatinhas 🍷 €16
- Alcatra de Vitela Açoreana, Batata Doce Assada 🍷 €16
- Bacalhau à Conde da Guarda 🐟🍷 €16

## DA GRELHA

- Bacalhau à Lagareiro, Azeite de Alho e Batata a Murro 🐟 €18
- Polvo Grelhado, Esmagada de Batata 🍷 €22
- Robalinho, Legumes Grelhados 🐟 €18
- Lagartinhos de Porco Preto, Batata Frita e Migas de Broa 🐷🌿 €17
- Franguinho Grelhado à Chapitô, Ligeiramente Picante 🔥 €18
- Bife à Chapitô, Batata Frita 🍷 €20
- Chuleton para 2 na Brasa, Batatinhas Fritas e Legumes Grelhados €65

# MENU GRELHA



## OS INCONTORNÁVEIS

- O Nosso Preguinho da Vazia 🌾🍄 €12,5
- Cheeseburger do Chapitô,  
Queijo da Ilha, Cebola em Vinho  
do Porto e Pickles Caseiros 🍷🌾🍷 €15
- Opção de Hamburguer  
Vegetariano €15

## VEGETARIANOS

- Saladinha de Espargos Verdes,  
Grão de Bico e Rúcula 🌿 €11
- Pica Pau de Cogumelos Portobello,  
Pimentos, e Canónigos 🌿 €9
- Tártaro de Beterraba com Puré de  
Abacate e Mação Granny Smith 🌿 €10

## SOBREMESAS

- Mouse de Chocolate e Flôr de Sal 🍷🍷 €4
- Leite Crème Queimado na Hora 🍷🍷 €4
- Cheesecake de Leite Condensado  
e Bolacha Speculoos 🍷🌾 €4
- Fruta da Época €4

# MENU GRELHA



## COUVERT

- Bread, Olive Oil, Pickled Carrots 🌿 €5
- Cold Cuts from Salsicharia SEL €7  
(per 100Gr)  
(Different Iberian Pork Cuts) 🐷
- Portuguese Cheeses (each) €8  
(Niza (Sheep, Hard) DOP, Sheep, Goat  
(Half-Cure), Cottage Cheese With Olive Oil  
and Herbs) 🍷

## STARTERS

- Marinated Octopus, Grilled Bell Peppers, Olive Oil (100g) 🍷 €6
- Marinated Sardine and Fingerling Potatoes in Olive Oil 🐟 €8
- Grilled Peppers in Olive Oil, Onions and Olives 🌿 €6
- Fried Padrón Peppers, Salt Flower 🌿 €7
- Jaquinzinhos (Fried Baby Mackerel), Herb Mayo 🐟🍷🌿 €11
- Roasted Iberian Chorizo 🐷 €9
- Gizzards Braised in Beer 🍷 €9
- “Pica Pau” Fried Tenderloin and Shrimps, Special Sauce and Pickles 🍷🍷 €14
- Bulhão Pato Clams, With Coriander, Garlic and Lemon 🍷 €14
- Oven Roasted Shrimp in Garlic Butter 🍷🍷 €15

## SLOW COOKED

- Iberian Pork Cheeks Braised in Red Wine, Fingerling Potatoes 🍷 €16
- Azores Style Braised Beef in White Pico Wine, Roasted Sweet Potato 🍷 €16
- Poruguese Cured Cod “Conde da Guarda Style”, With Spinach, Tomato and Potatoe Purée 🐟🍷 €16

## FROM THE GRILL

- Bacalhau à Lagareiro, Azeite de Alho e Batata a Murro 🐟 €18
- Polvo Grelhado, Esmagada de Batata 🍷 €22
- Robalinho, Legumes Grelhados 🐟 €18
- Lagartinhos de Porco Preto, Batata Frita e Migas de Broa 🐷🌿 €17
- Franguinho Grelhado à Chapitô, Ligeiramente Picante 🔥 €18
- Bife à Chapitô, Batata Frita 🍷 €20
- Chuleton para 2 na Brasa, Batatinhas Fritas e Legumes Grelhados €65

# MENU GRELHA



## THE SAFE BETS

---

- Portuguese Steak Sandwich 🌾🍄 €12,5  
with Skin Chips and Garlic Mayo
- Chapitô's Cheeseburger, Azores €15  
Cheese, Red Wine Onions,  
Watercress and Pickles 🍷🌾🍷
- Can be Vegetarian(Not Vegan) €15

## VEGETARIANOS

---

- Saladinha de Espargos Verdes, €11  
Grão de Bico e Rúcula 🌿
- Pica Pau de Cogumelos Portobello, €9  
Pimentos, e Canónigos 🌿
- Tártaro de Beterraba com Puré de €10  
Abacate e Maçã Granny Smith 🌿

## DESSERTS

---

- Chocolat Mousse with Flower Salt 🍷🍷 €4
- Condensed Milk Cheesecake with €4  
Speculoos Cookie 🍷🌾
- Vanilla Crème Brulée 🍷🍷 €4
- Season Fruit €4

# CARTA DE VINHOS



## ESPUMANTES



Espumante RS Baga 2020	6€   25€
Quinta das Bágeiras Rosé 2020	6€   25€

## VINHOS VERDES



Soalheiro Allo - Alvarinho e Loureiro - 2022	5€   20€
Thyro DOC 2019 - Arinto - 2019	6€   24€

## VINHOS BRANCOS



Elan da Silveira 2021 - Douro	5€   19€
Quinta da Silveira Colheita 2021 - Douro	6€   22€
Invisible Branco Nº1 2022 - Douro	5€   19€
Adega Mãe Chardonnay 2019 - Lisboa	7€   26€
Oxalá Granitico 2019 - Alentejo	6€   22€
Monte da Bonança 2021 - Alentejo	5€   21€
Flôr de Sal 2021 - Alentejo	6€   21€

## VINHOS ROSÉ



KOPKE São Luiz Rosé 2022 - Douro	6€   20€
Caladessa Herdade da Calada Cuvée Préstige 2022 - Alentejo	6€   21€

## VINHOS TINTOS



Elan da Silveira 2019 - Douro	5€   19€
Adega Mãe Cabernet Sauvignon 2019 - Lisboa	7€   24€
Monte da Bonança 2021 - Alentejo	5€   21€
Flôr de Sal 2019 - Alentejo	6€   21€
Quinta da Silveira Reserva 2017 - Douro	7€   28€

