

Chapitô
à mesa

MENU PANORÂMICO



ENTRADAS

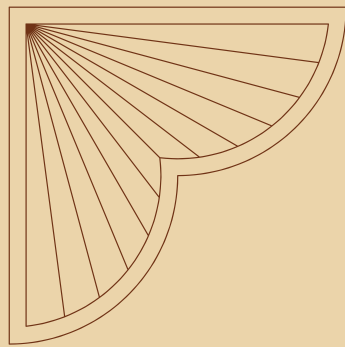
Queijo do Monte da Vinha 8€ Queijo do Monte da Vinha Gratinado, Trufa Preta, Tostinhas	Velouté de Parmesão 9€ Velouté de Parmesão Envelhecido, Croutons, Pata Negra, Cebolinho
Pastél de Massa Tenra 12€ Pastél de Massa Tenra de Lebre e Marmelo	Salada Russa 9€ Salada Russa Caseira com Mexilhão de Cebolada
Croquetes 8€ De Rábo de Boi, Mostarda de Grão e Mayonnaise	Camarão Tigre 13€ Camarão Tigre de Mar, Manjerição, Massa Fillo, Sabayon de Camarão e Pimenta
O Nosso Tártaro 12€ Lombo de Novilho, Mayonnaise de Estragão, Pickles de Chalota, Chips de Batata	Zamburinhas (unid.) 6,5€ Zamburinha, Puré de Topinambour, Crumble de Parmesão e Paio de Porco Preto

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau 24€ Feijoada de Bacalhau, Chouriço, Bacalhau Confitado	A Pintada a Baixa Temperatura 21€ Cozinhada em Vinho da Madeira, Cebola Pérola, Cogumelos, Puré de Batata Amanteigado
Sopa de Tomate 22€ Sopa de Tomate com Garoupa Curada, Ovo Frito e Pesto de Pejojo	Bochecha de Novilho Confitada 22€ Bochecha de Novilho em Molho de Vinho do Tinto, Como Uma Jardineira
Barriga de Atum Balfego 25€ Barriga de Atum Ligeiramente Tostada, Molho de Pimenta, Batatas Fritas	Posta de Acém Redondo, Batata Frita Caseira, Molho da Casa 24€ Beef Rib Eye, Handcut Fries, Special Sauce
Carré de Porco Preto 23€ Carré de Porco Ibérico, Feijão Preto, Puré de Laranja, Óleo Picante, Chutney de Banana	Açorda de Cogumelos 24€ Açorda Caseira, Cogumelos Selvagens, Gema de Ovo Curada, Molho XO Vegan

SOBREMESAS

Arroz Doce 7€ Arroz Doce do Chapitô, Baunilha do Madagáscar, Praliné e Caramelo Salgado	Petit Gateau 8€ Petit Gateau de Chocolate Valrhona 66%, Crème Inglês (12 a 15 Min.)	Pêra 6€ Pêra Bêbada em Espumante Rosé, Baunilha e Açafraão, Crème Azedo
---	---	--



Chapitô
à mesa

MENU PANORAMIC



APPETIZER

Monte da Vinha Cheese	8€	Parmesan Velouté	9€
Monte da Vinha sheep cheese gratin, Black Truffle, Toasts		Aged Parmesan, Croutons, Chorizo, Chives	
“Pasteis de Massa Tenra”	12€	Olivier Salad	9€
Traditional fried pies, with wild hare and quince.		Olivier Salad With Mussel Escabeche	
Croquetes	8€	Wild Tiger Shrimp	13€
Ox Tail Croquetes, Dijon Mayo		Wild Tiger Shrimp in Basil and Filo Pastry, Shrimp Sabayon and Madagascar Pepper	
Beef Tartar	12€	Baby Scallop (piece)	6,5€
Hand Cut Steak Tartar, Tarragon Mayonnaise, Pickled Shallots, Chips		Scallop, Jerusalem Artichoke Purée, Parmesan Crumble, Iberian Pork “Paio”	

MAIN DISHES

Codfish Confit	24€	Guinea Fowl	21€
“Feijoada”, White Beans, Chorizo, and Parsley Oil		Slow Cooked Guinea Fowl in Madeira Wine, Pearl Onion, Mushrooms and Mashed Potato	
Tomato Soup	22€	Beef Cheek	22€
Rich Tomato Soup, Cured Grouper, Fried Egg, and Pennyroyal Pesto		Braised Beef Cheek, Red Wine, Spring Vegetables and Pea Puré	
Tuna Steak “Au Poivre”	25€	Rib Eye	24€
Seared Blue Fin Tuna Steak Au Poivre, Hand cut Fries		Rib Eye Steak, Hand Cut Fries and House Special Sauce	
Iberian Pork Carré	23€	Mushroom Açorda	24€
Heirloom Pork Carré, Black Beans, Orange Purée, Spicy Oil and Banana Chutney		Portuguese Açorda, Mushrooms, Vegan XO Sauce	

DESSERTS

Sweet Rice Puding	7€	Petit Gateau	8€	Pear	6€
Sweet Rice Puding, Caramel, Vanilla		Chocolate Petit Gateau, Custard Cream		Poached Pear in Rose Sparkling Wine, Saffron and Vanilla, Crème Fraiche	