

Chapitô
à mesa

MENU PANORÂMICO



ENTRADAS

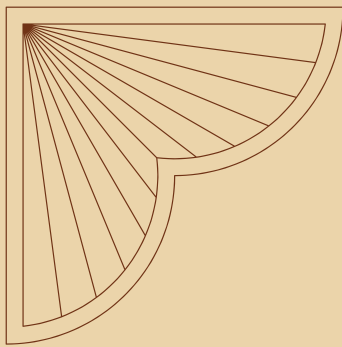
Gaspacho de Cereja e Coração de Burrata Gaspacho de tomate e cereja, stracciatella, pistachio	10€	O Nosso Tártaro Um clássico com o nosso twist, chips gaufrette	12€
Pastel de Massa Tenra Pastel de massa tenra de carabineiro, limão confitado e estragão	14€	Salada de Gamba da Costa Baby gem, gamba da costa, abacate, tomate, maçã e parmesão	12€
Croquetes De rabo de boi, mostarda de grão e mayonnaise	8€	Tiradito de Lírio dos Açores Lírio dos Açores, vinagreta de cebolinha e gengibre, malagueta	13,5€

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau Feijoada de Bacalhau, Chouriço, Bacalhau Confitado	24€	A Pintada a Baixa Temperatura Cozinhada em Vinho da Madeira, Cebola Pérola, Cogumelos, Puré de Batata Amanteigado	21€
Barriga de Atum Balfego Barriga de Atum Ligeiramente Tostada, Molho de Pimenta, Batatas Fritas	25€	Bochecha de Novilho Confitada Bochecha de Novilho em Molho de Vinho do Tinto, Como Uma Jardineira	22€
Arroz de Robalo e Coentros Arroz de robalinho malandrinho com Pesto de coentros e lima	24€	Posta do Acém Redondo Posta do acém redondo, batata frita caseira e molho da casa	28€
Carré de Porco Preto Carré de Porco Ibérico, Feijão Preto, Puré de Laranja, Óleo Picante, Chutney de Banana	23€	Chuleton de Rubia Galega Maturado (2-3 Pax) Chuleton maturado, batatinha frita, legumes da horta e jus (40m)	80€
		Açorda de Cogumelos Açorda Caseira, Cogumelos Selvagens, Gema de Ovo Curada, Molho XO Vegan	24€

SOBREMESAS

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



Chapitô
à mesa

MENU PANORAMIC



APPETIZER

Cherry Gaspacho and Burrata Heart

Tomato and cherry gaspacho, straciatella, pistachio

10€

Beef Tartar

Hand cut steak tartar, tarragon, mayonnaise, pickled shallots, chips

12€

“Pastel de Massa Tenra”

Traditional fried pies, with scarlet prawn, lemon confit and tarragon

14€

Pink Prawn Salad

Baby gem, pink prawn, avocado, tomato, granny smith and parmesan

12€

Croquettes

Ox tail croquettes, Dijon mayonnaise

8€

Hamachi Tiradito

Azores yellowtail fish, chili pepper, spring onion and ginger vinaigrette

13,5€

MAIN DISHES

Codfish

Codfish confit, white bean stew, chorizo, and parsley oil

24€

Guinea Fowl

Slow cooked Guinea fowl, pearl onion, mushroom, and mashed potato

21€

Tuna Steak au Poivre

Blue fin tuna steak au poivre, hand cut French fries

25€

Beef Cheeks

Braised beef cheeks, red wine, spring vegetables and pea purée

22€

Seabass and Coriander Rice

Bomba rice with seabass, lime and coriander pesto

24€

Rib Eye

Rib Eye steak, hand cut French fries, and our special sauce

28€

Iberian Pork Carré

Iberian pork carré, black beans, orange purée and banana chutney

23€

Rubia Galega Bone-in Rib Eye 60-day Dry Aged (2-3 Pax)

Searred bone-in Rib Eye, hand cut French fries, vegetables, and jus (40m)

80€

Mushroom Açorda

Portuguese Açorda, Mushrooms, Vegan XO Sauce

24€

DESSERTS

Sweet Rice Puding 7€

Sweet Rice Puding, Caramel, Vanilla

Petit Gateau 8€

Chocolate Petit Gateau, Custard Cream

Pear 6€

Poached Pear in Rose Sparkling Wine, Saffron and Vanilla, Crème Fraiche