

Chapitô  
à mesa

## MENU PANORÂMICO



### ENTRADAS

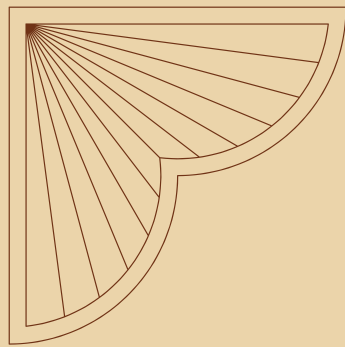
<b>Gaspacho de Cereja e Coração de Burrata</b> Gaspacho de tomate e cereja, stracciatella, pistachio	10€	<b>O Nosso Tártaro</b> Um clássico com o nosso twist, chips gaufrette	12€
<b>Pastel de Massa Tenra</b> Pastel de massa tenra de sapateira, molho tártaro	12€	<b>Salada de Sardinha</b> Sardinha curada, salada de tomate e morangos	12€
<b>Croquetes</b> De rabo de boi, mostarda de grão e mayonnaise	8€	<b>Tiradito de Lírio dos Açores</b> Lírio dos Açores, vinagreta de cebolinha e gengibre, malagueta	13,5€

### PRATOS PRINCIPAIS

<b>Bacalhau à Brás</b> Bacalhau, batata, cebola, ovo e azeitona	24€	<b>Barriga de Leitão</b> Barriga de leitão, salada de agrião e laranja	23€
<b>Barriga de Atum Balfego</b> Barriga de Atum Ligeiramente Tostada, Molho de Pimenta, Batatas Fritas	25€	<b>Bochecha de Novilho Confitada</b> Bochecha de novilho em molho de vinho tinto, como uma jardineira	22€
<b>Arroz de Robalo e Coentros</b> Arroz de robalinho malandrinho com Pesto de coentros e lima	24€	<b>Naco do Lombo</b> Naco do lombo de novilho, batata frita caseira, jus de carne	28€
<b>Linguini de Camarão</b> Linguini nero, camarão salteado, molho de camarão	26€	<b>Chuleton de Rubia Galega Maturado (2-3 Pax)</b> Chuleton maturado, batatinha frita, legumes da horta e jus (30m)	80€
<b>Trilogia de Couve-flor</b> Puré de couve-flor, couve-flor grelhada com especiarias, pickle cebola roxa e couve-flor	21€		

### SOBREMESAS

<b>Arroz Doce</b> Arroz Doce do Chapitô, Baunilha do Madagáscar, Praliné e Caramelo Salgado	7€	<b>Tarte chocolate</b> Tarte de chocolate Valrhona 70% e caramelo salgado	8€	<b>Pêssego</b> Pêssego flamejado, baunilha de Madagáscar, creme azedo	6€
--	----	--	----	--	----



Chapitô  
à mesa

## MENU PANORAMIC



### APPETIZER

<b>Cherry Gaspacho and Burrata Heart</b> Tomato and cherry gaspacho, straciatella, pistachio	10€	<b>Beef Tartar</b> Hand cut steak tartar, tarragon, mayonnaise, pickled shallots, chips	12€
<b>“Pastel de Massa Tenra”</b> Traditional fried pies with soft crab and tartar sauce	12€	<b>Sardine Salad</b> Cured sardines, tomato and strawberries	12€
<b>Croquettes</b> Ox tail croquettes, Dijon mayonnaise	8€	<b>Hamachi Tiradito</b> Azores yellowtail fish, chili pepper, spring onion and ginger vinaigrette	13,5€

### MAIN DISHES

<b>Brás Style Cod</b> Cod, potato, onion, egg and olives	24€	<b>Pork Belly</b> Pork belly, watercress salad and orange	23€
<b>Tuna Steak au Poivre</b> Blue fin tuna steak au poivre, hand cut French fries	25€	<b>Beef Cheeks</b> Braised beef cheeks, red wine, spring vegetables and pea purée	22€
<b>Seabass and Coriander Rice</b> Bomba rice with seabass, lime and coriander pesto	24€	<b>Tenderloin Steak</b> Tenderloin steak, hand cut French fries and beef jus	28€
<b>Prawn Linguine</b> Linguini nero, sautéed prawn and prawn sauce	26€	<b>Rubia Galega Bone-in Rib Eye 60-day Dry Aged (2-3 Pax)</b> Seared bone-in Rib Eye, hand cut French fries, vegetables, and jus (30m)	80€
<b>Cauliflower 3 ways</b> Cauliflower puree, grilled cauliflower with spices, pickled cauliflower and red onion	21€		

### DESSERTS

<b>Sweet Rice Puding</b> 7€ Sweet Rice Puding, Caramel, Vanilla	<b>Chocolate Tart</b> 8€ 70% Valrhona chocolate and salted caramel filling	<b>Peach</b> 6€ Flambé peach, Madagascar vanilla, crème fraiche
--	---	--