

Chapitô  
à mesa

## MENU PANORÂMICO



### ENTRADAS

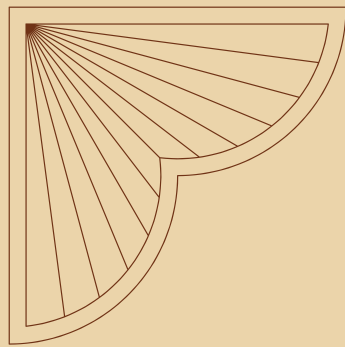
<b>Sopa de lavagante</b> Com crotons de pão, coentros e carne de lavagante	12 €	<b>Tartaro de Novilho do Chapitô</b> Um classico com o nosso twist, chips gaufrette	14€
<b>Tiradito de Lírio dos Açores</b> Lírio dos Açores, vinagreta de cebolinha e gengibre, malagueta	14,5 €	<b>Croquetes</b> De rabo de boi, mostarda em grão e mayonnaise	8€
<b>Pastel de Massa Tenra de Sapateira</b> Pastel de massa tenra, carne de sapateira, molho tártaro	12 €	<b>Queijo veludo panado em crosta de frutos secos</b> Com salada de canónigos	12,5€

### PRATOS PRINCIPAIS

<b>Bacalhau á Conde da Guarda</b> Brandada de bacalhau, espinafre, crumble de broa e tomate seco	24€	<b>Brócolos assados</b> Com húmus, grão crocante e rúcula	21€
<b>Arroz Meloso de Carabineiro</b> Arroz bomba, caldo rico de carabineiro e carne do mesmo	28,5€	<b>Bife do lombo</b> Naco do lombo de novilho, molho da casa e batata frita caseira	28€
<b>Atum</b> Atum ligeiramente tostado, molho de pimenta, batatas fritas	28€	<b>Bochechas de Novilho Confitadas</b> Bochecha de novilho em molho de vinho tinto com fregola e creme de cogumelos	24€
<b>Filetes de Robalinho</b> Com batata corada, cebolada de pimentos e molho de caldeirada	26€	<b>“Parmentier” de Cozido</b> “Parmentier” de cozido Apicius, trufa preta	24€

### SOBREMESAS

<b>Arroz Doce Chapitô</b> Com baunilha de Madagáscar, praliné e caramelo salgado	7€	<b>Petit Gateau</b> De chocolate Valrhona 66%, creme inglês (12 a 15 min)	8€	<b>Pera Bêbeda</b> Em espumante rosé, açafão, baunilha de Madagáscar, creme azedo	6€
---	----	--	----	--	----



Chapitô  
à mesa

## MENU PANORAMIC



### APPETIZER

<b>Lobster Soup</b> With bread croutons, coriander and lobster meet	12€	<b>Beef Tartar</b> The classic with our twist, chips gaufrette	14€
<b>Hamachi Tiradito</b> Azores yellowtail fish, chili pepper, spring onion and ginger vinaigrette	14,5€	<b>Croquettes</b> Ox tail croquettes, Dijon mayonnaise	8€
<b>Spider Crab "Pastel de Massa Tenra"</b> Traditional fried pies with spider crab filling and tartar sauce	12€	<b>Goat Cheese breaded in a crust of nuts</b> With lamb's lettuce	12,5€

### MAIN DISHES

<b>Cod "Conde da Guarda"</b> Codfish brandade, spinach, cornbread crumble and dried tomato	24€	<b>Roasted broccoli</b> Served with hummus, crunchy chickpeas and arugula	21€
<b>Velvety rice with Scarlet Prawn</b> Bomba rice, rich scarlet prawn broth, and tender scarlet prawn meet	28,5€	<b>Sirloin Steak</b> Sirloin steak, hand-cut French fries and our special sauce	28€
<b>Tuna</b> Seared tuna steak au poivre, hand-cut French fries	28€	<b>Beef Cheeks</b> Braised beef cheeks, red wine sauce, fregola, and mushroom cream	24€
<b>Seabass Filets</b> Served with golden roasted potatoes, pepper and onion relish, and a rich "caldeirada" sauce	26€	<b>"Parmentier"</b> "Parmentier" Apicius, black truffle	24€

### DESSERTS

<b>Chapitô Rice Pudding</b> Sweet rice, Madagascar vanilla, praline, and salted caramel	7€	<b>Petit Gateau</b> 66% Valrhona chocolate molten cake and custard cream (12 a 15 min)	8€	<b>Pear</b> Poached in sparkling rosé wine, saffron, Madagascar vanilla and sour cream	6€
--	----	---	----	---	----