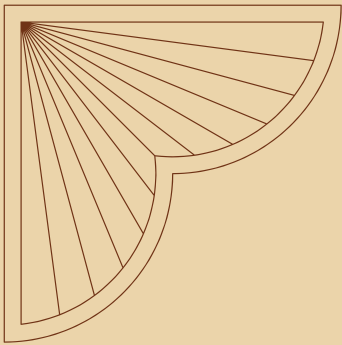




Chapitô
à mesa

MENU PANORÂMICO

ENTRADAS

Salada Fria de Atum Lombo de atum, pepino, abacate, mel picante e vinagrete de cebolete	13,5€	Tartaro de Novilho do Chapitô Um classico com o nosso twist, chips gaufrette	14€
Tiradito de Lírío dos Açores Lírío dos Açores, vinagreta de cebolinha e gengibre, malagueta	14,5 €	Croquetes De rabo de boi, mostarda em grão e mayonnaise	8€
Pastel de Massa Tenra de Sapateira Pastel de massa tenra, carne de sapateira, molho tártaro	12 €	Queijo veludo panado em crosta de frutos secos Com salada de canónigos	12,5€

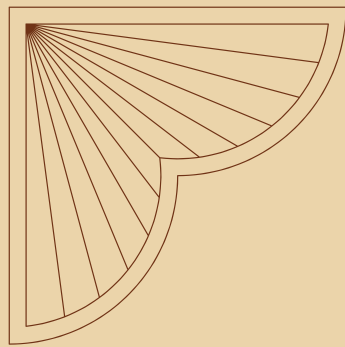
PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau à Conde da Guarda Brandada de bacalhau, espinafre, crumble de broa e tomate seco	25€	Brócolos assados Com húmus, grão crocante e rúcula	21€
Arroz de Polvo Polvo corado, arroz bomba e caldo de polvo	28,5€	Bife do lombo Naco do lombo de novilho, molho da casa e batata frita caseira	28€
Atum Atum ligeiramente tostado, molho de pimenta, batatas fritas	28€	Bochechas de Novilho Confitadas Bochecha de novilho em molho de vinho tinto com fregola e creme de cogumelos	24€
Filetes de Robalinho Com batata corada, cebolada de pimentos e molho de caldeirada	26€	Perna de Pato Confitada Com batata Dauphinoise, pera em vinho do Porto, salada de canónigos e jus de pato	27,5€

SOBREMESAS

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

VA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR
PARA QUALQUER QUESTÃO RELATIVA A ALERGÊNIOS, POR FAVOR ACONSELHE-SE COM UM ELEMENTO DO NOSSO STAFF



Chapitô
à mesa

MENU PANORAMIC



APPETIZER

Fresh Tuna Salad With cucumber, avocado, spicy honey and onion vinaigrette	13,5€	Beef Tartar The classic with our twist, chips gaufrette	14€
Hamachi Tiradito Azores yellowtail fish, chili pepper, spring onion and ginger vinaigrette	14,5€	Croquettes Ox tail croquettes, Dijon mayonnaise	8€
Spider Crab "Pastel de Massa Tenra" Traditional fried pies with spider crab filling and tartar sauce	12€	Goat Cheese breaded in a crust of nuts With lamb's lettuce	12,5€

MAIN DISHES

Cod "Conde da Guarda" Codfish brandade, spinach, cornbread crumble and dried tomato	25€	Roasted broccoli Served with hummus, crunchy chickpeas and arugula	21€
Octopus Rice Seared octopus, Bomba rice, and octopus broth	28,5€	Sirloin Steak Sirloin steak, hand-cut French fries and our special sauce	28€
Tuna Seared tuna steak au poivre, hand-cut French fries	28€	Beef Cheeks Braised beef cheeks, red wine sauce, fregola, and mushroom cream	24€
Seabass Filets Served with golden roasted potatoes, pepper and onion relish, and a rich "caldeirada" sauce	26€	Duck Confit Served with Dauphinoise potatoes, Port-poached pear, lamb's lettuce salad, and duck jus	27,5€

DESSERTS

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