

Chapitô  
à mesa

# MENU

## Reveillon

### 2026

#### Miradouro & Esplanada

##### Cocktail de boas vindas

**Amuse bouche**  
Tártaro de lírio

**Entrada I**  
Bisque de Lavagante

**Entrada II**  
Camarão Tigre Grelhado, Abacaxi Marinado, Salada de Canónigos

**Prato Peixe**  
Espadarte, batata-doce, legumes baby,  
molho de vinho branco e azeitona

**Prato Carne**  
Medalhão do Lombo, Batata Pont-Neuf, cogumelos e molho de ervas

**Sobremesa**  
Fatia Dourada, Creme Inglês, Gelado de Aguardente e Passas

##### Pairing de vinhos - seleção Chapitô à Mesa

**Café ou Chá**

**Petit Fours**

**00:00**  
Taça de Champagne & Passas

\* \* \* \* \*

**135€ por pessoa**  
*Pagamento de 50% no ato da reserva*

## Termos e Condições

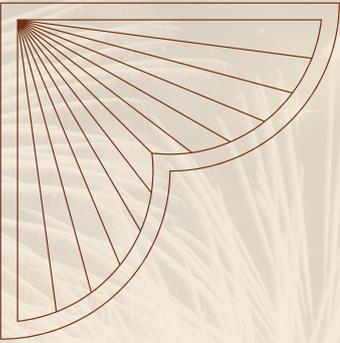
- Após confirmação de disponibilidade, a reserva é válida pelo período máximo de 48h,
- durante o qual deverá ser efetuado o pré-pagamento de 50% do valor da mesma. Após
- este período, e caso o pagamento não seja efetuado a reserva ficará sem efeito.
- O valor remanescente, deverá ser pago na íntegra até ao dia 27 de dezembro.
- A partir do dia 23 de dezembro o valor a pagar no ato da reserva será de 100%.
- Crianças até aos 10 anos pagam 50% do valor total.
- Todos os pedidos de cancelamento deverão ser enviados para o email: reservas@chapitoamesa.pt e confirmados pelo mesmo.
- Cancelamentos efetuados até ao dia 22 de dezembro são aceites sem qualquer
- penalização. Cancelamentos efetuados após esta data não serão reembolsados.
- O cliente deve informar previamente o restaurante sobre qualquer
- intolerância alimentar, sendo que o restaurante não se responsabiliza por qualquer
- situação que não tenha sido previamente comunicada.
- A composição das mesas será de acordo com a disponibilidade da sala.
- Os preços indicados são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor

**Para efetuar a sua reserva contacte:**

reservas@chapitoamesa.pt

+(351) 218875077

(12h às 22h)



Chapitô  
à mesa

# MENU

## *Reveillon*

### 2026

Terrace

**Welcome cocktail**

**Amuse bouche**  
Hamachi tartare

**Starter I**  
Lobster bisque

**Starter II**  
Grilled tiger prawn, marinated pineapple, lamb's lettuce salad

**Fish course**  
Swordfish, sweet potato, baby vegetables,  
white wine sauce and olives

**Meat course**  
Beef medallion, Pont - Neuf potatoes, mushrooms, and herb sauce

**Dessert**  
French toast, custard, brandy and raisin ice cream

**Wine Pairing - Chapitô à Mesa selection**

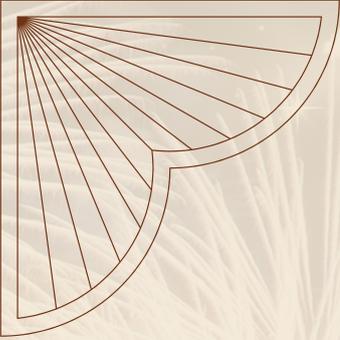
**Coffee or Tea**

**Petit Fours**

**00:00**  
Champagne Flute & Raisins

\* \* \* \* \*

**135€ per person**  
*50% payment at the time of the booking*



## Terms and Conditions

- Once availability is confirmed, the reservation is valid for a maximum of 48 hours, during
- which a pre-payment of 50% of the total value must be made. If payment is not received
- within this period, the reservation will be cancelled.
- The remaining balance must be paid in full by 27th December.
- From 23rd December onwards, the amount payable at the time of booking will be 100%.
- Children up to 10 years old pay 50% of the total amount.
- All cancellation requests must be sent to the email: [reservas@chapitoamesa.pt](mailto:reservas@chapitoamesa.pt) and will
- be confirmed by the same.
- Cancellations made up to 22nd December will be accepted without penalty.
- Cancellations made after this date will not be refunded.
- The customer must inform the restaurant in advance of any allergies or food
- intolerances, as the restaurant will not be held responsible for any issues that have not
- been communicated beforehand.
- Table arrangements will be based on the availability of the room.
- The prices indicated are per person and include VAT at the prevailing legal rate.

### **To make a reservation, please contact:**

[reservas@chapitoamesa.pt](mailto:reservas@chapitoamesa.pt)

+(351) 218875077

(12:00 to 22:00)