

MENU Réveillon 2026

Restaurante Panorâmico

Cocktail de boas vindas

Amuse bouche

Tártaro de Lombo, Batata Dauphine, Foie Gras

Entrada I

Vieira corada, puré de aipo, telha de parmesão e bacon

Entrada II

Polvo, beterraba e frutos secos

Prato Peixe

Arroz meloso de lavagante

Prato Carne

Carré de borrego, polenta, espargos e hortelã

Sobremesa

Bolo de chocolate, tangerina

Pairing de vinhos - seleção Chapitô à Mesa

Café ou Chá

Petit Fours

00:00

Taça de Champagne & Passas

* * * * *

185€ 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 alergia e/ou 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)

MENU Réveillon 2026

Panoramic Restaurant

Welcome cocktail

Amuse bouche

Beef Tenderloin Tartare, Dauphine Potatoes, Foie Gras

Starter I

Seared scallop, celery purée, parmesan and bacon crisp

Starter II

Octopus, beetroot, dried fruits

Fish course

Creamy Rice with lobster

Meat course

Rack of lamb, polenta, asparagus and mint

Dessert

Chocolate cake, tangerine

Wine Pairing - Chapitô à Mesa selection

Coffee or Tea

Petit Fours

00:00

Champagne Flute & Raisins

* * * * *

185€ 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 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

+(351) 218875077

(12:00 to 22:00)