



Chapitô  
à mesa

# MENU

## *Réveillon*

### 2026

#### Restaurante Panorâmico

##### Cocktail de boas vindas

##### Amuse bouche

Tátaro 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
- 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

## *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](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)