

ENTRADAS STARTERS

Couvert - pão e azeitonas temperadas <i>Couvert - bread and marinated olives</i>	3€ / pax
Croquetes caseiros de rabo de boi, com mostarda de grão e maionese (2 uni) <i>Homemade croquettes oxtail, served with wholegrain mustard & mayonnaise (2 uni)</i>	8€
Pastéis de massa tenra de sapateira e molho tártaro (2 uni) <i>Spider crab crispy pastry with tartare sauce (2 uni)</i>	12€
Tiradito de lírio dos Açores com malagueta e vinagrete de cebolinho e gengibre <i>Azorean almaco jack tiradito with chilli and chive & ginger vinaigrette</i>	15€
Salada fria de lombo de atum, pepino, abacate, mel picante e vinagrete de cebote <i>Chilled tuna loin salad with cucumber, avocado, hot honey & spring onion vinaigrette</i>	14€
Queijo panado com crosta de frutos secos com salada de canónigos <i>Breaded goat cheese with nut crust served with lamb's lettuce salad</i>	13€
Tártaro de novilho à Chapitô com chips gaufrette <i>Chapitô Beef Tartare served with gaufrette</i>	14€

PRINCIPAIS MAINS

Bacalhau à Conde da Guarda com espinafre, crocante de broa e tomate seco <i>Cod brandade, spinach, crispy cornbread crumbs & sun-dried tomatoes</i>	25€
Arroz de polvo à Chapitô <i>Chapitô octopus rice</i>	29€
Lombo de atum braseado, com molho pimenta e batata frita caseira <i>Chargrilled tuna loin with pepper sauce and homemade fries</i>	28€
Filetes de robalo com batata corada, cebolada de pimentos e molho de caldeirada <i>Sea bass fillets served with golden potatoes, sautéed bell peppers & onion, and caldeirada sauce</i>	26€
Brócolos assados com húmus, grão crocante e rúcula <i>Roasted broccoli with hummus, crispy chickpeas and rocket</i>	22€
Bife do lombo c/ molho da casa e batata frita caseira <i>Beef sirloin steak with the house sauce and homemade fries</i>	28€
Bochecha de novilho confitada em molho de vinho tinto, com massa fregola e creme de cogumelos <i>Confit beef cheek in a red wine sauce, served with fregola pasta & mushroom cream</i>	25€
Perna de pato confitada c/ batata dauphinoise e salada <i>Confit duck leg with dauphinoise potato and salad</i>	28€

SOBREMESAS DESSERTS

Arroz-doce à Chapitô com baunilha de Madagascar, praliné e caramelo salgado <i>Chapitô rice pudding with Madagascan vanilla, praline & salted caramel</i>	6€
Bolo de chocolate da Avó com natas ácidas <i>Grandma's chocolate creamy cake served with sour cream</i>	8€
Pera bêbeda à Chapitô com açafrão, baunilha de Madagáscar e natas ácidas <i>Chapitô wine poached pear, saffron, Madagascan vanilla and sour cream</i>	6€