Chapitô à mesa

PANORÂMICO E ESPLANADA

MENUS

Natal

MENU *Natal*

UMA CELEBRAÇÃO À MESA

PANORÂMICO

COUVERT

Pão de Mafra
Azeitonas marinadas
Manteiga de ervas
Azeite com alho e tomilho

ENTRADAS

Sopa de Castanhas e Funcho
Pastéis de Sapateira

PEIXE

Lombo de Robalo com Batata Corada
Bacalhau com Broa, Couves Portuguesas e Batata Assada

CARNE

Bochechas de Porco, Puré de Batata e Amêijoas
Pato Confitado com Gratin de Batata e Pera Caramelizada

SOBREMESA

Rabanada com Gelado de Vinho do Porto
Arroz Doce Caramelizado
Pera Bêbada com Nata Azeda

MENU 1

1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa

58€ COM BEBIDAS
45€ SEM BEBIDAS

IVA incluído

MENU 2

1 entrada + 2 pratos principais + 1 sobremesa

64€ COM BEBIDAS
52€ SEM BEBIDAS

IVA incluído

Chapitô à mesa

MENU Natal

SABORES PARA PARTILHAR

ESPLANADA

COUVERT

Pão de Mafra
Azeitonas marinadas
Azeite com alho e tomilho

ENTRADAS - ESCOLHA UMA

Caldo Verde
Cesta de Pastéis

MENU 1 - PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau Grelhado com Batata Assada, Cebola e Pimentos
Secretos de Porco com Salada e Batata Frita

MENU 2 - PRATOS PRINCIPAIS

Polvo Grelhado com Batata Doce e Espinafres
Espetada de Vitela com Cogumelos e Batata Frita

SOBREMESAS - ESCOLHA UMA

Rabanada com Gelado de Vinho do Porto
Maçã Assada

MENU 1

1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa

50€ COM BEBIDAS
38€ SEM BEBIDAS

IVA incluído

MENU 2

1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa

58€ COM BEBIDAS
45€ SEM BEBIDAS

IVA incluído

Chapitô à mesa

MENU *Natal*

TERMOS E CONDIÇÕES

- Após confirmação de disponibilidade, a confirmação da reserva deverá ser efetuada por email para **reservas@chapitoamesa.pt**
- A reserva será mantida pelo período máximo de 48 horas, durante o qual deverá ser efetuado o pagamento de um sinal correspondente a 50% do valor total do evento. Decorrido este prazo, caso o pagamento não tenha sido efetuado, a reserva será automaticamente anulada.
- Os restantes **50% do valor total deverão ser liquidados até 5 dias úteis antes da data do evento**.
- **O número final de participantes deverá ser confirmado até 7 dias antes da data do evento**.
- Até **6 dias antes da data do evento**, será possível reduzir o número de participantes sem qualquer penalização. A partir de **5 dias antes da data do evento**, não serão aceites reduções do número de participantes, não havendo lugar a qualquer redução do valor total contratado.
- O **cancelamento total da reserva até 5 dias úteis antes da data do evento implica a perda do sinal pago**. Após este prazo, não haverá lugar ao reembolso de quaisquer valores já pagos.
- A escolha dos **pratos principais e das sobremesas de cada participante deverá ser comunicada até 72 horas antes da data do evento**.
- O cliente deverá informar previamente o restaurante sobre quaisquer **alergias e/ou intolerâncias alimentares**. O restaurante não poderá ser responsabilizado por quaisquer situações decorrentes de alergias ou intolerâncias que não tenham sido previamente comunicadas.
- Todas as comunicações relativas à reserva deverão ser efetuadas por email.
- A **exclusividade do espaço** está sujeita à disponibilidade e implica um custo adicional.

Para efetuar a sua reserva, contacte-nos através dos seguintes meios:
reservas@chapitoamesa.pt ou +(351) 218875077 (12h às 22h)

Todos pagamentos deverão ser efetuados por transferência bancária para:
Captatalentos Gestão Hoteleira, Lda
Banco: Caixa Geral Depósitos (CGD)
IBAN PT50 0035 0355 00035640630 85

Chapitô à Mesa Costa do Castelo, 7 | 1149-079 Lisboa

Chapitô à mesa

Chapitó à mesa

PANORAMIC & TERRACE

Christmas MENUS

MENU
Christmas

A CELEBRATION AT THE TABLE

PANORAMIC

STARTER

Sourdough Bread
Marinated Olives
Homemade butter
Olive oil with Garlic and Thyme

APPETIZERS

Chestnut and Fennel Soup
Spider Crab Pastries

FISH

Pan-Seared Seabass Fillet with Rosted Potatoes
Codfish with Broa, Portuguese Collard Greens and Sautéed Potatoes

MEAT

Braised Pork Cheeks, Potato Purée and Clams
Confit Duck Leg with Potato Gratin and Caramelized Pear

DESSERTS

Rabanada with Port Wine Ice Cream
Arroz Doce (Portuguese Rice Pudding)
Poached Pear with Sour Cream

MENU 1

1 starter + 1 main course + 1 dessert

58€ WITH DRINKS
45€ WITHOUT DRINKS
VAT included

MENU 2

1 entrada + 2 pratos principais + 1 sobremesa

64€ WITH DRINKS
52€ WITHOUT DRINKS
VAT included

Chapitô à mesa

MENU
Christmas

FLAVOURS TO SHARE

TERRACE

STARTER

Sourdough Bread
Marinated Olives
Olive oil with Garlic and Thyme

APPETIZERS – CHOOSE ONE

Caldo Verde (Potato and Kale Soup)
Pastries Basket

MENU 1 – MAIN COURSES

Grilled Codfish, Roast Potatoes, Slow-Cooked Onions & Peppers
Iberian Pork Secreto, Garden Salad & Hand-Cut Chips

MENU 2 – MAIN COURSES

Chargrilled Octopus with Sweet Potato and Spinach
Veal Skewer with Wild Mushrooms and Hand-Cut Chips

DESSERTS – CHOOSE ONE

Rabanada with Port Wine Ice Cream
Warm Baked Apple

MENU 1	MENU 2
1 starter + 1 main course + 1 dessert	**1 starter + 1 main course + 1 dessert**
50€ WITH DRINKS	**58€** WITH DRINKS
38€ WITHOUT DRINKS	**45€** WITHOUT DRINKS
VAT included	VAT included

Chapitô à mesa

MENU *Christmas*

TERMS & CONDITIONS

- Subject to availability, the reservation must be confirmed by email at **reservas@chapitoamesa.pt**.
- The reservation will be held for a maximum of **48 hours**, during which time a **50% deposit of the total event value** must be paid. If payment is not received within this period, the reservation will be automatically cancelled.
- The remaining **50% balance must be paid no later than 5 working days prior to the event**.
- The **final number of guests must be confirmed no later than 7 days prior to the event**.
- Up to **6 days prior to the event**, the number of guests may be reduced without penalty. From **5 days prior to the event onwards**, no reduction in the total price will be made for any decrease in the number of guests.
- **Cancellation of the entire reservation up to 5 working days prior to the event will result in the loss of the deposit. Cancellations made thereafter are non-refundable, and no amounts already paid will be reimbursed.**
- Each guest's choice of **starter, main course and dessert** must be confirmed no later than 72 hours prior to the event.
- Guests are required to inform the restaurant in advance of any **food allergies or dietary intolerances**. The restaurant cannot accept responsibility for any issues arising from allergies or intolerances that have not been communicated prior to the event.
- All correspondence regarding the reservation should be made by email:
- **Exclusivity of the venue is available subject to availability and at an additional charge.**

To make your reservation, please contact us through the following means:
Email: reservas@chapitoamesa.pt
Telephone: +(351) 218875077
(12pm to 10pm)

All payments must be made by bank transfer to:
Captatalentos Gestão Hoteleira, Lda
Bank: Caixa Geral de Depósitos (CGD)
IBAN PT50 0035 0355 00035640630 85

Chapitô à Mesa
Costa do Castelo, 7
1149-079 Lisbon

Chapitô à mesa