Chapitô à mesa

MENUS

Passagem de Ano

26*27

PANORÂMICO E ESPLANADA



MENU
Passagem de Ano

2026-2027

PANORÂMICO

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

COUVERT

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

AMUSE-BOUCHE

Mini tartelete com mousse de alheira
e maçã Granny Smith

ENTRADA

Ravioli de amêijoas com emulsão

PRATO DE PEIXE

Arroz de lingueirão

PRATO DE CARNE

Terrina de leitão com puré de aipo,
romesco e funcho

SOBREMESA

Arroz-doce queimado com figos
em vinho do Porto

PAIRING DE VINHOS

Seleção Chapitô à Mesa

CAFÉ OU CHÁ · PETIT FOURS

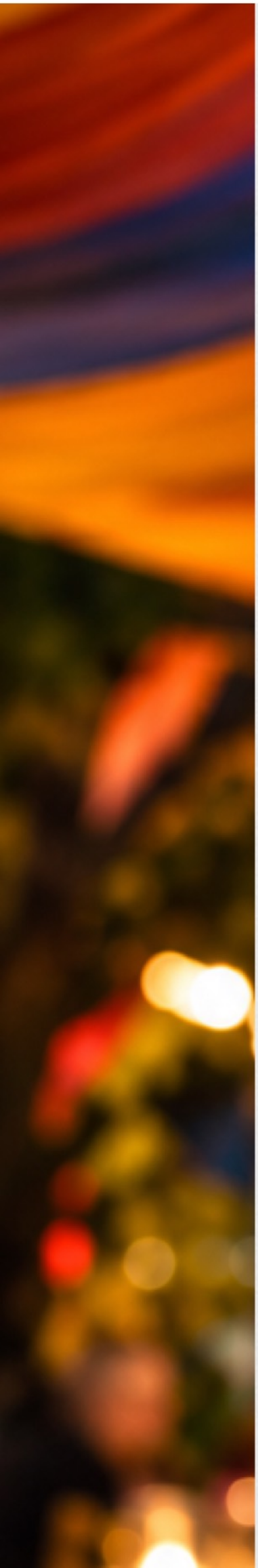
MEIA-NOITE

Taça de champanhe e passas

185 € / PESSOA

IVA incluído

Chapitô à mesa



MENU
Passagem de Ano
2026-2027

ESPLANADA

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

COUVERT

Pão de Mafra · Azeitonas marinadas
Azeite com alho e tomilho

AMUSE-BOUCHE

Pastel de sapeira

ENTRADA I

Ostras grelhadas com
vinagrete de champagne

ENTRADA II

Camarão-tigre com
manteiga de ervas

PRATO DE PEIXE

Tataki de atum grelhado com duo de soja
e puré de batata-doce roxa, alho assado e espargos

PRATO DE CARNE

Bife do lombo com puré de castanhas,
chalotas e cogumelos grelhados

SOBREMESA

Pudim Abade de Priscos
com gelado de vinho do Porto

PAIRING DE VINHOS

Seleção Chapitô à Mesa

CAFÉ OU CHÁ · PETIT FOURS

MEIA-NOITE

Taça de champanhe e passas

145 € / PESSOA

IVA incluído

Chapitô à mesa



MENU
Passagem de Ano
2026-2027

TERMOS E CONDIÇÕES

- Após confirmação da disponibilidade, a reserva é válida pelo período máximo de 72 horas, durante o qual deverá ser efetuado o pagamento da totalidade do valor da reserva (100%). Decorrido esse período, caso o pagamento não tenha sido efetuado, a reserva ficará sem efeito.
- As crianças até aos 10 anos, inclusive, beneficiam de um desconto de 50% sobre o valor total.
- Todos os pedidos de cancelamento deverão ser enviados para o endereço de e-mail **reservas@chapitoamesa.pt** e a respetiva receção deverá ser confirmada pelo restaurante.
- Os cancelamentos efetuados até 22 de dezembro são aceites sem qualquer penalização. Após essa data, não haverá lugar a reembolso.
- O cliente deverá informar previamente o restaurante sobre quaisquer alergias e/ou intolerâncias alimentares. O restaurante não se responsabiliza por situações decorrentes de alergias ou intolerâncias que não tenham sido previamente comunicadas.
- A atribuição das mesas será feita 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-nos através dos seguintes meios:
reservas@chapitoamesa.pt ou +(351) 218875077 (12h às 22h)

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

Chapitô à mesa

Chapitô à mesa

MENUS

New Year's Eve

26*27

PANORAMIC & TERRACE



MENU,
New Year's Eve

2026-2027

PANORAMIC

WELCOME COCKTAIL

COUVERT

Mafra bread · Marinated olives
Herb butter · Olive oil with garlic and thyme

AMUSE-BOUCHE

Mini tartlet with alheira mousse
and Granny Smith apple

STARTER

Clam ravioli with emulsion

FISH COURSE

Razor clam rice

MEAT COURSE

Sucking pig terrine with celeriac purée,
romesco and fennel

DESSERT

Caramelised rice pudding with figs
in Port wine

PAIRING DE VINHOS

Chapitô à Mesa selection

COFFEE OR TEA · PETIT FOURS

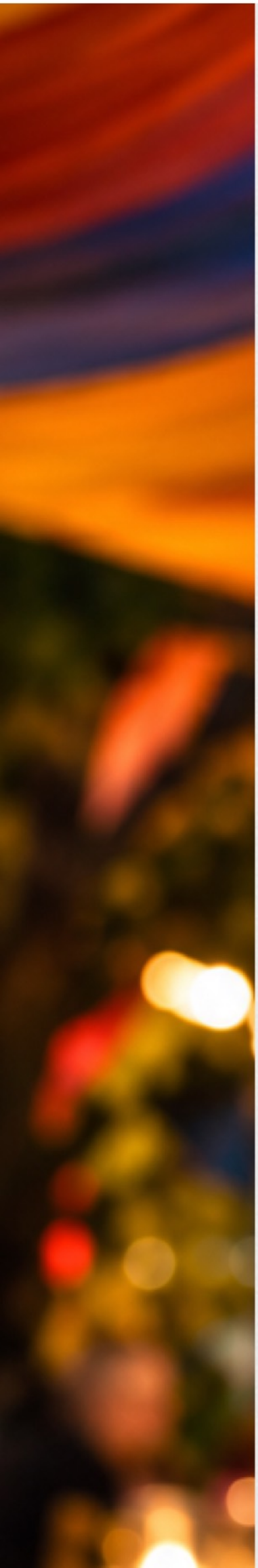
MIDNIGHT · NEW YEAR'S TOAST

Glass of champagne and raisins

€185 / PERSON

VAT included

Chapitô à mesa



MENU, *New Year's Eve*

2026-2027

TERRACE

WELCOME COCKTAIL

COUVERT

Mafra bread · Marinated olives
Olive oil with garlic and thyme

AMUSE-BOUCHE

Spider crab pastry

STARTER I

Grilled oysters with
champagne vinaigrette

STARTER II

Tiger prawns with
herb butter

FISH COURSE

Grilled tuna tataki with a duo of soy sauces,
purple sweet potato purée, roasted garlic and asparagus

MEAT COURSE

Beef tenderloin with chestnut purée,
shallots and grilled mushrooms

DESSERT

Abade de Priscos pudding with
Port wine ice cream

WINE PAIRING

Chapitô à Mesa selection

COFFEE OR TEA · PETITS FOURS

MIDNIGHT

Glass of champagne and raisins

€145 / PERSON

VAT included

Chapitô à mesa



MENU,
New Year's Eve
2026-2027

TERMS AND CONDITIONS

- Once availability has been confirmed, the reservation will be held for a maximum of 72 hours, within which full payment (100% of the total reservation amount) must be received. If payment is not received within this period, the reservation will be cancelled.
- Children aged 10 and under are entitled to a 50% discount on the total price.
- All cancellation requests must be submitted by email to reservas@chapitoamesa.pt. Receipt of the request must be acknowledged by the restaurant.
- Cancellations made on or before 22 December will be accepted without penalty. Cancellations made after this date will not be eligible for a refund.
- Customers must inform the restaurant in advance of any food allergies and/or intolerances. The restaurant accepts no responsibility for any issues arising from allergies or intolerances that have not been disclosed in advance.
- Table allocation is subject to the availability of the dining room.
- All prices are per person and include VAT at the applicable rate.

To make a reservation, please contact us using the details below:

reservas@chapitoamesa.pt or +(351) 218875077 (12pm to 10pm)

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

Chapitô à mesa