



# CAP ITULO

RESTAURANT & BAR

# MENUNU





## **BENEFÍCIOS PARA HÓSPEDES ALOJADOS BENEFITS FOR IN HOUSE GUESTS ONLY**

**10% de desconto no restaurante Capítulo**  
*10% off at Capítulo Restaurant*

**(Válido apenas para almoço e jantar)**  
*(for lunch & dinner only)*

## **GRATIFICAÇÃO SUGERIDA | SUGGESTED SERVICE CHARGE**

No Capítulo Restaurant & Bar, acreditamos na justa distribuição do reconhecimento dos clientes, por isso adotamos o sistema da gratificação sugerida que vem na consulta de conta.

*Esta sugestão é opcional, permitindo-lhe agir em total liberdade.*

*At Capítulo Restaurant & Bar we are committed with a fair distribution of customer service recognition value, therefore we've adopted the suggested service charge that will be displayed on your billing inquiry.*

*This suggestion is optional, allowing total freedom to the customer.*

## **IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED AT THE CURRENT LEGAL RATE**

**Todos os preços são em Euro (€) | All prices in Euro (€)**

**Se é alérgico a algum alimento/ingrediente, por favor informe-se junto da nossa equipa.**

*If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed.*

## **REGULAMENTO (EU) Nº 1169/2011**

**"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado."**

*"No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby."*

## UM NOVO CAPÍTULO À MESA

No coração de Lisboa, onde o passado e o presente se entrelaçam, o **Capítulo Restaurante & Bar** oferece uma experiência gastronómica única. Instalado num convento histórico que resistiu ao terramoto de 1755, cada canto deste espaço conta uma história – e cada prato servido é um novo capítulo dessa narrativa.

A nossa cozinha celebra a tradição portuguesa com um toque contemporâneo, adotando uma abordagem sazonal e market-to-table. Utilizamos ingredientes frescos e cuidadosamente selecionados, que chegam diretamente do mercado para a nossa mesa, elevando os sabores autênticos com uma criatividade surpreendente. Da partilha à indulgência, aqui, cada refeição é um convite a saborear Lisboa com tempo e sofisticação.

Deixe-se guiar pela nossa carta sazonal e descubra os sabores que transformam uma refeição simples numa memória inesquecível.

## A NEW CHAPTER AT THE TABLE

*In the heart of Lisbon, where past and present intertwine, **Capítulo Restaurant & Bar** offers a truly unique gastronomic experience.*

*Housed in a historic convent that withstood the 1755 earthquake, every corner of this space tells a story— and every dish served is a new chapter in its narrative.*

*Our cuisine celebrates Portuguese tradition with a contemporary twist, embracing a seasonal, market-to-table approach. We use fresh, carefully selected ingredients sourced directly from the market to our kitchen, elevating authentic flavors with surprising creativity. From shared plates to indulgent delights, every meal here is an invitation to savor Lisbon at a leisurely pace, with elegance and sophistication.*

*Let our seasonal menu guide you through flavors that transform a simple meal into an unforgettable memory.*

## COUVERT

### Seleção de Pão de Massa Mãe, Azeite DISTINTO e Vinagre de Figo

*Artisan sourdough selection,  
DISTINTO olive oil, and fig vinegar*

**3€**  
pessoa/  
per person

### Manteiga de ovelha e tremoços marinados

*Sheep's butter and marinated lupin beans*

## ENTRADAS STARTERS

### Tártaro de novilho, gema curada e pão de brioche

*Beef tartare, cured egg yolk and brioche*

**16€**

### Croquetes de pato com molho de mel, rosmaninho e laranja

*Duck croquettes drizzled with honey,  
rosemary, and orange*

**12€**

### Frango crocante com molho de manteiga e limão

*Crispy chicken with a rich butter and lemon sauce*

**9.5€**

### Morcela da Guarda assada, compota de marmelo e pena rocha, malagueta e salada de beldroegas

*Grilled blood sausage from "Guarda", quince  
and rocha pear jam, a hint of chili, and purslane salad*

**9€**

**Salada César com frango  
a baixa temperatura**

*Caesar salad with tender  
low-temperature chicken*

**11€**

**Gambas com alho e coentros**

*Garlic and coriander prawns*

**15€**

**Torrnicado de bacalhau e poejo,  
com chouriço transmuntano**

*Cod toast infused with pennyroyal and  
"Trás-os-Montes" chorizo*

**13€**

**Cogumelos salteados com  
molho branco e óleo trufa**

*Sautéed wild mushrooms with creamy  
white sauce and truffle oil*

**12€**

**Salada de beterraba fumada,  
com queijo de cabra gratinado,  
alcaparras fritas e laranja**

*Smoked beetroot salad with gratinated goat cheese,  
crispy capers, and fresh orange*

**9.5€**

# PEIXE

## FISH

### Bacalhau com chouriço crocante com cuscuz de Montemor

*Cod loin with crispy chorizo  
and "Montemor" couscous*

**28€**

### Polvo assado no carvão, batata ao sal, beldroegas\* salteadas e picado algarvio

*Charcoal-grilled octopus, salted baby potatoes,  
sautéed purslane\*, and Algarve-style relish*

**33€**

### Raia frita com maionese de algas e arroz de coentros

*Crispy skate with seaweed-infused  
mayonnaise and coriander rice*

**26€**

### Lombo do tambonil\* corado com molho caril e cacau

*Seared monkfish\* with an aromatic  
curry and cocoa sauce*

**32€**

### Arroz crocante do mar com lulas, camarão e mexilhão

*Crispy seafood rice with squid, shrimp  
and mussels*

**34€**

\* produtos sazonais \* seasonal products

# CARNE

## MEAT

Arroz de pato fumado  
no forno a lenha

*Wood-fired oven duck rice, gently smoked*

**26€**

Tomahawk de porco ibérico  
grelhado, com farofa de bacon,  
chouriço e grelos

*Grilled Iberian pork tomahawk served with bacon  
farofa, chorizo, and sautéed greens*

**27€**

Pá de cabrito no forno a lenha,  
batata gulosa, tapenado de azeitona  
e alho negro

*Slow-roasted lamb shoulder, golden potatoes, olive  
tapenade, and black garlic purée*

**31€**

Bife do Lombo à Capítulo com  
Ovo Estrelado

*Capítulo tenderloin steak topped with  
a sunny-side-up egg*

**32€**

Entrecôte grelhado com boletos\*  
salteados, trufa\* e bagas

*Grilled entrecôte, sautéed boletus\*, fragrant truffle\*,  
and seasonal berries*

**34€**



# VEGETARIANO | VEGANO

## VEGETARIAN | VEGAN

Estufado de legumes, trigo  
sarraceno e cogumelos selvagens

*Hearty vegetable stew with buckwheat  
and wild mushrooms*

**22€**

Ovos rotos com presunto de beterraba  
e cogumelos salteados

*Broken eggs with beetroot-cured ham  
and sautéed mushrooms*

**21€**

Bife de abóbora hokaido,  
molho de manteiga vegetal e trufa

*Hokkaido pumpkin steak drizzled with vegan butter  
sauce and a touch of truffle*

**19€**

# SOBREMESAS

## DESSERTS

### Bolo de chocolate com mousse de lima e caramelo salgado

*Decadent chocolate cake with lime and salted caramel mousse*

**8€**

### Cheesecake de creme brûlée com gelado de ginja e flor de sal

*Crème brûlée cheesecake, paired with sour cherry ice cream and fleur de sel*

**7€**

### Rabanada queimada com creme de pastel de nata

*Caramelized French toast with a velvety custard cream*

**6.5€**

### Cornucópias com creme de amêndoa\* do algarve

*Algarve almond\* cream-filled cornucopias*

**6.5€**

### Prato de fruta laminada

*Freshly sliced fruit platter*

**6€**

\* produtos sazonais \* seasonal products

