

CAP ITU LO

RESTAURANT & BAR



MENZU





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."

Art. 135, nº 3 do Decreto-Lei nº 10/2015, 16 de Janeiro

A NOSSA HOMENAGEM LÍQUIDA AO CLAUSTRO DO SÉCULO XIII

No **Capítulo Restaurant & Bar**, cada cocktail é uma homenagem ao claustro, onde os monges cultivavam ervas aromáticas e cuidavam das árvores cítricas. Inspirados nesta herança botânica, os nossos mixologistas criaram uma carta de cocktails de assinatura que combina tradição, criatividade, os aromas vibrantes da natureza e combinações improváveis.

A experiência só pode ficar completa com a nossa seleção criteriosa de vinhos portugueses, escolhidos para harmonizar com os sabores do nosso menu. Das castas icónicas às colheitas mais exclusivas, cada garrafa conta uma história e acompanha os momentos que merecem ser celebrados.

Abrace a elegância e embarque numa aventura sensorial onde a tradição intemporal se cruza com a sofisticação moderna.

Descubra o equilíbrio perfeito entre arte, história e inovação, numa carta que convida a saborear o passado com um toque sofisticado e contemporâneo.

OUR LIQUID TRIBUTE TO THE 13TH-CENTURY CLOISTER

At **Capítulo Restaurant & Bar**, every cocktail is a tribute to the cloister, where monks once cultivated aromatic herbs and tended to citrus trees. Inspired by this botanical heritage, our mixologists have crafted a signature cocktail menu that blends tradition, creativity, the vibrant aromas of nature, and unexpected combinations.

The experience is only complete with our carefully curated selection of Portuguese wines, chosen to harmonize with the flavors of our menu. From iconic grape varieties to the most exclusive vintages, each bottle tells a story and accompanies the moments that deserve to be celebrated.

Embrace elegance and embark on a sensory journey where timeless tradition meets modern sophistication.

Discover the perfect balance between art, history, and innovation in a menu that invites you to savor the past with a refined and contemporary touch.

PETISCOS SNACKS

Frango crocante com molho
de manteiga e limão **11€**
*Crispy chicken with a rich butter
and lemon sauce*

Salada César com frango
a baixa temperatura **14€**
Caesar salad with low-temperature chicken

Morcela da Guarda assada, compota
de marmelo e pera rocha, malagueta **12€**
*Grilled blood sausage from “Guarda”, quince
and rocha pear compote and hint of chili*

Croquetes de pato com molho de mel,
rosmaninho e laranja **14€**
*Duck croquettes drizzled with
honey, rosemary, and orange*

Gambas com alho e coentros **18€**
Garlic and coriander prawns

Tornicado de bacalhau e poejo,
com chouniço transmuntano **19€**
*Cod toast infused with pennynroyal and
“Trás-os-Montes” chorizo*

Cogumelos salteados com
molho branco e óleo de trufa **14€**
*Sautéed wild mushrooms with creamy
white sauce and truffle oil*

Salada de beterraba fumada, com
queijo de cabra gratinado, alcaparras
fritas e laranja **12€**
*Smoked beetroot salad with gratinated goat
cheese, crispy capers, and fresh orange*

Ovos rotos com silarcas* **18€**
*Broken eggs with silarca mushrooms**

Club sandwich **17€**

Hambúrguer de novilho ou frango
panado, com molho bbq fumado **19,5€**
*Beef or crispy chicken burger with
smoked BBQ sauce*

* produtos sazonais * seasonal products

Prego de novilho no bolo do caco

Beef steak sandwich in bolo do caco bread

24€

Tábua de queijos e enchidos nacionais

Platter of national cheeses and cured meats

26€

SOBREMESAS

DESSERTS

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

*Crème brûlée cheesecake with sour cherry ice
cream and fleur de sel (finished at the table)*

8,5€

Rabanada queimada com creme
de pastel de nata e vinho do porto

*Caramelised French toast with custard cream
and Port wine*

8€

Capítulo cookie com chantilly
de baunilha, raspas de laranja
e caramelo salgado de café

*Capítulo cookie with vanilla chantilly, orange zest
and coffee salted caramel (finished at the table)*

8.5€

Travesseiro de amêndoa em
massa filo e gelado de canela

*Almond pillow in filo pastry with cinnamon ice
cream*

8€

Fruta laminada

Sliced seasonal fruit

7€

SIGNATURE COCKTAILS

PURPLE CAB

Gin, Licor Royal Poejo, Sumo de Citrinos, Chá de Couve Roxa e Açúcar

Gin, Penny Royal Liqueur, Citrus Juice, Red Cabbage Tea and Sugar

Doce, Ácido e Floral

Sweet, Sour and Floral

13 €

Sulfitos | Sulphites

SPICY GARDEN

Tequila Mezcal com Infusão de Coentros, Alho, Pimentos, Hontelã-Pimenta e Flor Eléctrica

Cilantro, Garlic, Chilli Peppers Infused Tequila Mezcal, Peppermint Schnrub and Electrical Flower

Picante, Fumado e Herbário

Spicy, Smoky, Herbal

15 €

Sulfitos | Sulphites

THE TEA

Vodka com Infusão de Chá, Lima, Gengibre, Mel e Solução Salina

Tea Infused Vodka, Lime, Ginger, Honey Cordial and Saline

Herbário, Cítrico, Doce, Aveludado e Espumante

Herbal, Citric, Sweet, Velvety and Sparkling

12 €

Sulfitos | Sulphites

1242 NEGRONI

Bitter Português, Vermute Português, Gin Português com Infusão de Poejo

Portuguese Bitter, Portuguese Vermouth, Penroyal infused Portuguese Gin

Oxidado, Amargo, Ligeiramente Frutado e Herbário

Oxidated, Bitter Slightly Fruity and Herbal

14 €

Sulfitos | Sulphites

RISE & MUSCAT

Vinho Moscatel de Favaio, Aperol com Infusão de Baunilha, Sumo de Citrinos, Xarope de Flor de Sabugueiro, Açúcar e Espuma de Chá

Favaio Moscatel Wine, Vanilla Infused Aperol, Citrus juice, Elderflower Syrup, Sugar and Tea Foam

Herbário, Cítrico, Doce e Ácido, Aromático

Herbal, Citric, Sweet and Sour, Aromatic

12 €

Sulfitos e Ovo
Sulphites and Egg

SPARKLING POMELO

Aperol com Infusão de Baunilha, Vermute Vermelho, Sumo de Pomelo, Xarope de Coco e Vinho Espumante

Vanilla Infused Aperol, Red Vermouth, Pomelo Juice, Coconut Syrup and Sparkling Wine

Aromático, Cítrico e Frutado

Aromatic, Bitter and Fruity

12 €

Sulfitos | Sulphites

SMOKEY STOUT

Scotch de Islay, Xarope de Cerveja Preta, Sumo de Citrinos e Licor de Laranja do Algarve

Islay Scotch, Black Beer Syrup, Citrus Juice and Algarve Orange Liqueur

Fumado, Doce e Ácido

Smokey, Sweet and Sour

13 €

Sulfitos | Sulphites

MOCKTAIL

SAN FRANCISCO

Sumos de laranja, ananás e lima, Genadine **10 €**
Orange, pineapple and lime juices, Grenadine

POMARIUM

Sumos de ananás, maçã verde e limão, xarope de açúcar **10 €**
Pineapple, green apple and lemon juices, maple syrup

PINEAPPLE MULE

Sumos de ananás e lima, Fever Tree Ginger Beer **10 €**
Pineapple and lime juices, Fever-Tree Ginger Beer

OS CLÁSSICOS THE CLASSICS

BASIL SMASH

Beefeater, Limão, Manjeriçao **13 €**
Beefeater, Lemon, Basil

PISCO SOUR

Pisco 1695 Puro Quebranta, Lima, Clara de Ovo **12 €**
Pisco 1695 Puro Quebranta, Lime, Egg White

MOSCOW MULE

Vodka Absolut Blue, Lima, Ginger Beer **12 €**
Absolut Blue Vodka, Ginger Beer, Lime Juice

GIN FIZZ

Beefeater Gin, Limão, Açúcar, Água com Gás **12 €**
Beefeater Gin, Lemon, Sugar, Sparkling Water

NAKED N' FAMOUS

Aperol, Ojo de Tigre Mezcal, Chantreuse, Lima **13 €**
Aperol, Ojo De Tigre Mezcal, Chantreuse, Lime

MARGARITA

Olmecca Tequila, Cointreau, Lima **12 €**
Olmecca Tequila, Cointreau, Lime

DAIQUIRI

Plantation 3 Stars, Lima, Açúcar **12 €**
Plantation 3 Stars Rum, Lime, Sugar

PORTO TÓNICO

Noval Fine White com Fever-Tree Mediterranean **12 €**
Noval Fine White, Fever-Tree Mediterranean

Não encontrou o seu cocktail clássico favorito? A nossa equipa pode ajudá-lo.
Can't find your favourite classic cocktail? Our team can assist you.

VINHOS
LICOROSOS
FORTIFIED WINES



Noval Fine White, Douro Quinta do Noval	7 €
Porto D'Alva colheita white, Douro Porto Cruz	12 €
Senhora do Convento LBV, Douro Kranemann	8 €
Kopke Vintage 2003, Douro Sogevinus Fine Wines	20 €
Vesúvio Vintage 2007, Douro Symington Family Estates	30 €
Vallado Tawny 10 anos, Douro Quinta do Vallado	11 €
Vallado Tawny 20 anos, Douro Quinta do Vallado	18 €
Noval Tawny 40 anos, Douro Quinta do Noval	38 €
Vallado Tawny 50 anos, Douro Quinta do Vallado	50 €
Blandy's Sercial 10 anos, Madeira Madeira Wine Company Seco / Dry	12 €
Blandy's Verdelho 10 anos, Madeira Madeira Wine Company Meio seco / Medium dry	12 €
Blandy's Bual 10 anos, Madeira Madeira Wine Company Meio doce / Medium sweet	12 €
Moscatel Alambre 5 anos, Setúbal José Maria da Fonseca	8 €
Carcavelos Villa Oeiras Superior 15 anos, Carcavelos Oeiras Valley	12 €
Falcoaria Colheita Tardia, Tejo Quinta do Casal Branco	17 €

APERITIVOS

APERITIFS



Aperol	8 €
Campari	8 €
Carpano Antica Formula	11 €
Martini Dry	8 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	8 €
Martini Riserva Speciale Rubino	8 €
Martini Bitter	8 €
Lillet Blanc	8 €
Lillet Rosé	8 €
Jagermeister	8 €
Fernet Branca	8 €
Per Se	7 €

VODKA



Absolut Blue	10 €
Absolut Elyx	14 €
Tito's	12 €
Belvedere	14 €
Stolichnaya	11 €
Grey Goose	13 €

GIN



Beefeater	10 €
Beefeater 24	14 €
Bombay Sapphire	12 €
Tanqueray London Dry	12 €
Martin Miller's	13 €
Gin Hayman's Old Tom	12 €
Hendrick's	14 €
Monkey 47	18 €
Lisboa Gin	14 €
Gin Mare	14 €
Gin Amicis	13 €

Todos os nossos Gins são servidos com Fever Tree
All our Gin's are served with Fever Tree

RUM



Plantation 3 Stars	10 €
Havana 7 Años	12 €
Plantation Pineapple	12 €
Mountry Gay Black Barrel	14 €
Havana Club Seleccion de Maestros	17 €
Matusalém Gran Reserva 23	19 €
Plantation OFTD	12 €

CACHAÇA



Janeiro	10 €
Leblon	12 €

TEQUILA



Olmecca Blanco	10 €
Olmecca Altos Plata	12 €
Olmecca Altos Reposado	12 €
Curado Cupeatra	14 €
Classe Azul Reposado	45 €
Classe Azul Anejo	150 €

MEZCAL



Ojo de Tigre Espadin	12 €
Del Maguey Vida	15 €
Del Maguey Tobala	36 €
Del Maguey Chichicapa	25 €

COGNAC



Cognac Martell V.S	11 €
Cognac Martell V.S.O.P	14 €
Cognac Martell X.O	44 €
La Guilde du Cognac Lorignac Fine Bois	17 €
Frapin Chateau Fontpinot XO	29 €
	200€ 2cl.
Louis XIII	380€ 4cl.
	480€ 5cl.

PISCO



Pisco 1615 Puno Quebranta	10 €
---------------------------	------

AGUARDENTES



Aguardente Macieira XO	15 €
Aguardente Aldeia Velha	8 €
Aguardente Adega Velha Reserva 6 anos	14 €
São João Aguardente Velha	11 €
Caves São João Aguardente Velhíssima 1966	23 €
Daron Fine Calvados	10 €

WHISKEY



Chivas Regal 12	10 €
Famous Grouse	9 €
Johnnie Walker Black Label 12	11 €
Monkey Shoulder	12 €
Glenfiddich 12	12 €
Glenfiddich 18	22 €
The Glenlivet 18	25 €
Laphroaig 10	17 €
The Glenrothes 18	42 €
Macallan 12	22 €
Jameson	9 €
Jameson Black Barrel	12 €
Jameson 18	35 €
Four Roses	9 €
Buffalo Trace	12 €
Bulleit Rye	12 €
Hatozaki Pure Malt	13 €
Kavalan ex. Bourbon Oak	19 €

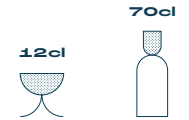
LICORES
FORTIFIED WINES



Licon Poejo	8 €
Amaretto Disaronno	9 €
Casa Companhia Licon Laranja do Algarve	9 €
Arrabidine Branco	13 €
Bica Bagaço	9 €
Cointreau	9 €
Benedictine Dom	10 €
Amanguinha	8 €
Frangelico	9 €
Drambuie	10 €
Ginja de Marvão	9 €
Grand Marnier Rouge	10 €
Chartreuse Vert	12 €
Italicus	12 €
Kahlúa	9 €
Bailey's	9 €
Beirão	8 €
Pallini Limoncello	9 €
St. Germain	10 €

CHAMPANHE &
ESPUMANTES

CHAMPAGNE & SPARKLING



Quinta dos Monteirinhos Rosé Brut Nature, Dão Touriga Nacional Quinta dos Monteirinhos	10 €	40 €
Messias Brut, Bairrada Maria Gomes Caves Messias	7 €	30 €
Quinta do Ontigão Cuvée, Bairrada Arinto, Baga, Bical Quinta do Ontigão	11 €	45 €
Philippe Gonet Brut Reserve, Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Philippe Gonet	20 €	80 €
Philippe Gonet Brut Rosé, Champagne Chardonnay, Pinot Noir Philippe Gonet	105 €	
Eric Rodez Blanc des Blancs, Champagne Chardonnay Eric Rodez	160 €	
Eric Rodez Blanc des Noirs, Champagne Pinot Noir Eric Rodez	170 €	

VINHO BRANCO

WHITE WINE

Barão do Hospital, Vinhos Verdes Loureiro Falua	7 €	27 €
Terras do Grifo Reserva, Douro Malvasia Fina, Gouveio Real, Rabigato, Viosinho Rozés	11 €	40 €
LV Colheita, Alentejo Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc Lobo de Vasconcelos Wines	9 €	36 €

VINHO ROSÉ

ROSÉ WINE

Casa Américo, Dão Touriga Nacional, Alfrocheiro Casa Américo	7 €	26 €
M de Minuty Rosé, França Grenache, Cinsault, Syrah Château Minuty	12 €	46 €

VINHO TINTO

RED WINE

Terras Grifo Reserva, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão Rozés	12 €	43 €
Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Anagonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah Falua	7 €	28 €
LV Colheita, Alentejo Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah Lobo de Vasconcellos Wines	9 €	36 €

CERVEJA

ARTESANAL

CRAFT BEER

Dois Corvos Creature American IPA 33cl	8 €
Dois Corvos Finisterra Imperial Porter 33cl	9 €
Dois Corvos Murmúrio Amber Ale 33cl	8 €
Dois Corvos Prata Pilsner 33cl	8 €
Dois Corvos Dionisus Grape Ale 33cl	
Envelhecida em Barrica de Carvalho (12 meses) - Garrafa de 37,5cl	12 €
<i>Aged in Oak Barrels (12 months) - 37,5 cl Bottle</i>	

CERVEJA

GARRAFA | PRESSÃO

BOTTLED BEER | DRAFT

Sagres 0%	5 €
Sagres	5 €
Sagres Pressão Draft 33cl	5,5 €
Sagres Pressão Draft 50cl	7 €

REFRIGERANTES

SODAS

Coca-Cola	5 €
Coca-Cola Zero	5 €
7 Up	5 €
Lipton Ice Tea Limão	5 €
Lipton Ice Tea Pêssego	5 €
Ginger Ale Fever Tree	5 €
Ginger Beer Fever Tree	5 €
Água Tônica Fever Tree Indian	5 €
Água Tônica Fever Tree Elderflower	5 €

ÁGUAS

WATER

Luso 50cl	3 €
Luso 1L	5 €
Pedras 25cl	3 €
Pedras 75cl	6 €
Castelo 20cl	3 €

CAFETARIA

CAFETERIA

Expresso <i>Espresso Coffee</i>	3 €
Expresso Duplo <i>Espresso Double Coffee</i>	4 €
Cappucino	5 €
Machiatto	5 €
Chás e Infusões	6 €
Chocolate Quente <i>Hot chocolate</i>	5 €

CHÁS E INFUSÕES

TEAS AND INFUSIONS

Inspirar · Expirar, Inspirar · Expirar.
Folha a folha, flor a flor, ramo a ramo, assim, nascem as Infusões com História.
Deixe-se envolver pelos aromas e delicie-se com cada blend que preparámos para si.

Breathe in · Breathe out, Breathe in · Breathe out.
Leaf by leaf, flower by flower, branch by branch, this is how Infusions with History are born. Let yourself be involved by the aromas and delight yourself with each blend we have prepared for you.

Chá Preto <i>Black Tea</i>	Antioxidante <i>Antioxidant</i>	6 €
Chá Verde <i>Green Tea</i>	Antioxidante <i>Antioxidant</i>	6 €
Early Grey	Antioxidante pela presença do Chá Preto e relaxante pela presença da Bergamota <i>Antioxidant due to the presence of Black Tea and relaxing due to the presence of Bergamot</i>	6 €
Infusão Subtil (Tomilho Bela-Luz, Nogueira e Louro) <i>Subtil Infusion (Bela-Luz Thyme, Walnut and Bay Leaf)</i>	Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz <i>Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz</i>	6 €
Infusão Vibrante (Erva-Peixeira, Framboeseiro e Calêndula) <i>Vibrant Infusion (Stream Mint, Raspberry and Marigold Herb)</i>	Calmante pela presença da Erva Peixeira <i>Calming due to the presence of Stream Mint</i>	6 €
Infusão Mística (Poejo, Videira e Oliveira) <i>Mistic Infusion (Pennynoyal, Vine and Olive)</i>	Digestiva pela presença do Poejo <i>Digestive for the presence of Pennynoyal</i>	6 €
Infusão Floral (Funcho, Sabugueiro e Hipericão do Genês) <i>Floral Infusion (Fennel, Eldenberry and St. John's Wort)</i>	Digestiva pela presença do Funcho <i>Digestive due to the presence of Fennel</i>	6 €
Infusão Diamante (Lúcia-Lima, Tília, Malva-Silvestre e Malva-Rosa) <i>Diamond Infusion (Lucia-Lima, Linden, Wild Mallow and Rose Mallow)</i>	Digestiva pela presença da Lúcia-Lima <i>Digestive due to the presence of Lucia-Lima</i>	6 €
Infusão Púrpura (Hibisco, Equinácia, Framboeseiro e Mirtilo) <i>Purple Infusion (Hibiscus, Echinacea, Raspberry and Blueberry)</i>	Antioxidante pela presença do Hibisco <i>Antioxidant through the presence of Hibiscus</i>	6 €

Infusão Rooibos
à Portuguesa
(Rooibos, Giesta-Branca,
Carqueja e Tomilho-Poejo)

Portuguese Rooibos
Infusion
(Rooibos, Broom, Gorse and
Thyme-Pejo)

Antioxidante pela
presença do Rooibos

Antioxidant through the
presence of Rooibos

6 €

Infusão Montanha
de Sensações
(Cidreira, Urze e Prunela)

Mountain Infusion
(Lemongrass, Heather and
Prunella)

Calmante pela
presença da Cidreira

Calming due to the
presence of Lemongrass

6 €

Infusão do Mato
(Hortelã-Comum,
Carqueja e Prunela)

Infusion of Bush
(Spear-mint, Gorse
and Prunella)

Digestiva pela
presença da Hortelã

Digestive due to the
presence of Spear-mint

6 €

