



CAP ITU LO

RESTAURANT & BAR

MEENZU





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

UM NOVO CAPÍTULO À MESA

No coração de Lisboa, onde a herança histórica se cruza com a sofisticação contemporânea, o Capítulo Restaurante & Bar apresenta uma experiência gastronómica que combina autenticidade, identidade e elegância.

Situado num antigo convento que resistiu ao terramoto de 1755, este espaço convida a viajar entre séculos — e cada prato, assinado pelo **Chef Celso Padeiro**, representa um novo capítulo dessa narrativa.

Inspirado nas raízes da gastronomia portuguesa, o Chef Celso Padeiro interpreta a tradição com ousadia, técnica e sensibilidade, adotando uma filosofia sazonal e **market-to-table**. Trabalhamos com ingredientes frescos, cuidadosamente selecionados, que chegam diretamente dos produtores à nossa cozinha, transformando-se em criações autorais que elevam os sabores genuínos a um patamar de sofisticação e memória.

Aqui, cada refeição é mais do que um momento à mesa — é uma experiência que valoriza o tempo, o sentido de partilha, a beleza do espaço e a essência de Lisboa. Deixe-se conduzir pela nossa carta sazonal e descubra como a gastronomia pode ser história, emoção e inspiração.

A NEW CHAPTER AT THE TABLE

In the heart of Lisbon, where historical heritage meets contemporary sophistication, Capítulo Restaurante & Bar offers a gastronomic experience that blends authenticity, identity, and elegance.

*Located in a former convent that survived the 1755 earthquake, this space invites you to travel through centuries — and each dish, crafted by **Chef Celso Padeiro**, represents a new chapter in that narrative.*

*Inspired by the roots of Portuguese cuisine, Chef Celso Padeiro reinterprets tradition with boldness, technique, and sensitivity, embracing a seasonal, **market-to-table** philosophy. We work with fresh, carefully selected ingredients that arrive directly from local producers to our kitchen, where they are transformed into signature creations that elevate genuine flavours to a level of sophistication and memory.*

Here, every meal is more than a moment at the table — it is an experience that honours time, the spirit of sharing, the beauty of the space, and the essence of Lisbon. Let yourself be guided by our seasonal menu and discover how gastronomy can become history, emotion, and inspiration.



Carta assinada pelo chef executivo Celso Padeiro
Menu designed by the executive chef Celso Padeiro

COUVERT

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

*Selection of soundough bread,
DISTINTO olive oil, and fig vinegar*

4€
pessoa/
per person

Manteiga de ovelha e
paté de aves e cogumelos ^{NOVO}

Sheep's butter and poultry & mushroom pâté ^{NEW}

ENTRADAS
STARTERS

Tártaro de novilho
e pão de brioche

Beef tartare with brioche bread

21€

Croquetes de pato com
molho de mel, rosmaninho e laranja

*Duck croquettes with honey,
rosemary and orange sauce*

14€

Gambas com alho
e coentros

Sautéed prawns with garlic and coriander

18€

Tornicado de bacalhau e poejo,
com chouriço transmontano

*Codfish toast with pennyroyal
and smoked chouriço*

19€

Cogumelos salteados
com molho branco e óleo de trufa

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

14€

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

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

12€

Vieiras com puré de couve flor fumado,
cantarellos e óleo de coentros NOVO

*Scallops with smoked cauliflower purée,
chanterelles and coriander oil NEW*

22,5€

PEIXE FISH

Arroz do mar malandrinho NOVO

Seafood rice "malandrinho" style NEW

36€

Polvo assado na brasa com puré de alho
e tinta de choco e molho holandês
com pimentão de la vera NOVO

*Grilled octopus with garlic purée, cuttlefish ink
and Hollandaise sauce with La Vera paprika NEW*

35€

Bacalhau frito, com azeitonas galegas,
chutney de cebola roxa, maionese de
salsa, puré de cenoura e miso NOVO

*Fried codfish with Galician olives, red onion chutney,
parsley mayo, carrot purée and miso NEW*

36€

Robalo assado com
arroz de berbigão e óleo de coentros NOVO

Roasted sea bass with cockle rice and coriander oil NEW

33€

Lombo de tamboril corado
com molho de caril e cacau

*Seared monkfish loin with curry
and cocoa sauce*

32€

CARNE

MEAT

Bochechas de porco estufadas em vinho tinto e vinagre balsâmico, puré de alheira e grelos salteados

29€

Braised pork cheeks in red wine and balsamic vinegar, alheira purée and sautéed turnip greens

Bife do Lombo à Capítulo com Ovo Estrelado

37€

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

Arroz de pato fumado no forno de lenha

29€

Smoked duck rice baked in a wood oven

Barriga de porco assada a baixa temperatura, com pack choi salteada e pipocas picantes

29€

Slow-roasted pork belly with sautéed pak choi and spicy popcorn

Cabrito estunado com miudezas, arroz de morcela e hortelã

32€

Braised goat with offal, black pudding rice and mint

VEGETARIANO | VEGANO

VEGETARIAN | VEGAN

Arroz cremoso de beterraba,
espinafres e redução de balsâmico

*Creamy beetroot rice with spinach and
balsamic reduction*

23€

Pleurotos grelhados com miso
caramelizado, feijões de soja fritos,
arroz thai perfumado com gengibre
e molho teriyaki

*Grilled pleurotus mushrooms with caramelised miso,
fried soybeans, Thai rice scented with
ginger and teriyaki sauce*

24€

Couve lombarda grelhada com
recheio de cantarellos e cremoso
de batata e molho Alfredo

*Grilled savoy cabbage stuffed with chanterelles,
creamy potato and Alfredo sauce*

24€

SOBREMESAS

DESSERTS

Cheesecake de creme brûlée
com gelado de ginja e flor de sal
(finalizado na mesa)

*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 (finalizado na mesa)

*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€

