

CAPÍTULO

RESTAURANT & BAR

MENU

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 adotámos 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 DISTINTUS e vinagre de figo

Sourdough bread selection, DISTINTUS olive oil and fig vinegar

4€
pessoa/
per person

Manteiga de chouriço

Chouriço butter

ENTRADAS
STARTERS

Croquetes de pato com molho de mel, rosmaninho e laranja

Duck croquettes with honey, rosemary and orange sauce

14€

Tártaro de novilho em bola de Berlim e creme de gema de ovo NOVO

Beef tartare in a Berlin-style doughnut with egg yolk cream NEW

22€

Salada de beterraba fumada com queijo de cabra gratinado, alcaparras fritas, frutos vermelhos e vinagrete

Smoked beetroot salad with gratinated goat's cheese, fried capers, berries and vinaigrette

14€

Cones de maçã e pera Rocha com espuma de queijo de cabra e amêndoa NOVO

Apple and Rocha pear cones with goat's cheese foam and almond NEW

16€

Crepe de vegetais salteados em massa filo com maionese de kimchi NOVO

Sautéed vegetable crêpe in filo pastry with kimchi mayonnaise NEW

18€

Ovos rotos com camarão salteado
e folhas de coentros NOVO — 19€
Broken eggs with sautéed prawns and coriander leaves NEW

Vieira corada com torresmo,
creme de milho, pó de guanciale
e óleo de coentros NOVO — 23,5€
Seared scallop with pork crackling, corn cream, guanciale powder and coriander oil NEW

PEIXE
FISH

Raia assada com caril verde,
caju frito, coentros e manjericão NOVO — 33€
Roasted ray with green curry, fried cashews, coriander and basil NEW

Polvo frito com arroz caldoso
de enchidos NOVO — 37€
Fried octopus with rich sausage rice NEW

Garoupa albardada em guanciale
e arroz negro crocante NOVO — 38€
Grouper wrapped in guanciale with crispy black rice NEW

Linguado corado em manteiga,
puré de inhame, espargos
salteados, óleo de aneto
e molho de manteiga e chalotas NOVO — 39,5€
Seared sole in butter, yam purée, sautéed asparagus, dill oil and butter and shallot sauce NEW

Risotto de lavagante e camarão
panado em coco e coentros NOVO — 45,5€
Lobster risotto with coconut and coriander crumbed prawns NEW

CARNE
MEAT

Arroz de pato fumado
no forno de lenha — **29,5€**
Wood-fired smoked duck rice

Frango estufado em molho
de amendoim com arroz carolino NOVO — **31€**
Chicken braised in peanut sauce
with Carolino rice NEW

Pernil de porco a baixa temperatura
com migas alentejanas NOVO — **32€**
Slow-cooked pork shank
with Alentejo-style migas NEW

Paletilha de cabrito assada no forno
de lenha com molho palak, castanhas
panadas e passata com redução de
balsâmico NOVO — **38,5€**
Wood-fired roasted kid with palak sauce,
breaded chestnuts and passata
with balsamic reduction NEW

Bife do lombo à Capítulo
com cremoso de batata trufado — **38,5€**
Capítulo beef tenderloin
with truffled potato cream

VEGETARIANO | VEGANO
VEGETARIAN | VEGAN

Arroz crocante de cogumelos, caramelo de cogumelos e cogumelo ostra panado com café NOVO **23€**

Crispy mushroom rice, mushroom caramel and coffee-coated oyster mushroom NEW

Estufado de lentilhas com grão, maionese de caju e cogumelos shiitake salteados NOVO **23€**

Lentil and chickpea stew with cashew mayonnaise and sautéed shiitake mushrooms NEW

Raviolis de legumes em caldo e couve pak choi com óleo de sésamo NOVO **23€**

Vegetable ravioli in broth with pak choi and sesame oil NEW

SOBREMESAS
DESSERTS

CAPÍTULO II

Cheesecake de creme brûlée com gelado de ginja e flor de sal — 9€
Crème brûlée cheesecake with sour cherry ice cream and fleur de sel

Doce do Convento: baba de camelo, ganache de chocolate branco com croissant, bolacha Maria, terra de cacau NOVO — 10€
Doce do Convento: baba de camelo, white chocolate ganache with croissant, Maria biscuit and cocoa soil NEW

Capítulo cookie com toffee de caramelo salgado e gelado de baunilha — 11€
Capítulo cookie with salted caramel toffee and vanilla ice cream

Folhado de coco frito com gelado de maçã e gengibre, togarashi e flor de sal — 11€
Fried coconut pastry with apple and ginger ice cream, togarashi and fleur de sel

Prato de fruta fresca laminada — 7€
Sliced fresh fruit platter

