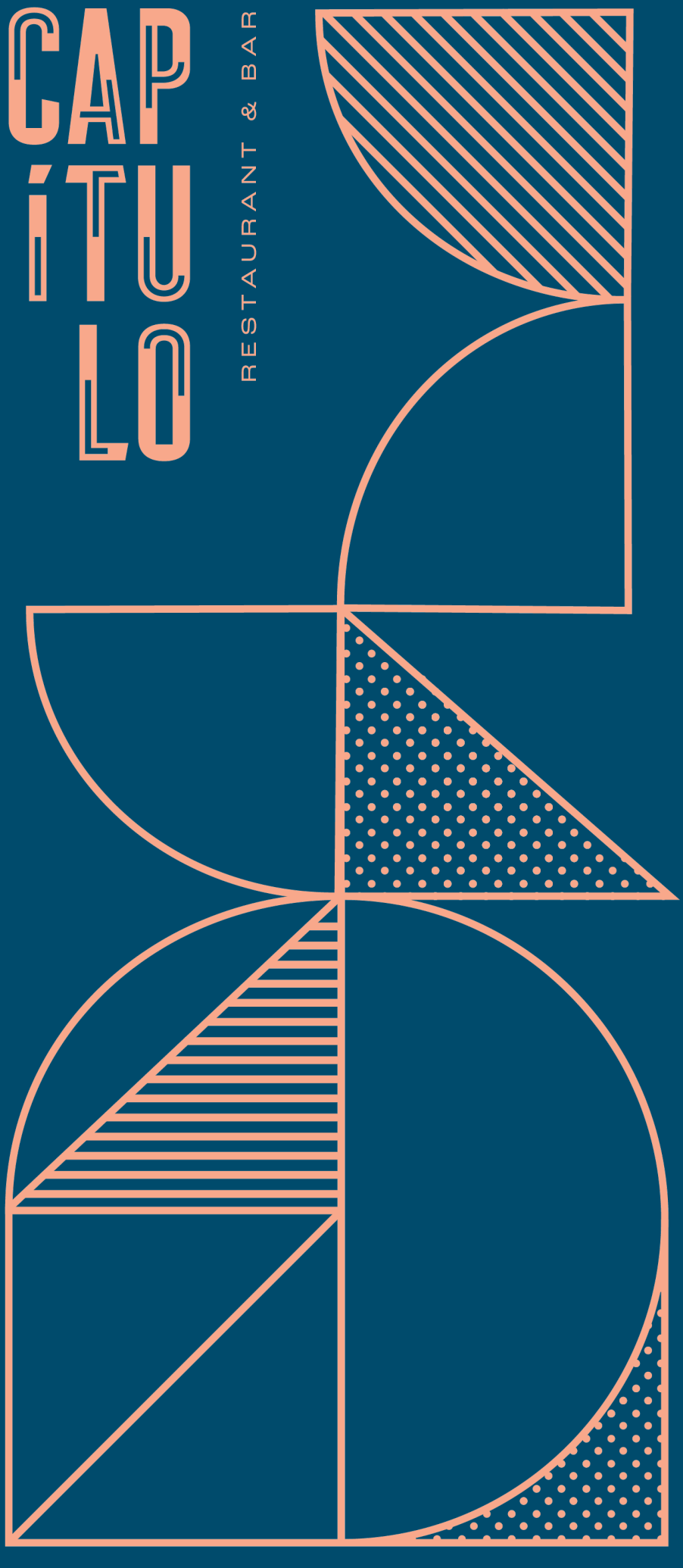
CAPÍTULO

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

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 ranch — **12,5 €**
Crispy chicken with a rich ranch sauce

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

Salada de beterraba fumada com queijo de cabra gratinado, alcaparras fritas, frutos vermelhos e vinagrete — **14 €**
Smoked beetroot salad with gratinated goat's cheese, fried capers, berries and vinaigrette

Salada césar com frango a baixa temperatura — **15 €**
Caesar salad with low-temperature chicken

Gambas fritas com folha de arroz, maionese de kimchi, cebolete e lima — **18,5 €**
Crispy prawns wrapped in rice paper with kimchi mayonnaise, chives and lime

Club sandwich à Capítulo — **17,5 €**
Capítulo club sandwich

Katsusando de frango crocante com maionese sweet chilli, cebolete e pickle de pepino — **19,5 €**
Crispy chicken katsusando with sweet chilli mayonnaise, chives and pickled cucumber

Hot dog de lavagante com maionese japonesa, sriracha, pickle japonês e cebola frita — **35 €**
Lobster hot dog with Japanese mayonnaise, sriracha, Japanese pickles and crispy onion

Hambúrguer de novilho com ovo estrelado, bacon, cheddar e maionese de alho negro — **23 €**
Beef burger with fried egg, bacon, cheddar and black garlic mayonnaise

Prego de novilho no bolo do caco com maionese de alho negro — **25 €**
Beef steak sandwich on bolo do caco bread with black garlic mayonnaise

Prego de atum no bolo do caco com maionese de alho negro e algas — 25 €

Tuna steak sandwich on bolo do caco bread with black garlic mayonnaise and seaweed

Batatas fritas com queijo cheddar, bacon crocante e cebola frita — 14 €

French fries with cheddar cheese, crispy bacon and fried onion

Tábua de queijos e enchidos nacionais — 26 €

Platter of national cheeses and cured meats

SOBREMESAS
DESSERTS

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

Fruta laminada — 7 €

Sliced seasonal fruit

SIGNATURE COCKTAILS

ROYAL VELVET FIZZ

Gin, Creme de Cassis Noir, Sumo de Limão e Lima, Bitter de Cardamomo, Xarope de Flor de Sabugueiro

Gin, Crème de Cassis Noir, Lemon and Lime Juice, Cardamom Bitters, Elderflower Syrup

Vibrante, Frutado, Elegante e Especiado

Vibrant, Fruity, Elegant, Spiced

Sulfitos | *Sulphites*

12 €

REMÉDIO SANTO

Rum Infusionado com Galanga, Giffard Piment D'espellet (Licor de Malagueta), Sumo de Limão, Xarope de Flor de Sabugueiro, Água de Coco, Leite de Soja, Caril de Pasta Verde, Goma Ácida

Rum infused with galangal, Giffard Piment d'Espelette Liqueur, Lemon Juice, Elderflower Syrup, Coconut Water, Soy Milk, Green Curry Paste, Acid Gum

CREATED BY JITEN

Exótico, Vibrante, Especiado e Refrescante

Exotic, Vibrant, Spiced, Refreshing

Sulfitos | *Sulphites*

17 €

DE BEBER E CHORAR POR MAIS

Vodka Infusionada com Pastel de Nata, Vallado Tawny 10 anos, Licor Beirão, Madeira Bual, Sumo de Limão

Vodka infused with Pastel de Nata, 10-Year Vallado Tawny Port, Licor Beirão, Madeira Bual, Lemon Juice

CREATED BY BISHAL

Aveludado, Rico, Vínico e Reconfortante

Velvety, Rich, Wine-Forward, Comforting

Sulfitos, Glúten, Ovo, Frutos de casca rija
Sulphites, Gluten, Egg and Tree Nuts

13 €

QUERER É PODER

Gin Tanqueray Infusionado com Pétalas de Rosa, Cordial de Eucalipto, Mistura Cítrica

Tanqueray Gin infused with Rose Petals, Eucalyptus Cordial, Citrus Blend

CREATED BY DENISH

Floral, Sofisticado e Persistente

Floral, Sophisticated, Long-Lasting

Sulfitos | *Sulphites*

14 €

À GRANDE E À PORTUGUESA

Chouriço, Azeitona, Queijo, Maçã Verde

Chorizo, Olive, Cheese, Green Apple

CREATED BY RÚBEN

Salgado, Fresco, Ousado e Genuíno

Savory, Fresh, Bold and Authentic

Sulfitos, Lactose e Glúten
Sulphites, Lactose and Gluten

16,5 €

PEGAR OU LARGAR

Mezcal, Gin, Morango

Mezcal, Gin, Strawberry

CREATED BY RÚBEN

Intenso, Vibrante, Ousado e Irreverente

Intense, Vibrant, Bold and Unconventional

Sulfitos | *Sulphites*

16,5 €

SIGNATURE COCKTAILS

SEM TIRAR, NEM PÔR

Iogurte, Baunilha, Flor de Sabugueiro

Yogurt, Vanilla, Elderflower

CREATED BY JITEN

Suave, Doce, Floral e Equilibrado

Smooth, Sweet, Floral and Balanced

13,5 €

Sulfitos, Lactose e Glúten
Sulphites, Lactose and Gluten

BEBER E CALAR

Vodka, Grand Marnier, Cordial Matcha, Sour mix

Vodka, Grand Marnier, Cordial Matcha, Sour mix

CREATED BY BISHAL

Vegetal, Cítrico, Fresco, Elegante, Aveludado

Vegetal, Citrusy, Fresh, Elegant, Velvety

13,5 €

Sulfitos e Lactose
Sulphites and Lactose

MOCKTAIL

SAN FRANCISCO

Sumos de laranja, ananás e lima, Genadine

Orange, pineapple and lime juices, Grenadine

10 €

POMARIUM

Sumos de ananás, maçã verde e limão, xarope de ácer

Pineapple, green apple and lemon juices, maple syrup

10 €

PINEAPPLE MULE

Sumos de ananás e lima, Fever Tree Ginger Beer

Pineapple and lime juices, Fever-Tree Ginger Beer

10 €

OS CLÁSSICOS
THE CLASSICS

BASIL SMASH
Beefeater, Limão, Manjericão — **13 €**

Beefeater, Lemon, Basil

PISCO SOUR
Pisco 1695 Puro Quebranta, Lima, Clara de Ovo — **12,5 €**

Pisco 1695 Puro Quebranta, Lime, Egg White

MOSCOW MULE
Vodka Absolute Blue, Lima, Ginger Beer — **12,5 €**

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 Trigre Mezcal, Chartreuse, Lima — **15 €**

Aperol, Ojo De Tigre Mezcal, Chartreuse, Lime

MARGARITA
Olmeca Tequila, Cointreau, Lima — **12 €**

Olmeca 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

CAPÍTULO III

	5cl
Noval Fine White, Douro Quinta do Noval	7 €
Porto D'Alva colheita white, Douro Porto Cruz	12 €
Senhora do Convento LBV, Douro Kranemann	8 €
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	40 €
Vallado Tawny 50 anos, Douro Quinta do Vallado	55 €
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

	5cl
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	8 €

VODKA

	5cl
Absolut Blue	10,5 €
Absolut Elyx	14 €
Tito's	12 €
Belvedere	14 €
Stolichnaya	11 €
Grey Goose	14 €

GIN

5cl 

Beefeater	10,5 €
Beefeater 24	14 €
Bombay Sapphire	12 €
Tanqueray London Dry	12 €
Martin Miller's	13 €
Gin Citadelle Old Tom	15 €
Hendrick's	14 €
Monkey 47	18,5 €
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

5cl 

Plantation 3 Stars	10,5 €
Havana 7 Años	12 €
Plantation Pineapple	14 €
Mounty Gay Black Barrel	14 €
Havana Club Seleccion de Maestros	18 €
Matusalém Gran Reserva 23	20 €
Plantation OFTD	14 €

CACHAÇA

5cl 

Janeiro	10 €
Leblon	12 €

TEQUILA

5cl 

Olmeca Blanco	**10 €**
Olmeca Altos Plata	**12 €**
Olmeca Altos Reposado	**12 €**
Curado Cupeatra	**15 €**
Classe Azul Reposado	**45 €**
Classe Azul Anejo	**160 €**

MEZCAL

5cl 

Ojo de Tigre Espadin	**12 €**
Del Maguey Vida	**15 €**
Del Maguey Tobala	**38 €**
Del Maguey Chichicapa	**26 €**

COGNAC

5cl 

Cognac Martell V.S	**11 €**
Cognac Martell V.S.O.P	**16 €**
Cognac Martell X.O	**45 €**
La Guilde du Cognac Lorignac Fine Bois	**17 €**
Frapin Chateau Fontpinot XO	**30 €**
Louis XIII	**200 €** 2cl. **380 €** 4cl. **480 €** 5cl.

PISCO

5cl 

Pisco 1615 Puro Quebranta	**10 €**

AGUARDENTES

5cl

Aguardente Macieira XO	16 €
Aguardente Aldeia Velha	9 €
Aguardente Adega Velha Reserva 6 anos	14 €
São João Aguardente Velha	12 €
Caves São João Aguardente Velhíssima 1966	24 €
Daron Fine Calvados	10 €

WHISKEY

5cl

Chivas Regal 12	11 €
Famous Grouse	9 €
Johnnie Walker Black Label 12	12 €
Monkey Shoulder	12 €
Glenfiddich 12	13 €
Glenfiddich 18	25 €
The Glenlivet 18	29 €
Laphroaig 10	18 €
The Glenrothes 18	43 €
Macallan 12	22 €
Jameson	10 €
Jameson Black Barrel	12 €
Jameson 18	38 €
Four Roses	10 €
Buffalo Trace	12 €
Bulleit Rye	13 €
Hatozaki Pure Malt	14 €
Kavalan ex. Bourbon Oak	20 €

LICORES
FORTIFIED WINES

	5cl
Licor Poejo	9 €
Amaretto Disaronno	9 €
Casa Companhia Licor Laranja do Algarve	9 €
Arrabidine Branco	14 €
Bica Bagaço	9 €
Cointreau	9 €
Beneditine Dom	10 €
Amarguinha	8 €
Frangelico	9 €
Drambuie	10 €
Ginja de Marvão	9 €
Grand Marnier Rouge	10 €
Chartreuse Vert	14,5 €
Italicus	12 €
Kahlúa	9 €
Bailey's	9 €
Beirão	9 €
Pallini Limoncello	9 €
St. Germain	10 €

CHAMPANHE & ESPUMANTES
CHAMPAGNE & SPARKLING

	12cl	70cl
Quinta dos Monteirinhos Rosé Brut Nature, Dão Touriga Nacional | Quinta dos Monteirinhos	10 €	40 €
Quinta do Ortigão Cuvée, Bairrada Arinto, Baga, Bical | Quinta do Ortigão	11,5 €	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	12 €	43 €
Fita Preta O Ancestral, Alentejo Alicante Branco, Arinto, Rabo de Ovelha, Fitapreta	10,5€	38 €

VINHO ROSÉ
ROSÉ WINE

Casa Américo, Dão Touriga Nacional, Alfrocheiro | Casa Américo	7 €	26 €
M de Minuty Rosé, França Grenache, Cinsault, Syrah | Château Minuty	12,5 €	47 €

VINHO TINTO
RED WINE

Terras Grifo Reserva, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão | Rozés	12 €	44 €
Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah | Falua	7,5 €	28 €
Fita Preta O Iluminista, Alentejo Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês, Fitapreta	10,5 €	39 €

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 Dyonisus Grape Ale | 33cl	
Envelhecida em Barrica de Carvalho (12 meses) - Garrafa de 37,5cl *Aged in Oak Barrels (12 months) - 37,5 cl Bottle*	12 €

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 Tónica Fever Tree Indian	5 €
Água Tónica Fever Tree Elderflower	5 €

ÁGUAS
WATER

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

SUMOS
JUICES

Sumos Compal Frutos Vermelhos	5 €
Sumos Compal Maçã	5 €
Sumos Compal Maracuja	5 €

CAFETARIA
CAFETERIA

Expresso *Espresso Coffee*	3 €
Expresso Duplo *Espresso Double Coffee*	4 €
Cappucino	5 €
Machiatto	5 €
Chás e Infusões	6 €
Chocolate Quente *Hot chocolate*	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 *Black Tea*	Antioxidante *Antioxidant*	6 €
Chá Verde *Green Tea*	Antioxidante *Antioxidant*	6 €
Early Grey	Antioxidante pela presença do Chá Preto e relaxante pela presença da Bergamota *Antioxidant due to the presence of Black Tea and relaxing due to the presence of Bergamot*	6 €
Infusão Subtil (Tomilho Bela-Luz, Nogueira e Louro) *Subtil Infusion* *(Bela-Luz Thyme, Walnut and Bay Leaf)*	Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz *Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz*	6 €
Infusão Vibrante (Erva-Peixeira, Framboeseiro e Calêndula) *Vibrant Infusion* *(Stream Mint, Raspberry and Marigold Herb)*	Calmante pela presença da Erva Peixeira *Calming due to the presence of Stream Mint*	6 €
Infusão Mística (Poejo, Videira e Oliveira) *Mistic Infusion* *(Pennyroyal, Vine and Olive)*	Digestiva pela presença do Poejo *Digestive for the presence of Pennyroyal*	6 €
Infusão Floral (Funcho, Sabugueiro e Hipericão do Gerês) *Floral Infusion* *(Fennel, Elderberry and St. John's Wort)*	Digestiva pela presença do Funcho *Digestive due to the presence of Fennel*	6 €
Infusão Diamante (Lúcia-Lima, Tília, Malva-Silvestre e Malva-Rosa) *Diamond Infusion* *(Lucia-Lima, Linden, Wild Mallow and Rose Mallow)*	Digestiva pela presença da Lúcia-Lima *Digestive due to the presence of Lucia-Lima*	6 €
Infusão Púrpura (Hibisco, Equinácia, Framboeseiro e Mirtilo) *Purple Infusion* *(Hibiscus, Echinacea, Raspberry and Blueberry)*	Antioxidante pela presença do Hibisco *Antioxidant through the presence of Hibiscus*	6 €

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

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

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
(Spearmint, Gorse and Prunella)

Digestiva pela presença da Hortelã

Digestive due to the presence of Spearmint

6 €

