

CAP ITULO

RESTAURANT & BAR



@capitulorestaurantbar
capitulo.pt



Aqui, os cocktails são preparados desde o final da manhã até ao final da noite. O seu design elegante com uma decoração rústico-chique é um cenário sedutor para os amantes de cocktails, onde, somos convidados a testemunhar o barman a misturar ingredientes do século XIII com bebidas espirituosas portuguesas, utilizando técnicas modernas.

A carta de cocktails, que faz lembrar o boticário do convento, apresenta criações baseadas em antigos elixires feitos pelos monges para ajudar os viajantes a recuperar. Especiarias, ervas aromáticas e frutas frescas utilizadas para fazer sumos, xaropes e infusões são misturadas com bebidas espirituosas, vinho e cerveja artesanal para criar oito cocktails de assinatura, incluindo um para partilhar. Também são servidos clássicos como um Moscow Mule e um Negroni, bem como opções sem álcool.

Here cocktails are prepared from late morning into the late evening. Its stylish brass design with a rustic-chic décor is an alluring setting for cocktail lovers, where, we are invited to witness the bartender blend 13th-century ingredients with Portuguese spirits using modern techniques.

Reminiscent of the convent's apothecary, the cocktail menu features creations based on ancient elixirs made by monks to help travellers get back on their feet. Spices, aromatic herbs, and fresh fruits used to make juices, syrups and infusions are blended with spirits, wine and craft beer to create eight signature cocktails, including one to share. Classics such as a Moscow Mule and a Negroni are also served, as well as non-alcoholic options

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 Varanda de Lisboa 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

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) nº1169/2011. "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, nº3 do Decreto-Lei nº10/20158, 16 de Janeiro



PARA SI OU PARA PARTILHAR JUST FOR YOU OR TO SHARE

- Sopa Fria de Meloa e Pêssego com Camarão Grelhado e Poejos** ^{NOVO} Crustáceos 13 €
Cantaloupe and Peach Cold Soup with Grilled Prawn and Pennyroyal ^{NEW} Crustaceans
- Robalo Marinado, Citrinos, Couve-Flor e Coentros** 12 €
Soja, Frutos Secos, Sésamo, Sulfitos, Peixe
Marinated Sea Bass, Citrus, Cauliflower and Coriander Soybeans, Tree Nuts, Sesame, Sulfites, Fish
- Tártaro de Tomate, Azeitonas, Amêndoa e Tomilho Limão** ^{NOVO} 13 €
Frutos Secos
Tomato Tartar, Olives, Almond and Lemon-Thyme ^{NEW}
Tree Nuts
- Salada de Beterraba, Espargos Verdes, Creme de Abóbora Assada, Sésamo e Cebolinho** 13 €
^{NOVO} Sésamo
Beetroot Salad, Green Asparagus, Roasted Pumpkin Cream, Sesame Seeds and Chive ^{NEW} Sesame
- Lulas Salteadas com Espargos Brancos, Alecrim e Creme de Beringela Grelhada** 18 €
Moluscos
Sautéed Squid with White Asparagus, Rosemary and Roasted Eggplant Cream Mollusks
- Ovos com Farinheira e Azeitonas de Piso** 14 €
Ovos, Sulfitos, Glúten
Scrambled Eggs with “Farinheira” and Olives Eggs, Sulfites, Gluten
- Prego “Clássico” de Lombo de Novilho** 24 €
Glúten
“Classic” Beef Sandwich Gluten
- Club Sandwich** 15 €
Ovos, Lactose, Glúten | Eggs, Lactose, Gluten
- Tábua de Queijos e Enchidos** 25 €
Glúten, Lactose
Portuguese Cheese and Charcuterie Board Gluten, Lactose
- Hamburger de Novilho** 22 €
Glúten, Ovos, Soja, Sésamo, Sulfitos
Veal Burger Gluten, Eggs, Soybeans, Sesame, Sulfites

A PARTE MAIS DOCE • THE SWEETEST PART

- Fruta Laminada** 8 €
Sliced Fruit
- Pannacotta de Framboesa com Suspiro e Mirtilos** 8 €
Lactose, Sulfitos, Frutos Secos
Raspberry Pannacotta with Meringue and Blueberries
Lactose, Sulfites, Tree Nuts
- Bolo de Queijo e Chocolate com Gelado de Ginja** ^{NOVO} 8 €
Lactose, Ovos
Cheese and Chocolate Cake with Sour Cherry Ice Cream ^{NEW}
Lactose, Eggs
- Creme Queimado de Tangerina** 8 €
Ovos, Lactose, Sulfitos
Tangerine Creme Brûlée Eggs, Lactose, Sulfites



SIGNATURE COCKTAILS

ANTIDOTE

16 €

Vodka Absolut Blue, Aperitivo Genciane, Madeira Sercial 10 Anos, Pepino, Soda Fresco, Cítrico

Absolut Blue Vodka, Genciane Aperitif, Sercial 10 Y.O. Madeira Wine, Cucumber, Soda Fresh, Citric

ELIXIR

16 €

Gin Beefeater, Italicus, Xarope Caseiro de Alecrim, Limão
Fresco, Seco

Beefeater Gin, Italicus, Homemade Rosemary Syrup, Lemon
Fresh, Dry

INFUSION

16 €

Lisboa Gin, Grenadine Caseira, Chá de Hibiscos, Óleo de Laranja
Frutado, Cítrico

Lisboa Gin, Homemade Grenadine, Hibiscus Tea, Orange Oil
Fruity, Citric

POTION

16 €

Adega Velha 6 Anos, Café Expresso, Xarope Caseiro de Canela, Espuma de Amêndoa
(Alergeneo: Amêndoa)
Intenso, Condimentado

Adega Velha 6 Y.O Brandy, Espresso Coffee, Homemade Cinnamon Syrup, Almond Foam
(Allergens: Almond)
Intense, Spiced

REMEDY

16 €

Rum 1888, Sumo de Abacaxi, Xarope Caseiro de Gengibre, Mel, Espuma de Coco, Chocolate
Frutado, Tropical

1888 Rum, Homemade Ginger Syrup, Honey, Pineapple Juice, Coconut Foam, Chocolate
Fruity, Tropical

TONIC

16 €

Citadelle Old Tom Gin, Noix Licor, Bitter, Soda, Pincel de Chocolate
Intenso, Mordaz

Old Tom Citadelle Gin, Noix Liqueur, Bitter, Soda, Chocolate Brush
Intense, Bitter Sweet

SEDATIVE (Sharing Cocktail)

34 €

Noval Tawny 10 Anos, Noval Fine White, Madeira Sercial 10 Anos, Arrabidine Branco, Laranja,
Espumante
Fresco, Forte

Noval Tawny 10 Y.O, Noval Fine White, Madeira Sercial 10 Y.O, Arrabidine White, Orange,
Sparkling White
Fresh, Strong



MOCKTAIL

SERUM

12 €

Camomila, Sumo de Tangerina, Pêssego, Floral, Frutado
Chamomile, Mandarinine Juice, Peach, Floral, Fruity

OS CLÁSSICOS • THE CLASSICS

BASIL SMASH

14 €

Beefeater 24, Limão, Manjeriçã

Beefeater 24, Lemon, Basil

BELLINI

14 €

Espumante, Pêssego

Sparkling Wine, Peach

PISCO SOUR

14 €

Pisco Tabernerero La Botija Puro Quebranta, Lima, Clara de Ovo

Pisco Tabernerero La Botija Puro Quebranta, Lime, Egg
White

MOSCOW MULE

14 €

Vodka Absolute Blue, Lima, Ginger Beer

Absolut Blue Vodka, Ginger Beer, Tangerine Juice

VINHOS LICOROSOS • FORTIFIED WINES

Vila Oeiras Carcavelos - 15 anos

14 €

Vallado Tawny, 10 anos, Douro
Quinta do Vallado

13 €

Vallado Tawny, 20 anos, Douro
Quinta do Vallado

35 €

Vallado Tawny, 50 anos, Douro
Quinta do Vallado

142 €

Noval Extra Dry White, Douro
Quinta do Noval

10 €

Noval Tawny, 40 anos, Douro
Quinta do Noval

120 €

Noval LBV Unfiltered, Douro
Quinta do Noval

18 €



Noval LBV Unfiltered, Douro Quinta do Noval	18 €
Porto D'Alva, Colheita White 2007, Douro Porto Cruz	15 €
Senhora do Convento LBV, Douro Kranemann	10 €
Vesúvio Vintage 2007, Douro Quinta do Noval	48 €
Kopke Vintage 2003, Douro Sogevinus Fine Wines	22 €
Real Companhia Velha Vintage 2003, Douro Real Companhia Velha	20 €
Blandy's Sercial, 10 anos, Madeira Madeira Wine Company	11 €
Blandy's Verdelho, 10 anos, Madeira Madeira Wine Company	11 €
Blandy's Bual, 10 anos, Madeira Madeira Wine Company	11 €
Royal Tokaji Blue Label, 5 Puttonyos, Hungria	18 €
Falcoaria Colheita Tardia, Tejo	20 €

APERITIVOS • APERITIFS

Lillet Blanc	10 €
Lillet Rosé	10 €
Aperol	10 €
Campari	10 €
Carpano Antica Formula	10 €
Fernet Branca	10 €
Jagermeister	10 €
Martini Dry	10 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	10 €
Martini Riserva Speciale Rubino	10 €
Martini Bitter	10 €



VODKA

Absolut Blue	12 €
Absolut Elyx	17 €
Tito's	15 €
Belvedere	17 €
Stolichnaya	12 €
Grey Goose	15 €

GIN

Beefeater	12 €
Beefeater 24	14 €
Bombay Sapphire	13 €
Citadelle Old Town	16 €
Monkey 47	18 €
Hendrick's	16 €
Hendrick's Flora Adora	16 €
Lisboa Gin	14 €
Gin Mare	14 €
135 East Hyogo	14 €
Martin Miller's	14 €

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

RUM

Havana 3 Años	12 €
Havana 7 Años	14 €
Havana Club Seleccion de Maestros	18 €
Brugal 1888	18 €
Plantation OFTD	16 €
Plantation Pineapple	16 €
Mouny Gay Black Barrel	15 €
Matusalém Gran Reserva 23	24 €



CACHAÇA

Janeiro	10 €
Leblon	14 €

TEQUILA

Olmecca Blanco	12 €
Olmecca Altos Plata	13 €
Olmecca Altos Reposado	14 €
Curado Cupeatra	16 €
Classe Azul Reposado	49 €
Classe Azul Anejo	175 €

MEZCAL

Del Maguey Vida	17 €
Ojo de Tigre Espadin	14 €
Del Maguey Tobala	39 €
Del Maguey Chichicapa	24 €

COGNAC

Cognac Martell V.S	14 €
Cognac Martell V.S.O.P	18 €
Cognac Martell X.O	49 €
La Guilde du Cognac Lorignac Fine Bois	19 €
Frapin Chateau Fontpinot XO	32 €
Louis XIII	200€ ^{2cl.} 380€ ^{4cl.} 480€ ^{5cl.}



AGUARDENTES • CALVADOS

Aguardente Macieira XO	16 €
Aguardente Aldeia Velha	12 €
Aguardente Aldeia Velha Reserva 6 anos	19 €
São João Aguardente Velha	14 €
Caves São João Aguardente Velhíssima 1966	21 €
Daron Fine Calvados	15 €

PISCO

Pisco Tabernerero Puro Quebranta	13 €
1615 Mosto Verde Itália	16 €

WHISKEY

Chivas Regal 12	12 €
Famous Grouse	12 €
Monkey Shoulder	16 €
Johnnie Walker Black Label 12	12 €
Glenfiddich 12	12 €
Glenfiddich 18	26 €
The Glenlivet 18	38 €
Laphroaig 10	18 €
The Glenrothes 18	48 €
Jameson	12 €
Jameson Black Barrel	16 €
Jameson 18	45 €
Kavalan ex. Bourbon Oak	23 €
Hatozaki Pure Malt	20 €
Bulleit Rye	16 €
Four Roses	12 €
Buffalo Trace	16 €



LICORES • FORTIFIED WINES

Amaretto Disaronno	10 €
Arrabidine Branco	14 €
Bica Bagaço	12 €
Cointreau	14 €
Benedictine Dom	14 €
Giffard Apricot	10 €
Giffard Banane du Brésil	10 €
Giffard Cassis Noir Bourgogne	10 €
Giffard Passion Fruit	10 €
Giffard Piment D'Espelette	10 €
Ginja de Marvão	10 €
Grand Marnier Rouge	12 €
Chartreuse Vert	12 €
Licor de Gentiane	10 €
Italicus	12 €
Kahlúa	10 €
Bailey's	14 €
Beirão	10 €
Pallini Limoncello	10 €
Luxardo Maraschino	10 €
St. Germain	12 €

CHAMPANHE • CHAMPAGNE

	 12 cl.	 75 cl.
AR Lenoble Brut Intense	35 €	135 €
AR Lenoble Rosé	35 €	155 €
Billecart Salmon Vintage		300 €
Eric Rodez Blancs des Blancs		250 €
Eric Rodez Blancs des Noirs		270 €



ESPUMANTE • SPARKLING WINE

Messias Brut	9 €	30 €
Quinta do Ortigão Cuvée	15 €	65 €
Terrunho Alvarinho		75 €

VINHO BRANCO • WHITE WINE

Conde Vimioso Sommelier Edition	11 €	35 €
LV Colheita	14 €	41 €
Terras do Grifo	15 €	44 €

VINHO ROSÉ • ROSE WINE

Casa Américo	10 €	34 €
Conde Vimioso Sommelier Edition	11 €	35 €
M de Minuty	16 €	61 €

VINHO TINTO • RED WINE

Conde Vimioso Sommelier Edition	11 €	35 €
LV Colheita	14 €	44 €
Terras do Grifo Reserva	15 €	51 €

CERVEJA ARTESANAL • CRAFT BEER

Dois Corvos Creature American IPA . 33cl	11 €
Dois Corvos Finisterra Imperial Porter . 33cl	12 €
Dois Corvos Murmúrio Amber Ale . 33cl	12 €
Dois Corvos Prata Pilsner . 33cl	10 €
Dois Corvos Dyonisus Grape Ale . 33cl	15 €
Envelhecida em Barrica de Carvalho (12 meses) - Garrafa de 37,5 cl	
Aged in Oak Barrels (12 months) - 37,5 cl Bottle	

CERVEJA GARRAFA • BOTTLED BEER

Sagres 0%	8 €
-----------	-----



REFRIGERANTES • SODAS

Coca-Cola	6 €
Coca-Cola Zero	
7 Up	
Lipton Ice Tea Limão	
Lipton Ice Tea Pêssego	
Gingerale Fever Tree	
Ginger Beer Fever Tree	
Água Tônica Fever Tree Indian	
Água Tônica Fever Tree Elderflower	

ÁGUAS • WATER

Luso . 50cl	4 €
Acqua Panna . 75cl	8 €
Castello . 25cl	4 €
San Pellegrino . 75cl	8 €

CAFETARIA • CAFETERIA

Expresso	3 €
Espresso Coffee	
Expresso Duplo	4 €
Espresso Double Coffee	
Cappucino	5 €
Machiatto	5 €
Chás e Infusões	6 €
Teas and Infusions	

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

Chá Verde • Green Tea

Antioxidante • Antioxidant

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.

Infusão Subtil (Tomilho Bela-Luz, Nogueira e Louro)

Descongestionante das vias aéreas pela presença do Tomilho Bela-Luz

Subtil Infusion (Bela-Luz Thyme, Walnut and Bay Leaf)

Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz

Infusão Vibrante (Erva-Peixeira, Framboeseiro e Calêndula)

Calmante pela presença da Erva Peixeira

Vibrant Infusion (Stream Mint, Raspberry and Marigold Herb)

Calming due to the presence of Stream Mint

Infusão Mística (Poejo, Videira e Oliveira)

Digestiva pela presença do Poejo

Mistic Infusion (Pennyroyal, Vine and Olive)

Digestive for the presence of Pennyroyal

Infusão Floral (Funcho, Sabugueiro e Hipericão do Gerês)

Digestiva pela presença do Funcho

Floral Infusion (Fennel, Elderberry and St. John's Wort)

Digestive due to the presence of Fennel

Infusão Diamante (Lúcia-Lima, Tília, Malva-Silvestre e Malva-Rosa)

Digestiva pela presença da Lúcia-Lima

Diamond Infusion (Lucia-Lima, Linden, Wild Mallow and Rose Mallow)

Digestive due to the presence of Lucia-Lima

Infusão Púrpura (Hibisco, Equinácia, Framboeseiro e Mirtilo)

Antioxidante pela presença do Hibisco

Purple Infusion (Hibiscus, Echinacea, Raspberry and Blueberry)

Antioxidant through the presence of Hibiscus

Chás e Infusões Tea and Infusions

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

Antioxidante pela presença do Rooibos

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

Antioxidant through the presence of Rooibos

Infusão Montanha de Sensações (Cidreira, Urze e Prunela)

Calmante pela presença da Cidreira

Mountain Infusion (Lemongrass, Heather and Prunella)

Calming due to the presence of Lemongrass

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

Digestiva pela presença da Hortelã

Infusion of Bush (Spearmint, Gorse and Prunella)

Digestive due to the presence of Spearmint

Chás e Infusões · Tea and Infusions

6€

