



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 extra virgem DISTINTUS

*Selection of soundough bread,
DISTINTUS extra virgin olive oil*

4€
pessoa/
per person

Manteiga de trufa preta e azeitonas NOVO

Black truffle butter and olives NEW

ENTRADAS
STARTERSTártaro de novilho trufado
em pão brioche

Truffled beef tantane on brioche bread

22€

Croquetes de pato com
molho de mel, rosmaninho e laranja

*Duck croquettes with honey,
rosemary and orange sauce*

14€

Gambas fritas com folha de arroz,
maionese de kimchi, cebolete e lima NOVO

*Crispy prawns wrapped in rice paper with kimchi
mayonnaise, chives and lime NEW*

18,5€

Robalo gravlax com morangos
macerados em vinagre balsâmico
e manjeriço frito NOVO

*Sea bass gravlax with strawberries marinated
in balsamic vinegar and crispy basil NEW*

20,5€

Ceviche de atum com leite de tigre,
caviar de manga e alga crocante NOVO

*Tuna ceviche with leche de tigre, mango caviar
and crispy seaweed NEW*

22€

Salada de beterraba fumada
com queijo de cabra gratinado,
alcaparras fritas, laranja e romã **14€**
*Smoked beetroot salad with gratinated goat
cheese, fried capers, orange and pomegranate*

Espargos verdes, cogumelos salteados,
trufa preta e molho holandês **18€**
*Green asparagus with sautéed mushrooms,
black truffle and Hollandaise sauce NOVO*

PEIXE FISH

Arroz de lavagante com
caril vermelho e leite de coco **48,9€**
Lobster rice with red curry and coconut milk NOVO

Polvo assado na brasa com pimentão
de La Vera, molho de ostras e tagliatelle
de tinta de choco **37€**
*Grilled octopus with La Vera paprika, oyster sauce
and squid ink tagliatelle NOVO*

Bife de atum grelhado no carvão com
xerém de berbigão e coentros **34€**
Grilled tuna steak with cockle xerém and coriander NOVO

Cantaril frito com maionese de lima,
algas e arroz de tomate crocante **33€**
*Fried scorpion fish with lime mayonnaise,
seaweed and crispy tomato rice NOVO*

Lula de Sesimbra grelhada com salada
tépida de tomate, cebola, orégãos e
coentros, acompanhada de maionese
de alho negro **32€**
*Grilled Sesimbra squid with a warm tomato, onion,
oregano and coriander salad, served with black garlic
mayonnaise and cocoa sauce NOVO*

CARNE

MEAT

Bife do Lombo à Capítulo com Ovo Estrelado

Capítulo-style sirloin steak with fried egg

38€

Lagartos de porco preto grelhados com molho de ostras, espargos, coentros e arroz negro frito NOVO

*Grilled Iberian pork strips with oyster sauce,
asparagus, coriander and fried black rice NEW*

33€

Arroz de pato fumado em forno de lenha

Smoked duck rice baked in a wood oven

29€

Peito de frango do campo recheado com molho palak, pesto de lima kaffir e salada tailandesa NOVO

*Chicken breast stuffed with palak sauce, kaffir lime
pesto and Thai salad NEW*

29€

VEGETARIANO | VEGANO

VEGETARIAN | VEGAN

Arroz cremoso de caril vermelho
com legumes salteados, coentros
e lascas de coco NOVO

23€

*Creamy red curry rice with sautéed vegetables,
coriander and coconut flakes NEW*

Pleurotos grelhados com miso
caramelizado, massa de arroz,
manjeriço e caju frito

24€

*Grilled oyster mushrooms with caramelised miso,
rice noodles, basil and fried cashews*

Rösti de batata crocante com espargos
verdes, trufa, ovo a baixa temperatura
e molho holandês

24€

*Crispy potato rösti with green asparagus, truffle,
low-temperature egg and Hollandaise sauce*

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)*

9€

Capítulo cookie de cacau com gelado
de baunilha, calda de chocolate e avelã
e bits de framboesa NOVO

*Capítulo cookie with vanilla ice cream, chocolate
and hazelnut sauce, and raspberry bits NEW*

12€

Folhado de coco frito com
gelado de maçã e gengibre NOVO

*Fried coconut pastry with apple
and ginger ice cream NEW*

11€

Pavlova de frutos tropicais
e flores cristalizadas NOVO

*Tropical fruit pavlova with
crystallised flowers NEW*

9€

Fruta laminada

Sliced seasonal fruit

7€

