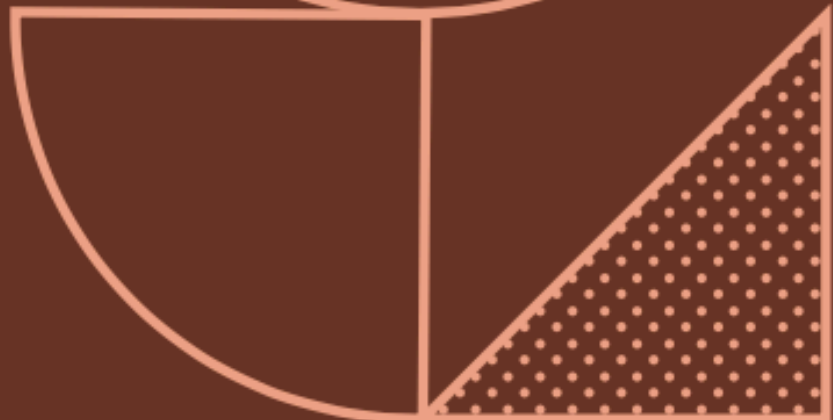


WITH CHEF
VITOR SOBRAL



**CAP
ITU
LO**

RESTAURANT & BAR



Bem-Vindo(a) ao Capítulo – Restaurant & Bar

Situado no espaço original da Sala do Capítulo, conhecida como a sala mais nobre do Convento. O Capítulo é o local onde viajantes e locais se encontram para experimentar os sabores tradicionais portugueses num cenário inspirador.

Aberto para refeições durante todo o dia, o Capítulo é um festim para os sentidos. Os seus tectos abobadados originais, as grandes colunas de mármore branco e as pedras coloridas contrastam com um design contemporâneo elegante.

A sala pouco iluminada, com mesas íntimas e um imponente bar, oferece o cenário ideal para contemplar e saborear as criações de assinatura do Chef Vítor Sobral, acompanhadas por uma seleção dos melhores vinhos de Portugal.

Welcome to Capítulo – Restaurant & Bar

Set in the original chapter house, the noblest room in the Convent, Capítulo is where travellers and locals meet to experience traditional Portuguese flavours in an awe-inspiring setting.

Open for all-day dining, Capítulo is a feast for the senses. Its original vaulted ceilings, large white marble columns and coloured stones contrast with a stylish contemporary design.

The low-lit room, with intimate tables and an imponent bar, offers the ideal setting to contemplate and savour Chef Vítor Sobral's signature creations, paired with a selection of Portugal's finest wines.



@capitulorestaurantbar
@conventsquarehotel

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) n.º1169/2011.

"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, n.º3 do Decreto-Lei n.º10/20158, 16 de Janeiro

COUVERT 7 €

Pão Fermentação Natural (2 tipos)

Naturally Leavened Bread (2 types)

Gluten

Paté de Grão Sésamo e Sulfitos

Chickpea Pâté Sesame Seeds and Sulfites

Azeitonas Marinadas

Marinated Olives

Queijo

Cheese

Lactose

PARA COMEÇAR • TO START

Sopa de Tomate Fria com Tosta de Trigo, Atum e Manjeriçao Gluten, Mostarda 10 €

Cold Tomato Soup with Wheat Toast, Tuna and Basil Gluten, Mustard

Robalo Marinado, Citrinos, Couve-Flor e Coentros Soja, Frutos Secos, Sésamo, Sulfitos, Peixe 12 €

Marinated Sea Bass, Citrus, Cauliflower and Coriander Soya, Dried Fruits, Sesame Seeds, Sulfites, Fish

Tártaro de Novilho, Funcho, Alcaparras, Trufa e Cebolinho Frutos Secos, Sulfitos, Moluscos 14 €

Beef Tartar, Fennel, Capers, Truffle and Chives Dried Fruits, Sulfites, Shellfish

Atum Marinado, Tomate Seco e Vinagrete de Berbigão Crustáceos, Sulfitos, Peixe, Moluscos 15 €

Marinated Tuna, Dried Tomato and Cockle Vinaigrette Crustaceans, Sulfites, Fish, Shellfish

Salada de Trigo, Passas, Tâmaras, Queijo e Espinafres Gluten, Lactose, Sulfitos 13 €

Wheat Salad, Raisins, Dates, Cheese and Spinach Gluten, Lactose, Sulfites

Salada de Camarão Crustáceos, Ovos, Soja 14 €

Shrimp Salad Crustaceans, Eggs, Soja

ENTRADAS QUENTES • WARM STARTERS

Lulas Salteadas com Espargos Brancos, Alecrim e Creme de Beringela Grelhada Moluscos 17 €

Sautéed Squid with White Asparagus, Rosemary and Roasted Eggplant Cream Shellfish

Ovos com Farinheira e Azeitonas de Piso Ovos, Sulfitos 14 €

Scrambled Eggs with "Farinheira" and Olives Eggs, Sulfites

Berbigão no Tacho, Tomate, Hortelã e Malagueta Crustáceos, Moluscos 21 €

Cockles in the Pot, Tomato, Mint and Chili Crustaceans, Shellfish

Pataniscas de Bacalhau com Maionese de Coentros e Wasabi Gluten, Ovos, Mostarda, Sulfitos, Peixe 14 €

"Pataniscas" with Wasabi Mayonnaise and Coriander Gluten, Eggs, Mustard, Sulfites, Fish

Atum Salteado com Molho de Soja e Limão Soja, Peixe 16 €

Sautéed Tuna with Soy and Lemon Sauce Soja, Fish

Croquete de Novilho com Chutney de Ananás e Pimenta Verde Gluten, Ovos, Mostarda 12 €

Veal Croquete with Pineapple Chutney and Green Pepper Gluten, Eggs, Mustard

OS PRINCIPAIS • THE MAIN ONES

Caril de Lulas e Peixe Peixe, Moluscos, Frutos Secos Fish and Squid Curry Fish, Shellfish, Dried Fruits	29 €
Bacalhau Confitado, Creme de Ervilhas, Tomate Seco e Poejo Sulfites, Peixe Cod Confit, Pea Cream, Dry Tomato and Pennyroyal Sulfites, Fish	31 €
Cuscuz com Lulas de Tomatada, Entremeada e Coentros Gluten, Sulfites, Moluscos CousCous with Squid and Tomato, Pork Belly and Coriander Gluten, Sulfites, Shellfish	23 €
Filetes de Pescada com Xerém de Berbigão e Camarão Gluten, Crustáceos, Ovos, Sulfites, Peixe, Moluscos Whitefish with Cockles and Shrimp “Xerém” Gluten, Crustaceans, Eggs, Sulfites, Fish, Shellfish	21 €
Arroz do Mar (Lula, Camarão, Berbigão e Peixe do Dia) Crustáceos, Sulfites, Peixe, Moluscos Sea Rice (Squid, Shrimp, Cockles and Fish) Crustaceans, Eggs, Sulfites, Fish, Shellfish	33 €
Moqueca de Camarão, Polvo e Arroz de Caju Torrado Sulfites, Peixe Shrimp “Moqueca”, Octopus and Rice with Roast Cashew Sulfites, Fish	38 €
Escabeche de Frango BIO, Batatas Salteadas e Legumes Assados Sulfites, Peixe Chicken BIO “Escabeche”, Sautéed Potato and Roast Vegetable Sulfites, Fish	24 €
Lombo de Novilho Lactose, Mostarda Beef Loin Lactose, Mustard	31 €
Preso de Porco Preto Alentejano Assado com Vinho Tinto e Gengibre, Espargos Salteados e Puré de Batata e Nabo Lactose, Sulfites Roasted Alentejo Black Pork Tusk with Red Wine and Ginger, Sautéed Asparagus, Potato and Turnip Puree Lactose, Sulfites	28 €

VEGETARIANO • VEGETARIAN

Caril de Legumes Lactose, Frutos Secos, Sulfites Vegetable Curry Lactose, Dried Fruits, Sulfites	23 €
Gnocchi Gluten, Ovos, Lactose, Sulfites Gnocchi Gluten, Eggs, Lactose, Sulfites	21 €

OPÇÕES MAIS SIMPLES • SIMPLE OPTIONS

Sugestões alternativas para Crianças • Alternative Choices for Children

Creme de Legumes Vegetable Cream Soup	6 €
Bitoque de Novilho Ovos, Mostarda, Sulfites Veal Steak Eggs, Mustard, Sulfites	13 €
Linguini Pomodoro Gluten, Aipo Linguini Pomodoro Gluten, Celery	10 €
Filetes de Peixe com Batata Frita Gluten, Ovos, Peixe Fish and Chips Gluten, Eggs, Fish	12 €

A PARTE MAIS DOCE • THE SWEETEST PART

Creme Queimado de Tangerina	Ovos, Lactose, Sulfitos	8 €
Tangerine Creme Brûlée	Eggs, Lactose, Sulfites	
Pudim Abade Priscos, Ananás Caramelizado e Hortelã	Ovos, Sulfitos	8 €
“Abade Priscos” Pudding, Caramelized Pineapple and Mint	Eggs, Sulfites	
Sericaia com Gelado de Ameixa d’Elvas	Gluten, Ovos, Lactose, Sulfitos	8 €
“Sericaia” with Elvas Plums Ice Cream	Gluten, Eggs, Lactose, Sulfites	
Toucinho do Céu	Ovos, Frutos Secos, Sulfitos	8 €
“Toucinho do Céu”	Eggs, Dried Fruits, Sulfites	
Quindim	Ovos, Frutos Secos, Sulfitos	8 €
“Quindim” (Coconut Egg Custards)	Eggs, Dried Fruits, Sulfites	
Panacotta de Framboesa com Suspiro e Mirtilos	Lactose, Sulfitos	8 €
Raspberry Panacotta with Meringue and Blueberries	Lactose, Sulfites	
Fruta Laminada		8 €
Sliced Fruit		



Capítulo Restaurant & Bar
www.capitulo.pt

Rua Dom Antão de Almada, 4 1100-373 Lisboa

