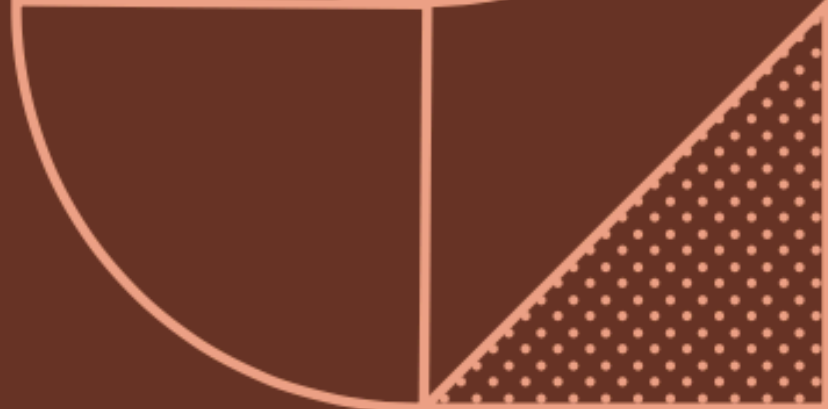




WITH CHEF  
VITOR SOBRAL



**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

### 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) 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 nº10/2015, 16 de Janeiro



## COUVERT

7€

Pão Fermentação Natural (2 tipos) Glúten  
Naturally Leavened Bread (2 types) Gluten

Paté de Grão Sésamo e Sulfitos  
Chickpea Pâté Sesame and Sulfites

Azeitonas Marinadas  
Marinated Olives

Queijo Lactose  
Cheese Lactose

## ENTRADAS FRIAS • COLD STARTERS

Sopa Fria de Meloa e Pêssego com Camarão Grelhado e Poejos NOVO Custáceos 13€  
Cantaloupe and Peach Cold Soup with Grilled Prawn and Pennyroyal NEW Crustaceans

Robalo Marinado, Citrinos, Couve-Flor e Coentros Soja, Frutos Secos, Sésamo, Sulfitos, Peixe 12€  
Marinated Sea Bass, Citrus, Cauliflower and Coriander Soybeans, Tree Nuts, Sesame, Sulfites, Fish

Atum Marinado, Tomate Seco e Vinagrete de Berbigão Crustáceos, Sulfitos, Peixe 17€  
Marinated Tuna, Dried Tomatoes and Cockle Vinaigrette Crustaceans, Sulfites, Fish

Tártaro de Novilho, Funcho, Alcaparras, Trufa e Cebolinho Frutos Secos, Sulfitos 14€  
Beef Tartar, Fennel, Capers, Truffle and Chives Tree Nuts, Sulfites

Tártaro de Tomate, Azeitonas, Amêndoa e Tomilho Limão NOVO Frutos Secos 13€  
Tomato Tartar, Olives, Almond and Lemon-Thyme NEW Tree Nuts

Salada de Beterraba, Espargos Verdes, Creme de Abóbora Assada, Sésamo e Cebolinho NOVO 13€  
Sésamo  
Beetroot Salad, Green Asparagus, Roasted Pumpkin Cream, Sesame Seeds and Chive NEW  
Sesame

## ENTRADAS QUENTES • WARM STARTERS

Lulas Salteadas com Espargos Brancos, Alecrim e Creme de Beringela Assada Moluscos 18€  
Sautéed Squid with White Asparagus, Rosemary and Roasted Eggplant Cream Mollusks

Polvo Panado com Creme de Abacate, Manjericão e Togarashi NOVO Moluscos, Glúten 26€  
Breaded Octopus with Avocado Cream, Basil and Togarashi NEW Mollusks, Gluten

Pataniscas de Bacalhau com Maionese de Coentros e Wasabi Glúten, Ovos, Mostarda, Sulfitos, Peixe 14€  
Codfish “Pataniscas” with Coriander and Wasabi Mayonnaise Gluten, Eggs, Mustard, Sulfites, Fish

Atum Salteado com Molho de Soja e Limão Soja, Peixe 18€  
Sautéed Tuna with Soy and Lemon Sauce Soybeans, Fish

Ovos com Farinheira e Azeitonas de Piso Ovos, Sulfitos, Glúten 14€  
Scrambled Eggs with “Farinheira” and Olives Eggs, Sulfites, Gluten

Croquete de Novilho com Chutney de Ananás e Pimenta Verde Glúten, Ovos, Mostarda 15€  
Veal Croquette with Pineapple and Green Pepper Chutney Gluten, Eggs, Mustard



## OS PRINCIPAIS • THE MAIN ONES

Camarão Tigre Grelhado, Creme de Limão, Arroz de Coentros e Espinafres <sup>NOVO</sup> Crustaceos Grilled Tiger Prawns, Lemon Cream, Coriander and Spinach Rice <sup>NEW</sup> Crustaceans	45€
Bacalhau Confitado, Creme de Ervilhas, Tomate Seco e Poejo Sulfitos, Peixe Codfish Confit, Greenpeas Cream, Dried Tomatoes and Pennyroyal Sulfites, Fish	35€
Atum Grelhado, Batata-Doce e Vinagrete de Legumes Assados <sup>NOVO</sup> Peixe Grilled Tuna, Roasted Sweet Potato and Vegetables Vinaigrette <sup>NEW</sup> Fish	33€
Filetes de Pescada com Xerém de Berbigão e Camarão Glúten, Ovos, Sulfitos, Peixe, Marisco, Moluscos Hake Fillets with Cockles and Shrimp “Xerém” Gluten, Eggs, Sulfites, Fish, Shellfish, Mollusks	21€
Arroz do Mar (Lula, Camarão, Berbigão e Peixe do Dia) Marisco, Sulfitos, Peixe, Moluscos Sea Rice (Squid, Shrimp, Cockles and Fish of the Day) Shellfish, Sulfites, Fish, Mollusks	36€
Moqueca de Camarão, Polvo e Arroz de Caju Torrado Sulfitos, Peixe, Moluscos, Frutos Secos, Marisco Shrimp “Moqueca”, Octopus with Toasted Cashew Rice Sulfites, Fish, Mollusks, Tree Nuts, Shellfish	39€
Escabeche de Frango BIO, Batatas Salteadas e Legumes Assados Sulfitos Chicken BIO “Escabeche”, Sautéed Potatoes and Roasted Vegetables Sulfites	24€
Entrecôte Grelhado com Salada Verde e Batata Frita <sup>NOVO</sup> Lactose Grilled Entrecote with Green Salad and French Fries <sup>NEW</sup> Lactose	37€
Lombo de Novilho Grelhado com Arroz de Cogumelos <sup>NOVO</sup> Grilled Beef Loin with Mushroom Rice <sup>NEW</sup>	40€

## VEGETARIANO • VEGETARIAN

Caril de Cenoura Assada e Grão no Forno com Arroz de Especiarias <sup>NOVO</sup> Roasted Carrot and Chickpea Curry with Spiced Rice <sup>NEW</sup>	24€
Cuscuz com Acelga, Espinafres e Estufado de Cogumelos com Alecrim <sup>NOVO</sup> Couscous with Chard, Spinach and Mushroom Stew with Rosemary <sup>NEW</sup>	21€



## A PARTE MAIS DOCE • THE SWEETEST PART

Creme Queimado de Tangerina <small>Ovos, Lactose, Sulfitos</small> Tangerine Creme Brûlée <small>Eggs, Lactose, Sulfites</small>	8€
Pudim Abade Priscos, Ananás Caramelizado e Hortelã <small>Ovos, Sulfitos, Porco</small> “Abade Priscos” Pudding, Caramelized Pineapple and Mint <small>Eggs, Sulfites, Pork</small>	8€
Tarte Cremosa de Chocolate e Caramelo Salgado com Gelado de Tangerina <small>NOVO Ovos, Glúten, Lactose</small> Chocolate and Salted Caramel Creamy Pie with Tangerine Ice Cream <small>NEW Eggs, Gluten, Lactose</small>	8€
Bolo de Queijo e Chocolate com Gelado de Ginja <small>NOVO Ovos, Lactose</small> Cheese and Chocolate Cake with Sour Cherry Ice Cream <small>NEW Eggs, Lactose</small>	8€
Pannacotta de Framboesa com Suspiro e Mirtilos <small>Lactose, Sulfitos, Frutos Secos</small> Raspberry Pannacotta with Meringue and Blueberries <small>Lactose, Sulfites, Tree Nuts</small>	8€
Fruta Laminada Sliced Fruit	8€



Capítulo Restaurant & Bar  
[www.capitulo.pt](http://www.capitulo.pt)

Rua Dom Antão de Almada, 4 1100-373 Lisboa

