

CAP ITU LO

RESTAURANT & BAR



MENZU





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

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 <i>Crispy chicken with a rich ranch sauce</i>	12,5 €
Salada César com frango a baixa temperatura <i>Caesar salad with low-temperature chicken</i>	15 €
Croquetes de pato com molho de mel, rosmaninho e laranja <i>Duck croquettes with honey, rosemary and orange sauce</i>	14 €
Gambas fritas com folha de arroz, maionese de kimchi, cebote e lima <u>NOVO</u> <i>Crispy prawns wrapped in rice paper with kimchi mayonnaise, chives and lime <u>NEW</u></i>	18,5 €
Salada de beterraba fumada, com queijo de cabra gratinado, alcachofras fritas, laranja e romã <i>Smoked beetroot salad with gratinated goat cheese, crispy capers, fresh orange and grapefruit</i>	14 €
Club sandwich à Capítulo <i>Capítulo club sandwich</i>	17,5 €
Katsusando de frango crocante com maionese sweet chilli, cebote e pickle de pepino <u>NOVO</u> <i>Crispy chicken katsusando with sweet chilli mayonnaise, chives and pickled cucumber <u>NEW</u></i>	19,5 €
Hot dog de lavagante com maionese japonesa, sriracha, pickle japonês e cebola frita <u>NOVO</u> <i>Lobster hot dog with Japanese mayonnaise, sriracha, Japanese pickles and crispy onion <u>NEW</u></i>	35 €
Hambúrguer de novilho com ovo estrelado, bacon, cheddar e maionese de alho negro <u>NOVO</u> <i>Beef burger with fried egg, bacon, cheddar and black garlic mayonnaise <u>NEW</u></i>	23 €
Prego de novilho no bolo do caco com maionese de alho negro <i>Beef steak sandwich on bolo do caco bread with black garlic mayonnaise</i>	25 €

Prego de atum no bolo do caco com
maionese de alho negro e algas NOVO

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

25 €

Batatas fritas com queijo cheddar,
bacon crocante e cebola frita NOVO

*French fries with cheddar cheese,
crispy bacon and fried onion* NEW

14 €

Tábua de queijos e enchidos nacionais

Platter of national cheeses and cured meats

26 €

SOBREMESAS

DESSERTS

Cheesecake de creme brûlée
com gelado de ginja e flor de sal

*Crème brûlée cheesecake with sour cherry ice
cream and fleur de sel*

9 €

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

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

12 €

Folhado de côco frito com
gelado de maçã e gengibre NOVO

*Fried coconut pastry with apple
and ginger ice cream*

11 €

Pavlova de frutos tropicais
e fiores cristalizadas NOVO

*Tropical fruit pavlova with
crystallised flowers* NEW

9 €

Fruta laminada

Sliced seasonal fruit

7 €

SIGNATURE COCKTAILS

PURPLE CAB

Gin, Licor Royal Poejo, Sumo de Citrinos, Chá de Couve Roxa e Açúcar

Gin, Penny Royal Liqueur, Citrus Juice, Red Cabbage Tea and Sugar

Doce, Ácido e Floral

Sweet, Sour and Floral

14 €

Sulfitos | Sulphites

SPICY GARDEN

Tequila Mezcal com Infusão de Coentros, Alho, Pimentos, Hontelã-Pimenta e Flor Eléctrica

Cilantro, Garlic, Chili Peppers Infused Tequila Mezcal, Peppermint Schnrub and Electrical Flower

Picante, Fumado e Herbário

Spicy, Smoky, Herbal

16 €

Sulfitos | Sulphites

THE TEA

Vodka com Infusão de Chá, Lima, Gengibre, Mel e Solução Salina

Tea Infused Vodka, Lime, Ginger, Honey Cordial and Saline

Herbário, Cítrico, Doce, Aveludado e Espumante

Herbal, Citric, Sweet, Velvety and Sparkling

13 €

Sulfitos | Sulphites

ROYAL VELVET FIZZ

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

Gin, Crème de Cassis Noin, Lemon and Lime Juice, Cardamom Bitters, Eldenflower Syrup

Vibrante, Frutado, Elegante e Especiado

Vibrant, Fruity, Elegant, Spiced

12 €

Sulfitos | Sulphites

REMÉDIO SANTO

Rum Infusionado com Galanga, Giffard Piment D'espellet (Licor de Malagüeta), 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, Eldenflower Syrup, Coconut Water, Soy Milk, Green Curry Paste, Acid Gum

CREATED BY JITEN

Exótico, Vibrante, Especiado e Refrescante

17 €

Exotic, Vibrant, Spiced, Refreshing

Sulfitos | Sulphites

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, Vinico e Reconfortante

13 €

Velvety, Rich, Wine-Forward, Comforting

Glúten, Leite, Ovo, Sulfitos
Gluten, Milk, Egg, Sulphites

SIGNATURE COCKTAILS

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 €

O QUE É DOCE, NUNCA AMARGOU

Rum Infusionado com Bolacha
Biscoff, Cordial de Manga, Sumo
de Lima

*Rum infused with Biscoff Biscuits,
Mango Cordial, Lime Juice*

CREATED BY ANDRÉ

Tropical, Sedoso,
Caramelizado e
Guloso

*Tropical, Silky,
Caramelised,
Indulgent*

Glutén, Soja
Gluten, Soy

13 €

CAPÍTULO SANGRIA

Copo

Glass

10 €

CAPÍTULO SANGRIA

Jarro

Pitcher

25 €

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 açúcar

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, Manjeriçã

Beefeater, Lemon, Basil

13 €

PISCO SOUR

Pisco 1695 Puro Quebranta, Lima, Clara de Ovo

Pisco 1695 Puro Quebranta, Lime, Egg White

12,5 €

MOSCOW MULE

Vodka Absolute Blue, Lima, Ginger Beer

Absolut Blue Vodka, Ginger Beer, Lime Juice

12,5 €

GIN FIZZ

Beefeater Gin, Limão, Açúcar, Água com Gás

Beefeater Gin, Lemon, Sugar, Sparkling Water

12 €

NAKED N' FAMOUS

Aperol, Ojo de Trigue Mezcal, Chantreuse, Lima

Aperol, Ojo De Trigue Mezcal, Chantreuse, Lime

15 €

MARGARITA

Olmecca Tequila, Cointreau, Lima

Olmecca Tequila, Cointreau, Lime

12 €

DAIQUIRI

Plantation 3 Stars, Lima, Açúcar

Plantation 3 Stars Rum, Lime, Sugar

12 €

PORTO TÓNICO

Noval Fine White com Fever-Tree Mediterranean

Noval Fine White, Fever-Tree Mediterranean

12 €

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

Noval Fine White, Douro Quinta do Noval	7 €
Porto D'Alva colheita white, Douro Porto Cruz	12 €
Senhora do Convento LBV, Douro Kranemann	8 €
Kopke Vintage 2003, Douro Sogevinus Fine Wines	20 €
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	38 €
Vallado Tawny 50 anos, Douro Quinta do Vallado	50 €
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	16 €

APERITIVOS

APERITIFS



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



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

GIN



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



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

CACHAÇA



Janeiro	10 €
Leblon	12 €

TEQUILA



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

MEZCAL



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

COGNAC



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 €
	200 € 2cl.
Louis XIII	380 € 4cl.
	480 € 5cl.

PISCO



Pisco 1615 Puno Quebranta	10 €
---------------------------	-------------

AGUARDENTES



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



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 €

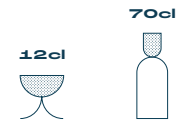
LICORES
FORTIFIED WINES



Licon Poejo	9 €
Amaretto Disaronno	9 €
Casa Companhia Licon Laranja do Algarve	9 €
Arrabidine Branco	14 €
Bica Bagaço	9 €
Cointreau	9 €
Benedictine Dom	10 €
Amanguinha	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



Quinta dos Monteirinhos Rosé Brut Nature, Dão Touriga Nacional Quinta dos Monteirinhos	10 €	40 €
Messias Brut, Bairrada Maria Gomes Caves Messias	7 €	30 €
Quinta do Ontigão Cuvée, Bairrada Arinto, Baga, Bical Quinta do Ontigão	11 €	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	11 €	40 €
LV Colheita, Alentejo Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc Lobo de Vasconcelos Wines	9 €	36 €

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 €	46 €

VINHO TINTO

RED WINE

Terras Grifo Reserva, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão Rozés	12 €	43 €
Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Anagonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah Falua	8 €	28 €
LV Colheita, Alentejo Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah Lobo de Vasconcellos Wines	9 €	36 €

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 Dionisus Grape Ale 33cl	
Envelhecida em Barrica de Carvalho (12 meses) - Garrafa de 37,5cl	12 €
<i>Aged in Oak Barrels (12 months) - 37,5 cl Bottle</i>	

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

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

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

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
(Spear-mint, Gorse
and Prunella)

Digestiva pela
presença da Hortelã

Digestive due to the
presence of Spear-mint

6 €

