

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

MENU BUFFET

2026 | 2027

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA



HÁ MAIS DE 40 ANOS, O MESMO DE SEMPRE

THE SAME AS ALWAYS, FOR MORE THAN 40 YEARS.

A história do nosso famoso Bife remonta aos finais do século XVIII, aquando da chegada a Lisboa do napolitano António Marrare – fundador dos míticos Cafés Marrare. No início do século XIX, António Marrare criou a receita do afamado bife que rapidamente se celebrizou por toda a cidade.

Em 1982, os fundadores do Café São Bento partiram em busca da receita original, a qual afinaram e aperfeiçoaram nos primeiros anos da casa para não mais, até aos dias de hoje, ser alterada.

Assim, desde há mais 40 anos, vem-se ao Café de São Bento para comer o mesmo bife, mas não um bife qualquer – o – unanimemente considerado, Melhor Bife de Lisboa.

Será do corte, da qualidade da carne, da confeção, do molho? É tudo isso e mais alguns segredos que bem guardamos, desde 1982.

The history of our famous steak dates back to the end of the 18th century, when the Neapolitan António Marrare – founder of the mythical Cafés Marrare – arrived in Lisbon. At the beginning of the 19th century, he created the recipe for the famous steak that quickly became famous throughout the city.

In 1982, the founders of Café São Bento set out in search of the original recipe, which they refined and perfected in the house's early years and have never been changed to this day.

So, for over 40 years, people have been coming to Café de São Bento to eat the same steak, but not just any steak – the one – unanimously considered the Best Steak in Lisbon.

Is it the cut, the quality of the meat, the preparation, the sauce? It's all this and a few more secrets that we have kept well since 1982.

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

BRISTOL CLUB: LUXO E ARTE MODERNISTA

BRISTOL CLUB: LUXURY AND MODERNIST ART

A Rua das Portas de Santo Antão atravessa séculos de história de Lisboa e foi, desde o século XIV, um eixo fundamental de ligação entre o centro e a periferia da cidade, assumindo ao longo do tempo um papel central na vida cultural, social e comercial da Baixa.

Foi neste contexto que, no início do século XX, surgiu o Bristol Club, no edifício que hoje acolhe o Café de São Bento. Verdadeiro ícone da Lisboa boémia, destacou-se pelo luxo, pela arte modernista e pela animação cultural, contando com obras de artistas como Almada Negreiros e Leopoldo de Almeida, cujas esculturas ainda hoje permanecem no espaço. Com a instalação do Café de São Bento e do Hotel 1904 Benfica, o edifício renasce como lugar de encontro, respeitando o seu legado histórico e contribuindo para a revitalização desta zona emblemática da cidade.

Rua das Portas de Santo Antão spans centuries of Lisbon's history and, since the 14th century, has been a fundamental axis connecting the city center and its periphery, assuming a central role in the cultural, social, and commercial life of Baixa.

It was in this context that, at the beginning of the 20th century, the Bristol Club emerged, in the building that today houses the Café de São Bento. A true icon of bohemian Lisbon, it stood out for its luxury, modernist art, and cultural life, featuring works by artists such as Almada Negreiros and Leopoldo de Almeida, whose sculptures still remain in the space today. With the installation of the Café de São Bento and the Hotel 1904 Benfica, the building is reborn as a meeting place, respecting its historical legacy and contributing to the revitalization of this emblematic area of the city.



Café de São Bento®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA



A TRADIÇÃO DE SEMPRE NUMA RUA COM SÉCULOS DE HISTÓRIA

THE SAME TRADITION ON A STREET WITH CENTURIES OF HISTORY

O Café de São Bento Baixa nasce virado para o futuro, mais amplo e sofisticado, ocupa um dos emblemáticos salões do antigo Club Bristol e presta homenagem à tradição dos cafés literários da Baixa pombalina, como os Cafés Marrare, cuja célebre receita do Bife à Marrare inspira há mais de 40 anos o molho secreto do icónico Bife do Café de São Bento.

O espaço revela-se imponente mas intimista desde a entrada, marcada pela cortina de veludo e pela elegante escadaria em madeira que conduz ao salão principal. Com cerca de 150 m² e capacidade para 70 lugares, é o maior Café de São Bento até à data, destacando-se pelo bar à entrada, tetos espelhados, veludos vermelhos, madeiras nobres e pelas esculturas modernistas de Leopoldo de Almeida, que reforçam a sofisticação e a intemporalidade clássica que definem a identidade do Café de São Bento.

Café de São Bento Baixa is born looking towards the future, larger and more sophisticated, it occupies one of the emblematic rooms of the former Club Bristol and pays homage to the tradition of the literary cafés of the Pombaline Baixa, such as the Cafés Marrare, whose famous recipe for Bife à Marrare has inspired the secret sauce of the iconic Bife do Café de São Bento for over 40 years.

The space is imposing yet intimate from the entrance, marked by the velvet curtain and the elegant wooden staircase leading to the main hall. With approximately 150 m² and a capacity for 70 people, it is the largest Café de São Bento to date, standing out for its entrance bar, mirrored ceilings, red velvets, fine woods, and modernist sculptures by Leopoldo de Almeida, which reinforce the sophistication and classic timelessness that define the identity of Café de São Bento.

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

Menu Buffet

Buffet Menu

60€ / PAX

2 H

MÍN.
20 PAX

UMA PROPOSTA COMPLETA PARA PARTILHAR

A COMPLETE MENU DESIGNED FOR SHARING

CSB BAIXA CATERING KIT | 2026

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

SALADAS | SALADS

Salada Mista

Mixed Leaf Salad

Salada de Tomate

Tomato Salad

Salada de Pepino

Cucumber Salad

Salada de Beterraba, Laranja,
Requeijão e Ervas Frescas

Beetroot, Orange,
Fresh Cheese and Fresh Herb Salad

Salada de Bacalhau com Grão-de-Bico

Salt Cod and Chickpea Salad

Salada de Polvo com Vinagrete

Octopus Salad with Vinaigrette

Cocktail de Camarão

Shrimp Cocktail

Salada de Feijão-Verde, Cogumelos,
Nozes e Queijo de Cabra

Green Bean Salad with Mushrooms,
Walnuts and Goat Cheese

PEIXE | FISH

ESCOLHA UMA OPÇÃO | CHOOSE ONE OPTION

Filetes de Robalo com Pimentos,
Cebola Roxa e Tomate Seco

Sea Bass Fillets with Peppers,
Red Onion and Sun-dried Tomato

OU | OR

Filetes de Dourada com Gambas e Bisque

Sea Bream Fillets with Prawns and Bisque

CARNE | MEAT

ESCOLHA UMA OPÇÃO | CHOOSE ONE OPTION

Escalopes de Novilho
com Molho de Pimenta-Verde ou Molho de Cogumelos

Beef Escalopes
with Green Peppercorn Sauce or Mushroom Sauce

OU | OR

Lombinhos de Porco Preto com Castanhas

Pork Tenderloin with Chestnuts

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Ravioli de Abóbora com Nozes Torradas

Pumpkin Ravioli with Toasted Walnuts

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata Assada
com Azeite de Alho

Roast Potatoes
with Garlic Olive Oil

Arroz Jasmim

Jasmine Rice

Legumes Salteados

Sautéed Vegetables

Esparregado

Creamed Spinach

SOBREMESAS | DESSERTS

Leite-Creme

Portuguese Crème Brûlée

Mousse de Chocolate

Chocolate Mousse

Bolo Ópera

Opera Cake

Toucinho do Céu

Traditional Almond
and Egg-Yolk Cake

Fruta da Época

Seasonal Fruit

Salada de Fruta

Fresh Fruit Salad

The image shows the interior of the Café de São Bento restaurant. It features a long, plush red velvet booth with vertical tufting. In front of the booth are several small, square wooden tables with dark metal legs. Each table is set with a white plate, silverware, a glass of water, and a glass of wine. A small, white, pleated lampshade on a brass stand sits on each table. Dark brown leather chairs with gold-colored nailhead trim are positioned around the tables. The background shows more of the restaurant's interior, including wooden paneling and additional tables.

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

CAFESAOBENTO.COM

R. do Jardim do Regedor, 7

+351 918 449 967

reserva.baixa@cafesaobento.com