

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

MENU EVENTO COCKTAIL

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 Evento Cocktail

Cocktail Event Menu

CANAPÉS
FINGER FOOD

E

BEBIDAS
BEVERAGE

AND

UMA SELEÇÃO PENSADA PARA PARTILHAR E CELEBRAR

A SELECTION DESIGNED FOR SHARING AND CELEBRATION

CSB BAIXA CATERING KIT | 2026

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

Canapés Salgados | *Savoury Canapés*

Tártaro de Novilho

Beef Tartare

Tartelette de Requeijão, Doce de Abóbora e Amêndoa Torrada

Fresh Curd Cheese Tartlet with Pumpkin Preserve and Toasted Almonds

Vol-au-vent de Camarão

Shrimp Vol-au-vent

Croquetes de Novilho

Beef Croquettes

Gaspacho com Queijo Fresco

Gazpacho with Fresh Cheese

Chamuça

Savoury Samosa

Salada de Cogumelos, Tomate Seco e Queijo da Ilha

Mushroom Salad with Sun-dried Tomato and Azorean Cheese

Rissol de Camarão

Portuguese Shrimp Turnover

Camarão Frito com Molho Agridoce

Fried Shrimp with Sweet-and-Sour Sauce

Blinis com Salmão e Queijo Creme

Salmon and Cream Cheese Blinis

45 MIN

4 VAR

15€/PAX

45 MIN

6 VAR

20€/PAX

45 MIN

8 VAR

25€/PAX

Canapés Doces | *Sweet Canapés*

Tiramisù

Tiramisu

Mousse de Chocolate

Chocolate Mousse

Ópera

Opera Cake

Toucinho do Céu

Portuguese Almond Cake

Pastel de Nata

Portuguese Custard Tart

Espetada de Fruta

Fruit Skewer

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

BAIXA

Bebidas Sugestão I
Drinks Suggestion I

45MIN
20€/PAX

1H
25€/PAX

2H
40€/PAX

COCKTAIL

Aperol Spritz

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Seleção do Sommelier | *Sommelier Selection*

VINHO BRANCO E TINTO | WHITE & RED WINE

Seleção do Sommelier | *Sommelier Selection*

CERVEJA DE PRESSÃO | DRAUGHT BEER

SUMO DE LARANJA | ORANGE JUICE

Bebidas Sugestão II
Drinks Suggestion II

45MIN
25€/PAX

1H
35€/PAX

2H
55€/PAX

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Sidónio de Sousa Special Cuvée Bruto

VINHO BRANCO E TINTO | WHITE & RED WINE

Café de São Bento

CERVEJA DE PRESSÃO | DRAUGHT BEER

SUMO DE LARANJA | ORANGE JUICE

ÁGUAS E REFRIGERANTES | WATE AND SOFT DRINKS

COCKTAILS & SPIRITS | COCKTAILS & SPIRITS

Cocktail Moscow Mule | Vodka

Cocktail Gin & Tonic | Gin

Cocktail Mojito | Rum

Whisky | Johnnie Walker Red Label

Bebidas Sugestão Premium
Drinks Premium Suggestion

45MIN
60€/PAX

1H
75€/PAX

2H
115€/PAX

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Lanson, Le Black Creation Brut

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Grainha Reserva, Douro

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

Vallado Touriga Nacional

VINHO TINTO | RED WINE

Vinha das Romãs , Monte da Ravasqueira

CERVEJA DE PRESSÃO | DRAUGHT BEER

SUMO DE LARANJA | ORANGE JUICE

ÁGUAS E REFRIGERANTES | WATE AND SOFT DRINKS

COCKTAILS & SPIRITS | COCKTAILS & SPIRITS

Cocktail Moscow Mule | Vodka

Cocktail Gin & Tonic | Gin

Cocktail Bramble | Gin

Cocktail Aperol Spritz | Aperol

Cocktail Mojito | Rum

Whisky | Johnnie Walker Red Label

The image shows the interior of the Café de São Bento restaurant. It features a long, plush red velvet banquette with vertical tufting. In front of the banquette 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 is placed on each table. The chairs are dark brown leather with gold-colored nailhead trim along the edges. 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