

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982



COUVERT 3€

Baguette, manteiga e azeitonas.
Baguette, butter and olives.

ENTRADAS

TAPAS | SNACKS

- Camarões al Ajillo** | Al Ajillo prawns 13€
- Peixinhos da Horta** | Green beans tempura 7€
Com molho dip cebola
Served with onion and mustard dip
- Pica-pau do Lombo** | Tenderloin cubes 15€
Fried in oil, garlic, laurel pickles and olives.
- Croquetes de Vitela** | Beef croquet 2,5€
- Steak Tartare** 15€
Lombo de novilho picado,
temperado como manda a tradição, servido com tostas.
*Tenderloin, seasoned as tradition dictates,
served with toasts.*

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES

O CLÁSSICO BIFE À CAFÉ DE SÃO BENTO THE TRADITIONAL CAFÉ DE SÃO BENTO STEAK

A MESMA RECEITA HÁ 40 ANOS | SAME RECIPE FOR OVER 40 YEARS
*Tenderloin steak served with Café de São Bento cream
sauce, inspired by the traditional "Marrare steak"
(Lisbon's traditional steak from the 18th century)
and french fries.*

20,5€

BIFE DO LOMBO À PORTUGUESA "PORTUGUESE" STEAK

Frito em azeite, alho e louro e, como manda a tradição,
corado com uma fatia de presunto.
*Tenderloin steak fried with garlic, iberian smoked ham
and laurel as tradition dictates.*

20,5€

BIFE GRElhADO ON THE GRILL

Servido com batatas fritas e salada coleslaw
Served with coleslaw salad and french fries

- BIFE DO LOMBO** | TENDERLOIN 20,5€
- ENTRECÔTE** | RIBEYE STEAK 18€
- ALCATRA** | RUMP STEAK 18€

BIFE RASPADO GRILLED BURGUER MEAT

Servido molho à Café de São Bento e batatas fritas
Served with cream sauce Café de São Bento and french fries.

15€

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES

- Salada verde** | Green salad with cherry tomato 5€
- Salada Mediterrânea** | Mediterranean salad 8,5€
Salada verde combinada com tomate seco,
lascas de parmesão, croutons e azeitonas.
Lettuce, dried tomato, sliced parmesan, olives and croutons.
- Salada Coleslaw** | Coleslaw salad 7,5€
Repolho verde, couve roxa e cenoura
envolvida em maionese temperada.
*Green and red cabbage with carrot
coated in seasoned mayonnaise.*
- Batatas fritas** | French fries 3€
- Arroz de jasmim** | Jasmin rice 3€
- Esparregado** | Creamed spinach 3,5€
- Ovo estrelado** | Fried egg 2,5€
- Baguette tradicional** | Traditional Baguette 1,5€
- Molho extra** | Extra sauce 2,5€
À café de são bento
Café de São Bento cream sauce

OS PREGOS DO LOMBO

FILET MIGNON STEAK SANDWICH

- À CAFÉ DE SÃO BENTO** 12,5€
Lombo frito em azeite e louro, presunto e rúcula.
*Fried filet mignon in garlic and bay leaf,
with ham and arugula.*

- SURF & TURF** 13,5€
Lombo grelhado, camarão em azeite e alho,
Vinho do Porto e rúcula.
*Grilled filet mignon, prawn in olive oil and garlic,
Port Wine and arugula.*

OUTRAS ESPECIALIDADES

OTHER SPECIALITIES

- ENTRECÔTE** 18€
Grelhado com flor de sal e pimenta rosa,
com molho à Café de São Bento e batatas fritas.
*Grilled with flour de sel, pink pepper,
cream sauce Café de São Bento and french fries.*

- O TRADICIONAL BITOQUE** 15€
Bife de alcatra frito em azeite, alho e louro,
com ovo estrelado, batatas fritas, azeitonas e pickles.
*The traditional portuguese fried rump steak "bitoque",
fried in olive oil, garlic and bay leaf,
served with a fried egg, french fries, olives and pickles.*

- BACALHAU GRATINADO** | CODFISH AU GRATIN 16€
Bacalhau desfiado, envolvido nas nossas natas,
batata, noz moscada e gratin de queijos.
*Shredded cod, wrapped in our cream, potato,
nutmeg and cheese gratin.*

SOBREMESAS

DESSERTS

- LEITE CREME** | PORTUGUESE CRÈME BRÛLÉE 4,5€