

## 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 celebrou 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 18<sup>th</sup> century, when the Neapolitan António Marrare – founder of the mythical Cafés Marrare – arrived in Lisbon. At the beginning of the 19<sup>th</sup> 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.*

### COUVERT 4€

Baguete e pão alentejano torrados, manteiga fresca, mousse de paiola.  
*Toasted baguete and white bread from Alentejo, fresh butter, chorizo mousse.*

## ENTRADAS | STARTERS

### O CLÁSSICO FOIE GRAS DE PATO

THE CLASSIC DUCK FOIE GRAS

Com chutney de maçã, pêra e tomate e pão torrado.

*With apple, pear and tomato chutney and toasted bread.*

14,5€

### OS TRADICIONAIS CAMARÕES AL AJILLO

THE TRADICIONAL PRAWNS  
AL AJILLO

Camarão ao alho e malagueta

*Salted prawns with garlic and chilli*

14€

### STEAK TARTARE

Lombo de novilho picado, temperado como manda a tradição, servido com tostas.

*Chopped veal loin, seasoned as tradition dictates, served with toasts.*

14€

### CARPACCIO DE NOVILHO BEEF CARPACCIO

Com parmesão, pimenta rosa, rúcula, tapenade de azeitona verde e redução de vinagre balsâmico.

*With parmesan, rose pepper, arugula, green olive tapenade and balsamic vinegar reduction.*

13€

### CARPACCIO DE SALMÃO FUMADO SMOKED SALMON CARPACCIO

Com vinagrete de mel e lima, rúcula e tapenade de azeitona verde.

*With honey and lime vinagrette, arugula and green olive tapenade.*

13€

### PRESUNTO PATA NEGRA “PATA NEGRA” IBERIAN SMOKED HAM

100% Bolota

*Made from 100% bellota iberian pigs*

14,5€

### QUEIJO SERRA DA ESTRELA SERRA DA ESTRELA CHEESE

Queijo de São Gião, certificado DOP, acompanhado de geleia de pimento e bolachas crocantes

*Certified São Gião sheep PDO cheese served with bell red pepper jelly and crackers*

12€



@cafedesaobento

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

O TRADICIONAL 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

Com molho à Café de São Bento, inspirado no Bife à Marrare, acompanhado de batatas fritas aos palitos.

*Served with Café de São Bento cream sauce, inspired by the traditional "Marrare steak" (Lisbon's traditional steak from the 18<sup>th</sup> century) and french fries.*BIFE À PORTUGUESA  
PORTUGUESE STEAK

Com alho, louro e presunto, como manda a tradição, acompanhado de batatas fritas às rodelas.

*Fried with garlic, iberian smoked ham and laurel as tradition dictates and served with fried potato rounds.*BACALHAU GRATINADO  
CODFISH AU GRATIN

Bacalhau desfiado, envolvido nas nossas natas, batata, noz moscada e gratin de queijos.

*Shredded cod, wrapped in our cream, potato, nutmeg and cheese gratin.*

23€

BIFE GRELHADO  
GRILLED STEAK

Servido com batatas fritas aos palitos ou às rodelas

*Served with French fries or fried potato rounds*TARTE MEDITERRÂNICA  
VEGETABLES WELLINGTON

Legumes estufados, ervas mediterrânicas e tofu em massa folhada, brunhesa de tomate e azeitonas, rúcula e vinagreta de limão.

*Ratatouille of vegetables and tofu, arugula, tomato and olives brunoise with lemon vinaigrette.*

20€

BIFE DO LOMBO   FILET MIGNON	200g	30€
	250g	35€

BIFE DA VAZIA   SIRLOIN STEAK	200g	27€
-------------------------------	------	-----

ACOMPANHAMENTOS  
SIDE DISHES

Ovo estrelado   Fried egg	2,5€
---------------------------	------

Esparregado de espinafres   Creamed spinach	4,5€
---	------

Salada verde   Green salad	5,5€
----------------------------	------

Salada verde com tomate seco e parmesão  
*Green salad with dried tomato and parmesan cheese*

Batatas fritas   French fries	4€
-------------------------------	----

Cortadas à mão em palitos ou rodelas  
*Home made hand-cut french fries*

Arroz de jasmim   Jasmine rice	3,5€
--------------------------------	------

Molho extra   Extra sauce	3€
---------------------------	----

À café de são bento

## SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte Tatin de maçã   Apple Tatin tart	8,5€
Servida quente com gelado de baunilha <i>Served warm with vanilla ice cream</i>	

Leite creme   The traditional portuguese crème brûlée	7€
---	----

Pudim Abade Priscos   Conventual portuguese eggs pudding	7€
--	----

“O melhor bolo de chocolate do mundo” <i>“The best chocolate cake in the world”</i>	8,5€
--	------

Sorvetes e gelados Nannarella	7€
2 sabores: Limão, morango, manga, chocolate, baunilha, pistáchio <i>2 scoops of Nannarella sorbet or ice cream flavors: Lemon, strawberry, mango, chocolate, vanilla, pistachio.</i>	

Sorvete de limão nannarella com vodka	9€
Nannarella lemon sorbet with vodka	

Cheesecake de frutos vermelhos	7,5€
Mixed berry cheesecake	

Carpaccio de abacaxi	7€
----------------------	----

Pineapple carpaccio

Queijo serra da estrela	12€
-------------------------	-----

Queijo de São Gião, certificado DOP, acompanhado de geleia de pimento e bolachas crocantes.  
*Serra da estrela cheese, certified São Gião sheep PDO cheese served with bell red pepper jelly and crackers.*