

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

Menu Executivo | *Executive Menu*

(SEGUNDA A SEXTA DAS 12H ÀS 15H | MENU APENAS VÁLIDO EM DIAS ÚTEIS
MONDAY TO FRIDAY FROM 12PM TO 3PM | THIS MENU IS ONLY AVAILABLE DURING BUSINESS DAYS)

• Entrada e Prato ou Prato e Sobremesa | Starter and Main Course or Main Course and Dessert •

Inclui água, café ou chá | *Includes water, coffee or tea*

25€

ENTRADAS | *STARTERS*

SALADA VERDE

GREEN SALAD

Com tomate seco e parmesão

*With dried tomato
and parmesan cheese*

STEAK TARTARE

STEAK TARTARE

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

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

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.*

PRATO PRINCIPAL | *MAIN COURSE*

O TRADICIONAL BIFE À CAFÉ DE SÃO BENTO

THE TRADITIONAL CAFÉ DE SÃO BENTO STEAK

Bife da vazia com molho à Café de São Bento
mesma receita há 40 anos, inspirada no Bife
à Marrare, acompanhado de batatas fritas aos palitos.

*Served with Café de São Bento cream sauce
- prepared to the same recipe for over 40 years
and inspired by the traditional "Marrare steak"
(Lisbon's traditional steak from the 18th century)*

BIFE À PORTUGUESA

"PORTUGUESE" STEAK

Bife da vazia com alho
e louro 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.*

SOBREMESAS | *DESSERTS*

LEITE CREME

THE TRADITIONAL PORTUGUESE CRÈME BRÛLÉE

PUDIM ABADE PRISCOS

CONVENTUAL PORTUGUESE EGGS PUDDING

CARPACCIO DE ABACAXI

PINEAPPLE CARPACCIO

Copo de Vinho Seleção Café de São Bento | *Glass of wine Café de São Bento Selection*

+ 6€