

CAP ITU LO

RESTAURANT & BAR



MENU





BENEFÍCIOS PARA HÓSPEDES ALOJADOS
BENEFITS FOR IN HOUSE GUESTS ONLY

10% de desconto no restaurante Capítulo
10% off at Capítulo Restaurant

(Válido apenas para almoço e jantar)
(for lunch & dinner only)

GRATIFICAÇÃO SUGERIDA | SUGGESTED SERVICE CHARGE

No Capítulo Restaurant & Bar, acreditamos na justa distribuição do reconhecimento dos clientes, por isso adotamos o sistema da gratificação sugerida que vem na consulta de conta. Esta sugestão é opcional, permitindo-lhe agir em total liberdade.
At Capítulo Restaurant & Bar we are committed with a fair distribution of customer service recognition value, therefore we've adopted the suggested service charge that will be displayed on your billing inquiry.
This suggestion is optional, allowing total freedom to the customer.

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR |
VAT INCLUDED AT THE CURRENT LEGAL RATE
Todos os preços são em Euro (€) | All prices in Euro (€)

Se é alérgico a algum alimento/ingrediente, por favor informe-se junto da nossa equipa.
If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed.

REGULAMENTO (EU) Nº 1169/2011

"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado."
"No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby."

Art. 135, nº 3 do Decreto-Lei nº 10/2015, 16 de Janeiro

A NOSSA HOMENAGEM LÍQUIDA AO CLAUSTRO DO SÉCULO XIII

No **Capítulo Restaurant & Bar**, cada cocktail é uma homenagem ao claustro, onde os monges cultivavam ervas aromáticas e cuidavam das árvores cítricas. Inspirados nesta herança botânica, os nossos mixologistas criaram uma carta de cocktails de assinatura que combina tradição, criatividade, os aromas vibrantes da natureza e combinações improváveis.

A experiência só pode ficar completa com a nossa seleção criteriosa de vinhos portugueses, escolhidos para harmonizar com os sabores do nosso menu. Das castas icónicas às colheitas mais exclusivas, cada garrafa conta uma história e acompanha os momentos que merecem ser celebrados.

Abrace a elegância e embarque numa aventura sensorial onde a tradição intemporal se cruza com a sofisticação moderna.

Descubra o equilíbrio perfeito entre arte, história e inovação, numa carta que convida a saborear o passado com um toque sofisticado e contemporâneo.

OUR LIQUID TRIBUTE TO THE 13TH-CENTURY CLOISTER

At **Capítulo Restaurant & Bar**, every cocktail is a tribute to the cloister, where monks once cultivated aromatic herbs and tended to citrus trees. Inspired by this botanical heritage, our mixologists have crafted a signature cocktail menu that blends tradition, creativity, the vibrant aromas of nature, and unexpected combinations.

The experience is only complete with our carefully curated selection of Portuguese wines, chosen to harmonize with the flavors of our menu. From iconic grape varieties to the most exclusive vintages, each bottle tells a story and accompanies the moments that deserve to be celebrated.

Embrace elegance and embark on a sensory journey where timeless tradition meets modern sophistication.

Discover the perfect balance between art, history, and innovation in a menu that invites you to savor the past with a refined and contemporary touch.

PETISCOS SNACKS

Frango crocante com molho
de manteiga e limão

*Crispy chicken with a rich butter
and lemon sauce*

9.50€

Salada César com frango
a baixa temperatura

Caesar salad with low-temperature chicken

11€

Morcela da Guarda assada, compota
de marmelo e pera rocha, malagueta
e salada de beldroegas

*Grilled blood sausage from "Guarda", quince
and rocha pear compote, a hint of chili,
and punslane salad*

9€

Croquetes de pato com molho de mel,
rosmaninho e laranja

*Duck croquettes drizzled with
honey, rosemary, and orange*

12€

Gambas com alho e coentros

Garlic and coriander prawns

15€

Tornicado de bacalhau e poejo,
com chouriço transmuntano

*Cod toast infused with pennyroyal and
"Trás-os-Montes" chorizo*

13€

Cogumelos salteados com
molho branco e óleo de trufa

*Sautéed wild mushrooms with creamy
white sauce and truffle oil*

12€

Salada de beterraba fumada, com
queijo de cabra gratinado, alcaparras
fritas e laranja

*Smoked beetroot salad with gratinated goat
cheese, crispy capers, and fresh orange*

9,5€

Ovos rotos com silarcas*

*Broken eggs with silarca mushrooms**

18€

Club sandwich

15€

Hambúrguer de novilho ou frango
panado, com molho bbq fumado

*Beef or crispy chicken burger with
smoked BBQ sauce*

19€

* produtos sazonais * seasonal products

Prego de novilho no bolo do caco **21€**
Beef steak sandwich in bolo do caco bread

Tábua de queijos e enchidos nacionais **24€**
Platter of national cheeses and cured meats

SOBREMESAS DESSERTS

Bolo de chocolate com mousse
de lima e caramelo salgado **8€**
*Decadent chocolate cake with lime
and salted caramel mousse*

Cheesecake de creme brûlée
com gelado de ginja e flor de sal **7€**
*Crème brûlée cheesecake, paired with sour
cherry ice cream and fleur de sel*

Rabanada queimada com
creme de pastel de nata **6.5€**
*Caramelized French toast with a
velvety custard cream*

Cornucópias com creme de
amêndoa* do algarve **6.5€**
Algarve almond cream-filled cornucopias*

Prato de fruta laminada **6€**
Freshly sliced fruit platter

SIGNATURE
COCKTAILS

PURPLE CAB

Gin, Licor Royal Poejo,
Sumo de Citrinos, Chá de
Couve Roxa e Açúcar

*Gin, Penny Royal Liqueur, Citrus Juice,
Red Cabbage Tea and Sugar*

Doce, Ácido
e Floral

*Sweet, Sour
and Floral*

12 €

Sulfitos | Sulphites

SPICY GARDEN

Tequila Mezcal com Infusão
de Coentros, Alho, Pimentos,
Hortelã-Pimenta e Flor Eléctrica

*Cilantro, Garlic, Chili Peppers Infused
Tequila Mezcal, Peppermint Schnub
and Electrical Flower*

Picante, Fumado
e Herbário

*Spicy, Smoky,
Herbal*

12 €

Sulfitos | Sulphites

OYSTER SPRITZ

Licor de Amêndoa Amarga,
Schnrub de Pêna, Espumante
e servido com Ostra

*Almond Liqueur, Pear Schnrub,
Sparkling Wine served with
an Oyster*

Frutado, Nozes
e espumante

*Fruity, Nutty
and Sparkling*

15 €

Sulfitos, Marisco,
Moluscos, Frutos
Secos | Sulphites, Seafood
and Shellfish, Dried Fruits

THE TEA

Vodka com Infusão de Chá,
Lima, Gengibre, Mel
e Solução Salina

*Tea Infused Vodka, Lime, Ginger,
Honey Cordial and Saline*

Herbário, Cítrico,
Doce, Aveludado e
Espumante

*Herbal, Citric,
Sweet, Velvety
and Sparkling*

12 €

Sulfitos | Sulphites

1242 NEGRONI

Bitter Português, Vermute
Português, Gin Português
com Infusão de Poejo

*Portuguese Bitter, Portuguese
Vermouth, Penryroyal infused
Portuguese Gin*

Oxidado, Amango,
Ligeiramente
Frutado e Herbário

*Oxidated, Bitter Slightly
Fruity and Herbal*

12 €

Sulfitos | Sulphites

FIG OLD

Brandy de Medronho com
Infusão de Ameixa, Figo e
Xarope de Vinho da Madeira

*Prune Infused Medronho Brandy,
Fig and Madeira Wine Syrup*

Intenso, Forte
e Frutado

*Intense, Strong
and Fruity*

15 €

Sulfitos | Sulphites

THE CONVENT
SHAKE

Bourbon, Xarope de Coco,
Xarope de Chocolate, Licor
de Laranja do Algarve e
Espuma de Monango

*Bourbon, Coconut Syrup, Chocolate
Syrup, Algarve Orange Liqueur and
Strawberry Foam*

Doce e Frutado

Sweet and Fruity

12 €

Sulfitos e Ovo |
Sulphites and Egg

RISE & MUSCAT

Vinho Moscatel de Favaios, Aperol com Infusão de Baunilha, Sumo de Citrinos, Xarope de Flor de Sabugueiro, Açúcar e Espuma de Chá

Favaios Moscatel Wine, Vanilla Infused Aperol, Citrus Juice, Elderflower Syrup, Sugar and Tea Foam

Herbário, Cítrico, Doce e Ácido, Anomático

Herbal, Citric, Sweet and Sour, Anomatic

12 €

Sulfitos | Sulphites

SPARKLING POMELO

Aperol com Infusão de Baunilha, Vermute Vermelho, Sumo de Pomelo, Xarope de Coco e Vinho Espumante

Vanilla Infused Aperol, Red Vermouth, Pomelo Juice, Coconut Syrup and Sparkling Wine

Anomático, Cítrico e Frutado

Anomatic, Bitter and Fruity

12 €

Sulfitos e Ovo | Sulphites and Egg

THE VINE PINE

Rum, Schrub de Ananás, Solução Salina e Lima, Sal Preto e Rim de Pimenta de Sichuan

Rum, Pineapple Schrub, Saline and Lime, Black Salt and Sichuan Pepper Rim

Frutado, Cítrico e Apimentado

Fruity, Citric and Spiced

12 €

Sulfitos | Sulphites

SMOKEY STOUT

Scotch de Islay, Xarope de Cerveja Preta, Sumo de Citrinos e Licor de Laranja do Algarve

Islay Scotch, Black Beer Syrup, Citrus Juice and Algarve Orange Liqueur

Fumado, Doce e Ácido

Smokey, Sweet and Sour

12 €

Sulfitos | Sulphites

HIDRO HONEY

Aguardente de Mel Portuguesa, Vinho do Ponto, Sumo de Maçã, Açúcar e Clara de Ovo

Portuguese Honey Brandy, Port Wine, Apple Juice, Sugar and Egg White

Doce, Frutado e Aveludado

Sweet, Fruity and Velvety

12 €

Sulfitos | Sulphites

CONVENT SANGRIA

(SHARING)

Gin, Licor Beirão, Kiwi, Ananás, Maçã e Vinho Branco

Gin, Beirão Liqueur, Kiwi, Pineapple, Apple and White Wine

Frutado, Amargo e Ácido

Fruity, Bitter and Acidic

25 €

Sulfitos | Sulphites

MOCKTAIL

SERUM

Camomila, Sumo de Tangerina,
Pêssego
*Camomile, Mandarinine
Juice, Peach*

Floral, Frutado
Floral, Fruity

12 €

OS CLÁSSICOS THE CLASSICS

BASIL SMASH

Beefeater 24, Limão, Manjeriço
Beefeater 24, Lemon, Basil

12 €

BELLINI

Espumante, Pêssego
Sparkling Wine, Peach

12 €

PISCO SOUR

Pisco Tabernero La Botija Puno Quebranta,
Lima, Clara de Ovo
*Pisco Tabernero La Botija Puno Quebranta,
Lime, Egg White*

12 €

MOSCOW MULE

Vodka Absolute Blue, Lima, Ginger Beer
*Absolut Blue Vodka, Ginger Beer,
Tangerine Juice*

12 €

VINHOS LICOROSOS FORTIFIED WINES

Vila Oeiras Carcavelos	15 anos	14 €
Vallado Tawny	10 anos, Douro Quinta do Vallado	13 €
Vallado Tawny	20 anos, Douro Quinta do Vallado	35 €
Vallado Tawny	50 anos, Douro Quinta do Vallado	142 €
Noval Extra Dry White	Douro Quinta do Noval	10 €
Noval Tawny	40 anos, Douro Quinta do Noval	120 €
Noval LBV Unfiltered	Douro Quinta do Noval	18 €
Porto D'Alva	Colheita White 2007, Douro Porto Cruz	15 €
Senhora do Convento LBV	Douro Kranemann	10 €
Vesúvio Vintage 2007	Douro Quinta do Noval	48 €
Kopke Vintage 2003	Douro Sogevinus Fine Wines	22 €
Real Companhia Velha Vintage 2003	Douro Real Companhia Velha	20 €
Blandy's Sencial	10 anos, Madeira Madeira Wine Company	11 €
Blandy's Vendelho	10 anos, Madeira Madeira Wine Company	11 €
Blandy's Bual	10 anos, Madeira Madeira Wine Company	11 €
Royal Tokaji Blue Label	5 Puttonyos, Hungria	18 €
Falcoaria Colheita Tardia	Tejo	20 €

APERITIVOS

APERITIFS

Lillet Blanc	7 €
Lillet Rosé	7 €
Aperol	8 €
Campani	7 €
Carpano Antica Formula	10 €
Fernet Branca	7 €
Jagermeister	7 €
Martini Dry	8 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	8 €
Martini Riserva Speciale Rubino	8 €
Martini Bitter	8 €

VODKA

Absolut Blue	8 €
Absolut Elyx	12 €
Tito's	10 €
Belvedere	12 €
Stolichnaya	10 €
Grey Goose	12 €

GIN

Beefeater	10 €
Beefeater 24	12 €
Bombay Sapphire	10 €
Citadelle Old Town	12 €
Monkey 47	14 €
Hendrick's	12 €
Hendrick's Flora Adona	14 €
Lisboa Gin	12 €
Gin Mare	12 €
135 East Hyogo	12 €
Martin Miller's	12 €

Todos os nossos Gins são servidos com Fever Tree

All our Gins are served with Fever Tree

RUM

Havana 3 Años	8 €
Havana 7 Años	10 €
Havana Club Seleccion de Maestros	14 €
Brugal 1888	14 €
Plantation OFTD	10 €
Plantation Pineapple	10 €
Mouny Gay Black Barrel	12 €
Matusalém Gran Reserva 23	18 €

CACHAÇA

Janeiro	7 €
Leblon	11 €

TEQUILA

Olmecca Blanco	8 €
Olmecca Altos Plata	10 €
Olmecca Altos Reposado	10 €
Curado Cupeatra	12 €
Classe Azul Reposado	40 €
Classe Azul Anejo	130 €

MEZCAL

Del Maguey Vida	12 €
Ojo de Tigre Espadin	10 €
Del Maguey Tobala	30 €
Del Maguey Chichicapa	20 €

COGNAC

Cognac Martell V.S	10 €
Cognac Martell V.S.O.P	13 €
Cognac Martell X.O	40 €
La Guilde du Cognac Lorignac Fine Bois	15 €
Frapin Chateau Fontpinot XO	26 €
	200€ 2cl.
Louis XIII	380€ 4cl.
	480€ 5cl

PISCO

Pisco Taberneno Puno Quebranta	9 €
--------------------------------	------------

AGUARDENTES CALVADOS

Aguardente Macieira XO	14 €
Aguardente Aldeia Velha	7 €
Aguardente Aldeia Velha Reserva 6 anos	14 €
São João Aguardente Velha	11 €
Caves São João Aguardente Velhíssima 1966	18 €
Daron Fine Calvados	10 €

WHISKEY

Chivas Regal 12	8 €
Famous Grouse	8 €
Monkey Shoulder	10 €
Johnnie Walker Black Label 12	8 €
Glenfiddich 12	10 €
Glenfiddich 18	18 €
The Glenlivet 18	25 €
Laphroaig 10	15 €
The Glenrothes 18	38 €
Jameson	8 €
Jameson Black Barrel	12 €
Jameson 18	35 €
Kavalan ex. Bourbon Oak	16 €
Hatozaki Pure Malt	12 €
Bulleit Rye	10 €
Four Roses	8 €
Buffalo Trace	12 €
Macallan 12	20 €

LICORES

FORTIFIED WINES

Amaretto Disaronno	9 €
Annabidine Branco	10 €
Bica Bagaço	8 €
Cointreau	8 €
Benedictine Dom	10 €
Giffard Apricot	8 €
Giffard Banane du Brésil	8 €
Giffard Cassis Noir Boungogne	8 €
Giffard Passion Fruit	8 €
Giffard Piment D'Espelette	8 €
Ginja de Marvão	8 €
Grand Marnier Rouge	9 €
Chartreuse Vert	9 €
Licor de Gentiane	8 €
Italicus	9 €
Kahlúa	8 €
Bailey's	10 €
Beirão	8 €
Pallini Limoncello	8 €
Luxardo Maraschino	8 €
St. Germain	8 €
Giffard Vanille Madagascar	8 €

CHAMPANHE

CHAMPAGNE



AR Lenoble Brut Intense	35 €	135 €
AR Lenoble Rosé	35 €	155 €
Billecart Salmon Vintage		300 €
Eric Rodez Blancs des Blancs		250 €
Eric Rodez Blancs des Noirs		270 €

ESPUMANTE SPARKLING WINE



Messias Brut	9 €	30 €
Quinta do Ortigão Cuvée	15 €	65 €
Tennunho Alvarinho		75 €

VINHO BRANCO WHITE WINE

Conde Vimioso Sommelier Edition	11 €	35 €
LV Colheita	14 €	41 €
Terras do Grifo	15 €	44 €

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

Casa Américo	10 €	34 €
Conde Vimioso Sommelier Edition	11 €	35 €
M de Minuty	16 €	61 €

VINHO TINTO RED WINE

Conde Vimioso Sommelier Edition	11 €	35 €
LV Colheita	14 €	44 €
Terras do Grifo Reserva	15 €	51 €

CERVEJA ARTESANAL CRAFT BEER

Dois Corvos Creature American IPA 33cl	8 €
Dois Corvos Finisterra Imperial Porter 33cl	9 €
Dois Corvos Murmúrio Amber Ale 33cl	8 €
Dois Corvos Prata Pilsner 33cl	8 €
Dois Corvos Dyonisus Grape Ale 33cl	
Envelhecida em Barrica de Carvalho (12 meses) - Garrafa de 37,5cl	12 €
<i>Aged in Oak Barrels (12 months) - 37,5 cl Bottle</i>	

CERVEJA GARRAFA BOTTLED BEER

Sagnes 0%	5 €
Sagnes	5 €

REFRIGERANTES SODAS

Coca-Cola	5 €
Coca-Cola Zero	5 €
7 Up	5 €
Lipton Ice Tea Limão	5 €
Lipton Ice Tea Pêssego	5 €
Ginger Ale Fever Tree	5 €
Ginger Beer Fever Tree	5 €
Água Tônica Fever Tree Indian	5 €
Água Tônica Fever Tree Elderflower	5 €

ÁGUAS WATER

Luso 50cl	3 €
Acqua Panna 75cl	5 €
Castello 25cl	3 €
San Pellegrino 75cl	6 €

CAFETARIA CAFETERIA

Expresso <i>Espresso Coffee</i>	3 €
Expresso Duplo <i>Espresso Double Coffee</i>	4 €
Cappucino	5 €
Machiatto	5 €
Chás e Infusões	6 €

CHÁS E INFUSÕES

TEAS AND INFUSIONS

Inspirar · Expirar, Inspirar · Expirar.

Folha a folha, flor a flor, ramo a ramo, assim, nascem as Infusões com História.

Deixe-se envolver pelos aromas e delicie-se com cada blend que preparámos para si.

Breathe in · Breathe out, Breathe in · Breathe out.

Leaf by leaf, flower by flower, branch by branch, this is how Infusions with History are born. Let yourself be involved by the aromas and delight yourself with each blend we have prepared for you.

Chá Preto

Black Tea

Antioxidante

Antioxidant

6 €

Chá Verde

Green Tea

Antioxidante

Antioxidant

6 €

Early Grey

Antioxidante pela presença do Chá Preto e relaxante pela presença da Bergamota

Antioxidant due to the presence of Black Tea and relaxing due to the presence of Bergamot

6 €

Infusão Subtil

(Tomilho Bela-Luz, Nogueira e Louro)

*Subtil Infusion
(Bela-Luz Thyme, Walnut and Bay Leaf)*

Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz

Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz

6 €

Infusão Vibrante

(Erva-Peixeira, Framboeseiro e Calêndula)

*Vibrant Infusion
(Stream Mint, Raspberry and Marigold Herb)*

Calmante pela presença da Erva Peixeira

Calming due to the presence of Stream Mint

6 €

Infusão Mística

(Poejo, Videira e Oliveira)

*Mistic Infusion
(Pennyroyal, Vine and Olive)*

Digestiva pela presença do Poejo

Digestive for the presence of Pennyroyal

6 €

Infusão Floral

(Funcho, Sabugueiro e Hipericão do Genês)

*Floral Infusion
(Fennel, Elderberry and St. John's Wort)*

Digestiva pela presença do Funcho

Digestive due to the presence of Fennel

6 €

Infusão Diamante

(Lúcia-Lima, Tília, Malva-Silvestre e Malva-Rosa)

*Diamond Infusion
(Lucia-Lima, Linden, Wild Mallow and Rose Mallow)*

Digestiva pela presença da Lúcia-Lima

Digestive due to the presence of Lucia-Lima

6 €

Infusão Púrpura

(Hibisco, Equinácia, Framboeseiro e Mirtilo)

*Purple Infusion
(Hibiscus, Echinacea, Raspberry and Blueberry)*

Antioxidante pela presença do Hibisco

Antioxidant through the presence of Hibiscus

6 €

**Infusão Rooibos
à Portuguesa**
(Rooibos, Giesta-Branca,
Carqueja e Tomilho-Poejo)

*Portuguese Rooibos
Infusion
(Rooibos, Broom, Gorse and
Thyme-Peajo)*

**Antioxidante pela
presença do Rooibos**

*Antioxidant through the
presence of Rooibos*

6 €

**Infusão Montanha
de Sensações**
(Cidreira, Urze e Prunela)

*Mountain Infusion
(Lemongrass, Heather and
Prunella)*

**Calmante pela
presença da Cidreira**

*Calming due to the
presence of Lemongrass*

6 €

Infusão do Mato
(Hortelã-Comum,
Carqueja e Prunela)

*Infusion of Bush
(Spearment, Gorse
and Prunella)*

**Digestiva pela
presença da Hortelã**

*Digestive due to the
presence of Spearmint*

6 €

