
O CHIADO
RESTAURANTE
BAIXA POMBALINA - LISBOA 1755
ARMAZÉM DE VINHOS

PRIMEIRO CAPÍTULO: O ERGUER DAS NAUS

FIRST CHAPTER: THE RAISING OF THE SHIPS

COUVERT PÃO / AZEITONAS / MANTEIGA **3.50 €**
Bread . Pain / Olives / Butter . Beurre *p.p.*

PÃO **1.50 €**
Bread . Pain

AZEITE HERDADE DO ESPORÃO, *OLIVAL DOS ARRIFES* **3.00 €**
Olive Oil . Huile d'olive

QUEIJO SERRA DA ESTRELA **9.00 €**
Rich and buttery cheese . Fromage crème, riche et onctueux

QUEIJO DE AZEITÃO **8.00 €**
Aromatic, smooth and velvety cheese . Fromage aromatize avec une texture douce et veloutée

QUEIJO PORTUGUESES **19.50 €**
Portuguese Cheeses . Fromages Portugais

PRESUNTO DE PORCO PRETO **18.00 €**
Black pork ham . Jambon de porc noir

MISTO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA **20.00 €**
Mix of cheeses and cured meats . Plateau de fromages et de charcuterie

CAMARÃO À LA GUILLO **18.00 €**
Fried Shrimp in olive oil and garlic . Crevettes sautées à l'huile d'olive et ail

SOPA DE LEGUMES **4.00 €**
Vegetables Soup . Soupe de Légumes

CROQUETES DE CARNE (2un.) **4.00 €**
Beef croquette . Croquette de viande

PASTEL DE BACALHAU (2un.) **4.00 €**
Codfish cake . Beignet de morue

SEGUNDO CAPÍTULO: O SUSTENTO DA JORNADA
SECOND CHAPTER: THE SUSTENANCE OF THE JOURNEY

PEIXE FISH

BACALHAU À LAGAEIRO **29.00 €**
Grilled codfish with roasted potatoes and olive oil . Morue grillée avec pomme de terre et huile d'olive

BACALHAU À BRÁS **28.00 €**
Mix of pieces of codfish, eggs, onion and shoestring fries . Mélange de morceaux de morue, oeufs, oignon et frites paille

POLVO À LAGAEIRO **31.00 €**
Grilled octopus with roasted potatoes and olive oil . Poulpe grillée avec pomme de terre et huile d'olive

ARROZ DE TAMBORIL **29.00 €**
Monkfish rice and shrimp . Riz de lotte et crevettes

ARROZ DE POLVO **28.00 €**
Octopus rice and shrimp . Riz de poulpe et crevettes

ROBALO GRELHADO **27.00 €**
Grilled octopus with roasted potatoes and olive oil . Poulpe grillée avec pomme de terre et huile d'olive

CARNE MEAT

NACO DO LOMBO NA PEDRA **34.00 €**
Hot Stone Filet Mignon . French fries / Filet de Boeuf sur pierre chaude . Frites

COSTELAS DE BORREGO **28.00 €**
Grilled Lamb chops with roasted potatoes and vegetables / Cotês d'agneau avec pomme de terre et légumes

PLUMAS DE PORCO PRETO ALENTEJANO **28.00 €**
Alentejo Black pork filets with french fries / Filets de porc noir de l'Alentejo avec frites

VAZIA DE NOVILHO GRELHADA **28.00 €**
Grilled Beef Sirloin with french fries and vegetables / Faux filet de boeuf avec frites et légumes

TERCEITO CAPÍTULO: O PORTO SEGURO & ELIXIRES DO REGRESSO

THIRD CHAPTER: THE SAFE HAVEN & ELIXIRS OF RETURN

SERRADURA **5.00 €**

Grandmother Dessert . Dessert de Grand-mère

Sugestão de vinho / Wine Suggestion: *Quinta do Poço do Lobo 2023*

Sugestão de Cocktail / Cocktail Suggestion: *Licor de Amêndoa Amarga*

MOUSSE DE CHOCOLATE **5.00 €**

Chocolate Mousse

Sugestão de vinho / Wine Suggestion: *Quinta do Noval Single Harvest 2012*

Sugestão de Cocktail / Cocktail Suggestion: *Aveludado de Avis*

BABA DE CAMELO **5.00 €**

Camel Drool . Baba de Chameau

Sugestão de vinho / Wine Suggestion: *Catralvos Moscatel Roxo 10 Years Old*

Sugestão de Cocktail / Cocktail Suggestion: *Adamastor*

QUEIJOS PORTUGUESES **19.50 €**

Portuguese Cheeses . Fromages Portugais

Sugestão de vinho / Wine Suggestion: *Marcado a Ferros 2018*

Sugestão de Cocktail / Cocktail Suggestion: *Porto de Abrigo*

NOTAS AO CLIENTE | GUEST INFORMATION

INFORMAÇÕES IMPORTANTES | IMPORTANT NOTES

Escolha do Prato Principal | Main Course Selection

Para uma experiência gastronómica harmoniosa, é necessária a escolha de um prato principal por pessoa.

To ensure a harmonious dining experience, each guest is required to select one main course.

Opções Alimentares | Dietary Options

Informamos que não dispomos de opções vegetarianas ou veganas.

Please note that vegetarian and vegan options are not currently available.

Pedido à Mesa | Ordering at the Table

Para assegurar a cadência adequada do serviço, agradecemos que o pedido seja realizado em simultâneo por todos os elementos da mesa.

To ensure a smooth and harmonious pace of service, we kindly ask that all guests at the table place their orders at the same time.

A CARTA ONLINE PODERÁ NÃO SER A VERSÃO EM VIGOR.
THIS ONLINE MENU MIGHT NOT BE THE CURRENT VERSION