

Sebastião

RESTAURANT & BAR



@RESTAURANTESEBASTIAO

A cada visita à cidade de Lisboa, é impossível resistir aos encantos da Baixa Pombalina que, para muitos, representam o verdadeiro coração da capital do país. Imaginado por Sebastião José de Carvalho e Melo, o "esclarecido déspota" Marquês de Pombal, este lugar emblemático recebe finalmente uma merecida homenagem, alojando o novo Restaurante e Bar "Sebastião"

It is impossible to resist the charm of "Baixa Pombalina", every time you come to Lisbon, which is for many the true heart of the country's capital. Conceived by Sebastião de Carvalho e Melo, the "enlightened despot", this iconic place finally gets a deserved tribute by hosting the new restaurant & bar Sebastião.

OS NOSSOS COCKTAILS

Da Baixa	14.00
<i>Ketel One Vodka, Sumo de Limão, Açúcar, Hortelã, Pepino, Ginger Beer Ketel One Vodka, Lemon Juice, Sugar, Mint, Cucumber, Ginger Beer</i>	
Da Prata	14.00
<i>Licor de Pêssego Monin, Ketel One, Campari, Sumo de limão, Clara de Ovo, Açúcar Peach Liqueur Monin, Ketel One Vodka, Campari, Lemon Juice, Egg White, Sugar</i>	
Sebastião 231	15.00
<i>Bulleit Bourbon, Kopke Tawny, Sumo de Maçã, Açucar, Clara de Ovo, Sumo de Limão Bulleit Bourbon, Kopke Tawny, Apple Juice, Sugar, Egg White, Lemon Juice</i>	
Dona Maria 1st Floor	14.00
<i>Ketel One Vodka, Sumo de Limão, Puré de Frutos Vermelhos, Xarope de Açúcar, Clara de Ovo, Espumante Ketel One Vodka, Lemon Juice, Red Berries Purée, Sugar Syrup, Egg White, Sparkling Wine</i>	
Gil Vicente 2nd Floor	14.00
<i>José Cuervo, Campari, Açúcar, Sumo Toranja, Sumo Limão, Água Tônica José Cuervo, Campari, Sugar, Pomegranate Juice, Lemon Juice, Tonic Water</i>	
Marquês de Pombal 3rd Floor	14.00
<i>Captain Morgan Silver, St Germain, Puré de Abacaxi, Açúcar, Hortelã, Lima Captain Morgan Silver, St Germain, Pineapple Purée, Sugar, Mint, Lime</i>	

Pardal Monteiro 4th Floor 14.00
Ginja de Òbidos, St Germain, Açúcar,
Clara de Ovo, Sumo de limão
*Sour Cherry Liqueur, St Germain,
Sugar, Egg White, Lemon Juice*

Eça de Queiroz 5th Floor 16.00
Remy Martin VSOP, Baileys
Chocolate, Café, Açúcar
*Remy Martin VSOP, Chocolate
Baileys, Coffee, Sugar*

OUR MOCKTAILS

Strawberry Haze 14.00
Seedlip Garden Gin, Sumo limão,
puré morango/ananás, clara de ovo
*Seedlip Garden Gin, Lemon Juice,
Strawberry/Pineapple Purée, Egg White*

Seedlip Mint 14.00
Seedlip Garden Gin, Sumo Limão, Xarope
Açúcar, Hortelã, Pepino e Ginger Ale
*Seedlip Garden Gin, Lemon Juice,
Sugar Syrup, Mint, Cucumber, Ginger Ale*

Pinneapple Express 14.00
Sumo e Puré de Abacaxi,
Xarope Açúcar, Hortelã e Lima
*Juice and Purée of Pineapple,
Sugar Syrup, Mint and Lime*

SIGNATURE COCKTAILS

Fernando Pessoa (By André Candeias) 14.00

Aguardente, Sumo Limão, Xarope Açucar e Ginger Beer
Brandy, Lemon Juice, Sugar Syrup and Ginger Beer
(Poeta português, conhecido como um grande apreciador de aguardente
Portuguese Poet, known as a great lover of brandy)

D. Afonso Henriques (By Duarte Grangeio) 14.00

Gin Cacimba Sintra, Limoncello e Sumo de Limão
Gin Cacimba Sintra, Limoncello and Lemon Juice
(D. Afonso Henriques foi quem mandou construir o castelo de Sintra
D. Afonso Henriques ordered the construction of Sintra Castle)

Salazar (By Marcelo Xavier) 14.00

Coca-Cola, Gin, Vodka, Rum, Amendoa Amarga,
Tequilla, Sumo Limão e Clara de Ovo
*Coca-Cola, Gin, Vodka, Rum, Almond Liquer,
Tequilla, Lemon Juice and Egg White*
(Salazar proibiu a coca-cola entrar em Portugal por não querer americanizar o país
*Salazar banned Coca-Cola from entering Portugal because he didn't want to
Americanize the country*)

Amália Rodrigues (By Duarte Grangeio) 14.00

Vinho Tinto/Branco, Cointreau, Aguardente,
Xarope de Earl Grey, Canela e Hortelã
*Red/White wine, Cointreau, Brandy,
Earl Grey Syrup, Cinnamon and Mint*
(A Mãe do fado, grande apreciadora de earl grey e um bom copo de sangria
The Mother of Fado, a great lover of earl grey and a good glass of sangria)

Santa Isabel (By André Candeias) 14.00

Ginja Vila das Rainhas, Clara de Ovo,
Sumo Limão e Xarope Açucar.
Cherry Liqueur, Egg White, Lemon Juice and Sugar
(Rainha do Castelo de Óbidos | *Queen of Óbidos Castle*)

Vasco da Gama (By Marcelo Xavier) 🍸 14.00

Infusão de Vodka Ketel One com Malagueta e Cardamomo,
Licor Beirão, Sumo de Lima e Puré de Maracujá
*Spicy Vodka Infusion with Cardamom, Licor Beirão,
Lime Juice and Passionfruit Purée*
(Explorador Português que descobriu o caminho marítimo para a Índia
Portuguese explorer who discovered the sea route to India)

COCKTAILS CLÁSSICOS CLASSIC COCKTAILS

Ponha o nosso conhecimento à prova. E, se não soubermos, como nos Descobrimentos, exploraremos até o satisfazer.

Put our knowledge to the test. And if we don't know, like during the Discoveries, we will explore until we satisfy you.

Cocktails Clássicos/*Classic Cocktails* 15.00

SANGRIAS

Branca White	28.00
Tinta Red	28.00
Espumante Pepino e Lima <i>Sparkling Wine with Cucumber and Lime</i>	30.00
Espumante Frutos Vermelhos <i>Sparkling Wine with Red Fruits</i>	30.00

ESPUMANTE SPARKLING WINE

Quinta das Bágeiras	8.00
Conde de Villar	5.00

VINHO BRANCO WHITE WINE

JOVENS E FRUTADOS, ELEGANTES, FÁCEIS DE DEGUSTAR
YOUNG, REFINED AND WITH FRUIT AROMAS

Quinta do Villar "Alvarinho" (Minho)	5.00
Dona Paterna, "Trajadura/Alvarinho", (Vinho Verde)	6.50
Cachão (Douro)	5.00
Maria Joaquina (Lisboa)	5.00
Astronauta "Sauvignon Blanc" (Alentejo)	6.00
Fundação Abreu Callado (Alentejo)	5.00

EQUILIBRADOS, SEDOSOS E ENCORPADOS
BALANCED, SILKEN AND BOLD-BODIED

Grainha, (Douro)	9.00
Balluta "Chardonnay", (Alentejo)	8.00

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

FRUTADOS E REFRESCANTES
ROSÉ FRUITY AND FRESH

Sagaz, (Alentejo)	6.50
Tapada do Villar, (Alentejo)	5.00

VINHO TINTO | RED WINE

JOVENS E FRUTADOS, ELEGANTES
YOUNG, FRUITY AND ELEGANT

Cachão (Douro)	5.00
Maria Joaquina, (Lisboa)	5.00
Quinta Da Lapa "Pinot Noir", (Tejo)	8.00

DISTINTOS, EQUILIBRADOS COM ESTRUTURA
DISTINCT, BALANCED WITH STRUCTURE

Pegos Claros Reserva, (Península Setúbal)	7.50
Balluta "Syrah", (Alentejo)	8.00

ENCORPADOS E VOLUMOSOS, COM IDENTIDADE
FULL BODIED, BULKY WITH IDENTITY

Herédias Reserva 2019, (Douro)	12.00
Quinta da Lapa, "Malbec", (Tejo)	8.00
Quinta da Lapa "Cabernet Sauvignon", (Tejo)	8.00

VINHOS FORTIFICADOS FORTIFIED WINES

PORTOS

Branco/ <i>White</i>	7.00
Seco/ <i>Dry</i>	7.00
Ruby	7.00
Tawny	7.00
Tawny 10 Anos <i>Years</i>	12.50
Tawny 20 Anos <i>Years</i>	20.00
Tawny Colheita <i>Harvest 2008</i>	20.00
LBV, (<i>Late Bottled Vintage</i>)	14.50

MOSCATÉL

Horácio Simões	7.00
Horácio Simões Roxo	7.00
Quinta Bacalhoa Roxo Superior	12.00

MADEIRA

Malvasia	10.00
Boal	10.00
Sercial	10.00

CARCAVELOS

Villa Oeiras	15.00
--------------	-------

LICORES NACIONAIS NATIONAL LIQUEURS

Licor Beirão	9.00
Amarguinha	9.00
Licoroso Fundação Abel Callado	12.00

LICORES IMPORTADOS IMPORTED LIQUEURS

Cointreau	9.00
Licor 43	10.00
Baileys	10.00
Baileys Strawberry	11.00
Baileys Chocolat	12.00
Campari	12.00
Aperol	12.50
Disaronno Amaretto	11.00
Mozart Gold	11.00
Khalúa	11.00
Cherry Herring	12.50
Drambuie	12.50
Sambuca	11.00
Grand Marnier	15.00
Midori	12.50
Villa Massa Limoncello	11.00
Chambord	15.00
St-Germain Elderflower	16.00

GIN

Bulldog	14.00
Martin Miller's	14.00
Hendrick's	16.00
Cacimba Original	12.00
Cacimba Pêssego Rosa	12.00
Gin Mare	15.00
Tanqueray No. Ten Gin	15.00
G'Vine Floraison's	15.00
Le Tribute	15.00
Sharish	18.00
Monkey 47	20.00

VODKA

Ketel One	12.00
Grey Goose	18.00
Eristoff Black	12.00
Cîroc Blue	14.00
Cîroc Flavours <i>(Peach, Red Berry, Apple, Pineapple)</i>	14.50
Crystal Head	20.00

TEQUILA

José Cuervo Silver	16.00
Don Julio Blanco	17.00
Dom Julio Reposado	20.00
Casamigos Blanco	23.00
Casamigos Añejo	25.00
Casamigos Mezcal Joven	28.00

RUM

Captain Morgan White	12.00
Captain Morgan Spiced Gold	12.00
Abuelo Añejo	12.00
Diplomático	16.00
Zacappa 23	23.00

PISCO | CACHAÇA

Pisco 1615 Puro Quebranta	15.00
Leblon	16.00

SCOTCH WHISKY

Copper Dog	13.00
Johnnie Walker Red Label	11.00
Johnnie Walker Black Label	15.00
Johnnie Walker Blue Label	41.00
Balvenie Double Wood 12 Anos <i>Years</i>	20.00
The Singleton 12 Anos <i>Years</i>	14.00
Lagavulin 16 anos <i>Years</i>	36.00

IRISH WHISKEY

Tullamore D.E.W	12.00
Roe & Co	12.00
Bushmills 10 anos <i>Years</i>	15.00
Teeling Single Grain	17.00
Teeling Single Malt	19.00

AMERICAN AND WHISKEY

Bulleit Bourbon	12.50
Bulleit 95 Rye	15.00
Jack Daniel´s Single Barrel	17.00
Canadian Club	13.00
Maker´s Mark	14.00

JAPANESE WHISKY

Nikka from the Barrel	19.00
-----------------------	-------

COGNAC

Hennessy VS	14.00
Hennessy V.S.O.P	18.00
Remy Martin V.S.O.P	19.00
Martell XO	41.00

AGUARDENTES EAU DE VIE

Quinta das Bágeiras Bagaceira	10.00
Quinta das Bágeiras Vínica	14.00
Aguardente de Medronho Lenda da Beira	14.00
Conde de Villar Aguardente Vinho Verde	12.00

CERVEJAS DE PRESSÃO DRAFT BEER

Superbock 30 cl	3.50
Superbock 50 cl	5.00

CERVEJA ENGARRAFADA BOTTLLED BEER

Nortada Dark Lager 33 cl	4.50
Nortada Marzen 33 cl	4.50
Nortada Ipa 33 cl	4.50
SuperBock Zero 33 cl	3.50

CIDRA GARRAFA BOTTLLED CIDER

Somersby Maçã <i>Apple</i>	4.50
Somersby Amora <i>Blackberry</i>	4.50

ÁGUAS DE | WATER

Vitalis 75 cl	2.50
Pedras Salgadas 25 cl	1.50
Pedras Salgadas 75 cl	3.00
Água Castello 25 cl	1.50
San Pellegrino 75 cl	4.00

SUMO NATURAL FRESHLY SQUEEZED JUICES

Laranja <i>Orange</i>	6.00
Limão <i>Lemon</i>	6.00

REFRIGERANTES SOFT DRINKS

Coca-Cola 33 cl	3.00
Coca-Cola Zero 33 cl	3.00
Sprite 33 CL	3.00
Ice Tea Arizona	4.00
<small>(Limão, Pêssego, Mirtilho, Chá Verde), (Lemon, Peach, Green Tea, Blueberry)</small>	

CAFÉ | COFFEE

Café Espresso <i>Espresso Coffee</i>	2.50
Descafeinado <i>Decaffeinated Coffee</i>	2.50
Café Duplo <i>Double Espresso</i>	3.50
Café Americano <i>American Coffee</i>	2.50
Cappucino	4.00
Latte Machiatto	4.50

CHÁS | TEAS

Earl Grey	4.00
English Breakfast	4.00
Chá Verde <i>Green Tea</i>	4.00

INFUSÕES | INFUSIONS

Camomila Camomile	4.00
Cidreira Lemongrass	4.00
Tilia Lime	4.00
Frutos Vermelhos Redberries	4.00
Hortelã Fresca Fresh Mint	4.00

Sebastião

RESTAURANT & BAR

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Em caso de alergias deve solicitar informação junto dos nossos colaboradores. Dispomos de livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/125 - art. 135.º n.º 3

All prices include vat at the legal rate. In case of allergies, you should request information from our staff. We have a complaints book. No dish, food product or drink, including the cover, can be charged if not requested by the customer or if it is rendered unusable. DL 10/125 - art. 135th n.º 3