

Sebastião

RESTAURANT & BAR



@RESTAURANTESEBASTIAO

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

Sabores que contam a história da Baixa Lisboeta,
reunidos numa ementa que celebra a tradição:

Intemporal na Essência,
Inimitável no Caráter
e Genuinamente Portuguesa.

Flavors that tell the story of "Baixa Lisboeta",
brought together in a menu that celebrates tradition:

Timeless in Essence,
Unmatched in Character,
e Genuinely Portuguese.



ENTRADAS | STARTERS

Couvert

2.50 €/Pax

Sopa Rica de Peixe & Camarão

Fish & Shrimp Soup

8.50€

Creme de Beterraba com Pevide Torrada de Abóbora & Nata
Azeda

Beetroot Cream Soup with Toasted Pumpkin Seeds & Sour Cream

6.50€

PARA PARTILHA | TO SHARE

Croquetes de Vitela 4 Unidades | Unidade Extra 1,95€

Veal Croquettes 4 Units | Extra Units 1,95€

7.50€

Polvo de Tempura com Molho Tártaro

Octopus Tempura with Tartar Sauce

18.00€

Tábua à Portuguesa

(Picadinho de Polvo com Puré de Pimentos, Cenoura à Algarvia,
Presunto, Requeijão com Lima, & Peixinhos da Horta)

Portuguese-Style Board

*(Chopped Octopus with Pepper Purée, Algarve-Style Carrots,
Smoked Ham, Curd Cheese with Lime, & Green Beans)*

20.00€

Tempura de Legumes

Vegetable Tempura

12.50€

Picadinho de Novilho à Sebastião

Sebastião Minced Beef

18.00€

Tábua de Queijo Portuguesa com Presunto

Portuguese Cheese Board with Iberic Smoked Ham

16.00€

Tártaro de Salmão & Crocante de Tapioca Lima - Limão

Salmon Tartare & Lemon - Lime Crispy Tapioca

16.00€

O Nosso Camarão “Al Ajillo”

Our shrimp “Al Ajillo”

18.50€

SALADAS | SALADS

Salada Caesar com Estaladiço de Frango, Ovo de Codorniz, Anchovas & Croutons

Caesar Salad with Crispy Chicken, Quail Egg, Anchovies & Croutons

16.50€

Tofu Panado com Bulgur, Salada de Espinafre, Tomate Cherry, Edamame, Trigo Puff & Molho de Manga

Breaded Tofu with Bulgur, Spinach Salad, Cherry Tomatoes, Edamame, Puffed Wheat & Mango Sauce

13.50€

Salada de Salmão Gravlax com Pickle de Beterraba, Alface Chicória e Folha de Carvalho, Nozes & Molho de Pepino e Lima

Gravlax Salmon Salad with Pickled Beetroot, Chicory, Oak Leaf Lettuce, Walnut & a Cucumber and Lime Dressing

17.00€



PRATOS | MAIN

DA LOTA | FROM THE SEA

O Nosso Bacalhau à Brás

Our CodFish "à Brás"

23.00€

Polvo Assado com Puré de Batata-Doce e Lima, Pickle de Pepino,
Tomate Cherry & Cebola Roxa

*Roasted Octopus with Sweet Potato e Lime Purée, Pickled
Cucumber, Cherry Tomatoes & Red Onion*

28.00€

Bacalhau Assado com Feijão Verde e Alho, Batata "a Murro",
Tomate Cherry & Vinagrette

*Roasted Cod with Garlic Sautéed Green Beans, Punched Potatoes,
Cherry Tomatoes & Vinaigrette*

30.00€

Arroz Malandrinho de Peixe, Berbigão, Mexilhão

Portuguese Rice Fish, Shrimp and Mussel

25.50€

Robalo Braseado com Puré de Alho Francês, Legumes Grelhados,
Molho de Alcaparra & Tomate Verde

*Braised Sea Bass with Leek Purée, Grilled Vegetables, Caper &
Green Tomato Sauce*

26.00€

RISOTO | RISOTTO

Risotto Negro com Vieiras, Camarão Tigre & Molho Moqueca

Black Risotto with Scallops, Tiger Prawn & Moqueca Sauce

29.00€

Risotto de Lima com Espargos e Coentros, Garoupa
& Camarão Tigre

*Lime Risotto with Asparagus and Coriander, Grouper
& Tiger Prawns*

28.00€

DO TALHO | FROM THE BUTCHER

Bife de Novilho à Portuguesa
Typical Portuguese Fried Beef
23.00€

Bife do Lombo com Batata Palito
com Molho à Marrare ou Molho de Moscatel & Cogumelos
Loin Steak with French Fries
with Marrare Sauce or Moscatel & Mushroom Sauce
28.00€

Peito de Frango Grelhado com Molho Sebastião, Bulgur de Limão
e Hotelã & Legumes Salteados
Grilled Chicken Breast with Sebastião Sauce, Lemon & Mint Bulgur,
and Sautéed Vegetables
16,50€

Tábua de Porco Ibérico, Rib Eye e Maminha, com Açorda de
Coentros, Batata Palito, Arroz de Feijão
& Laranja com Cebola em Vinho do Porto
Iberic Pork Board, Rib Eye and Pork Brisket, with Bread Crumbs
with Coriander, French Fries, Red Bean Rice
& Orange with Onions in Port Wine
38.50€ / 2 Pax

DA HORTA | FROM THE GARDEN

Risoto de Cogumelos
Mushroom Risotto
22.00€

Risoto com Maçã Verde, Espargos & Cenoura
Risotto with Green Apples, Asparagus & Carrots
20.00€

Linguine Caprese c/ Burrata
Caprese Linguine w/ Burrata
21.50€



SOBREMESA | DESSERT

O Nosso Tiramisu

Our Tiramisu

7.00€

Paring com Vinho do Porto Tawny 20a | 20y Tawny Port Wine

17.50€

As Nossas Pérolas Brancas

Our White Pearls

6.50€

Paring com Moscatel Horácio Simões

6.50€

Leite Creme em Tarte de Chocolate & Gelado de Tangerina

Crème Brûlée on a Chocolate Tart & Tangerine Ice Cream

8.50€

Paring com Villa Oeiras 15a

14.50€

Brownie de Chocolate Negro e Nozes & Gelado de Caramelo Salgado

Chocolate and Walnut Brownie & Salted Caramel Ice Cream

8.50€

Paring com Vinho do Porto Ruby | Ruby Port Wine

5.50€

Tarte de Limão Merengada

Lemon Merengue Tart

7.50€

Paring com Vinho do Porto Branco-Seco | Dry-White Port Wine

6.00€

Gelados Artesanais (Bola)

Homemade Ice Cream (Scoop)

4.00€

O Nosso Gelados Artesanais com Baileys

Our Homemade Ice Cream with Baileys

7.50€