

Sebastião

RESTAURANT & BAR



HOTEL DA BAIXA

DOWNTOWN LISBON ★★ ★★

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,
and genuinely Portuguese

ENTRADAS | STARTERS

Couvert
2,50 €/Pax

Sopa de Peixe
Fish soup
8,00€

Crepe Aveludado de Galinha
Velvety chicken cream
7,50€

PARA PARTILHA | TO SHARE

Croquetes de Vitela 4 unidades | Unidade extra 1,85€
Veal Croquetes 4 units | Extra units 1,85€
7,00€

Choco frito à moda de Setúbal
Tradicional fried cuttlefish
12,50€

Tempura de Legumes
Vegetable Tempura
11,50€

Tábua de Petiscos
(Salada de Bacalhau com Grão, Tostas, Presunto,
Queijo da Ilha e Peixinhos da Horta)
Tapas Board
(*Tuna with Black Eyes Peas, Codfish with Chick Peas, Rusks,*
Smoked Ham, Ilha Cheese and Fried String Beans)
19,00€

O nosso Salmão Gravlax, pickles caseiros,
molho de iogurte e tostas
Our Gravlax Salmon, homemade pickles,
yogurt sauce and rusks
18,00€

O Nosso Camarão "Al Ajillo"
Our Shrimp "Al Ajillo"
18,00

Tábua de Queijos com Marmelada
Portuguese Cheese board with Marmelade
16,00€

Tártaro de Novilho, Pickles de Shimeji e Trio Crocante de Tapioca
Veal Tartare, Shimeji de Pickles and Crispy Tapioca Trio
22,00€

SALADAS | SALADS

Salada Caesar com Frango e Croutons
Caesar Salad with Chicken and Croutons
16.00€

Salada de Bulgur, Soja, Pistachio, Courgette,
Tomate Cherry, Trigo Puff e Espinafres
*Bulgur, Soya, Pistachio, Courgette, Cherry Tomato,
Puffed Wheat and Spinach*
15.00€

Salada de Salmão Gravlax, Tabboulrh de Couscous, Pepino,
Papaia, Molho de Iogurte, Espinafres e Miolo de Noz
*Gravlax Salmon salad, Couscous Tabbouleh, Cucumber,
Papaia, Spinach, Yoghurt Sauce and Nuts*
18,00€

Salada de Camarão Panado, Alface Romana, Tabbouleh
de Couscous, Pickle de Manga, Pepino, Tomate e Salsa
*Breaded Prawns Salad with Tabbouleh de Couscous, Roman
Lettuce, Mango Pickles, Cucumber, Tomato and Parsley*
18,00€

PRATOS | MAIN

DA LOTA | *FROM THE SEA*

O Nosso Bacalhau À Brás
Our Codfish "À Brás"
22,00€

Polvo Assado com Migas de Couve e Broa
de Milho com Puré de Batata Doce
*Roasted Octopus, Sautéed Turnip tops
with Corn Bread and Sweet Potato*
24,50€

Bacalhau Assado, Batata a Murro e Grelos Salteados
Baked Cod, Roasted Potato and Turnip Tops
26,50€

Pampo Corado À Bulhão Pato, Pack Choi, Batata Doce e Tomate
*Cherry Grey Triggerfish "À Bulhão Pato", Clams, Pak Choi,
Sweet Potato and Cherry Tomato*
22,00€

DO TALHO | *FROM THE BUTCHER*

Pica-Pau de Novilho, Arroz e Chips
Veal Steak "Pica-Pau", Rice and Chips
22,00€

Bife de Novilho à Portuguesa
Typical Portuguese Fried Beef
23,00€

Perna de Cordeiro de Leite,
Batata À Padeiro, Pack Choi e Cenoura
Leg of Lamb, Baker's potato, Potato, Pak Choi and Carrots
33,00€

O Nosso Bife do Lombo, (200Grs) e Batata Ponte Nova
com o Molho à escolha: Molho À "Marrare"
ou de Moscatél e Cogumelos
*Our Loin Steak (220grs) and "Pont Neuf" Potato with Sauce
"Marrare" or Moscatel and Mushrooms Sauce*
26,00€

Bochechas de Porco Preto estufadas em Vinho Tinto com Puré
de Batata Trufado com Redução de Vinho do Porto
Black Pork Cheeks in Red Wine with Truffled Mashed Potato
25,00€

RISOTO | RISOTTO

Risoto Negro, Vieiras, Camarão Tigre e Molho de Moqueca
Black Risotto, Scallops, Tiger Prawn and Moqueca Sauce
27.50€

Risoto de Lima, Espargos e Coentros, Garoupa e Camarão Tigre
Asparagus and Lime Risotto, Grouper and Tiger Prawn
26,00€

Risoto de Maçã Verde, Cenoura, Cogumelos
e Perna de Pato Confitada
Green Apple, Carrots, Mushrooms and Duck Leg Confit
24,00€

DA HORTA | FROM THE GARDEN

Risoto de Cogumelos
Mushroom Risotto
17,50€

Pica- Pau de Seitan com Arroz Branco
Seitan "Pica-Pau" with White Rice
18,00€

Radiatori, Chuchu Grelhado e seu Molho,
Cogumelos Desidratados e Tomate Seco
*Radiatori, Chayote Sauce, Dehydrated Mushrooms,
Grilled Chayote and Sun-Dried Tomato*
17,00€

Linguini Caprese com Burrata
Linguine Caprese with Burrata
21,00€

O Nosso Guisado de Soja, Bulgur, Couve Flor, Edamame,
Cogumelos, Courgette, Molho Agri-doce
*Our Soya Stew, Bulgur, Cauliflower, Edamame,
Mushrooms, Courgette, Sweet and Sour Sauce*
17,50€

SOBREMESA | DESSERT

O Nosso Tiramisu (1/2 pessoas)

Our Tiramisu

9,00€/12,00€

Pudim de Ovos com Gelado de Lima e Carpaccio de Abacaxi

Egg Pudding with Lime Ice Cream and Pineapple Carpaccio

7,50€

As Nossas Pérolas Brancas

Our White Pearls

7,50€

Brownie de Chocolate Negro e Nozes com Gelado de Caramelo Salgado

Dark Chocolate and Nuts Brownie with Salted Caramel Ice Cream

9,00€

Creme Brûlée em Tarte de Chocolate e Gelado de Tangerina

Crème Brûlée on a Chocolat Tart with Tangerine Ice Cream

12,00€ (2 pessoas)

Gelados Artesanais (Bola)

Homemade Ice Cream (Scoop)

3,50€

O nosso Gelado Artesanal com o seu Baileys

Our Homemade Ice Cream with Baileys

9,00€

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