

## Do Mar

FROM THE SEA

**FILÉ DE SALMÃO ASSADO C/ MOLHO DE LIMÃO** 18.90€  
(ROASTED SALMON FILLET WITH LEMON SAUCE)  
acompanha arroz com brócolos e legumes  
served with rice, broccoli and vegetable

**PEIXE FRESCO DO DIA** KG/€  
(FRESH FISH OF THE DAY)  
acompanha arroz branco, vinagrete e farofa de ovos  
served with white rice, vinaigrette and egg farofa

**BIFE DE ATUM GRELHADO (250G)** serve 1 20.90€  
(GRILLED TUNA STEAK)  
acompanha salada tropical  
served with tropical salad

**LAGOSTA GRELHADA À MODA CHEFÃO** KG/€  
(CHEFÃO GRILLED LOBSTER)  
acompanha arroz com brócolos e batata gratinada  
served with rice, broccoli and gratin potatoes

**POLVO NO BRASA** KG/€  
(GRILLED OCTOPUS)  
acompanha arroz negro e legumes salteados  
served with black rice and sautéed vegetables



## Aves

BIRDS

**PEITO DE FRANGO GRELHADO NA BRASA** serve 1 11.90€  
(GRILLED CHICKEN BREAST)  
acompanha arroz de brócolos e legumes  
served with broccoli rice and vegetable

**FRANGO ASSADO INTEIRO** serve 2 20.00€  
(WHOLE ROASTED CHICKEN)  
acompanha arroz branco, vinagrete, farofa de ovos e batatas fritas  
served with white rice, vinaigrette, egg farofa and french fries

**BIFE DE FRANGO À PARMEGGIANA** serve 1 11.90€  
(STEAK PARMEGGIANA)  
acompanha spaghetti com manteiga e salada de tomate  
served with spaghetti with butter and tomato salad

# RESTAURANTE

# CHEFÃO

## STEAK HOUSE

## Porco

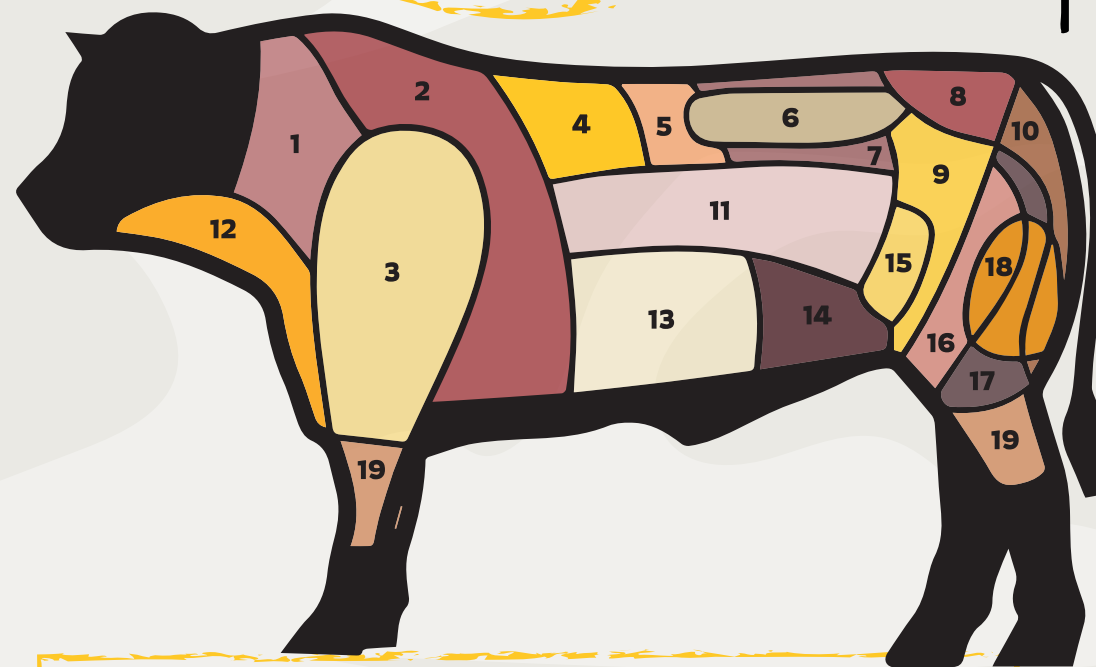
PIG



**COSTELINHAS SUÍNAS CHEFÃO (PORK RIBS)** 20.00€  
deliciosas costelas suínas marinadas com tempero da casa, assado e coberto c/ molho barbecue, acompanhado com batatas fritas  
delicious pork ribs marinated with homemade seasoning, roasted and topped with barbecue sauce, served with french fries

**JOELHO DE PORCO ASSADO** 18.00€  
corte do joelho do porco assado, temperado com ervas finas e molho com redução de vinho, acompanhado com legumes salteados com manteiga de ervas  
cut of the roast pork knee, seasoned with fine herbs wine reduction sauce. With sautéed vegetables in herb butter

**SANDES PERNIL COM QUEIJO COALHO** serve 1 10.50€  
pão branco, lascas de pernil suíno marinado e assado, com queijo coalho, batatas fritas e molho de maionese da casa  
white bread, marinated pork shank, roast, with coalho cheese, french fries and house mayonnaise sauce



- |                    |                |                        |                   |
|--------------------|----------------|------------------------|-------------------|
| 1. Pescoço         | 6. Filé mignon | 11. Aba de filé        | 16. Patinho       |
| 2. Acém            | 7. Contrafilé  | 12. Peito              | 17. Chã-de-fora   |
| 3. Paleta          | 8. Picanha     | 13. Ponta de agulha    | 18. Chã-de-dentro |
| 4. Capa de filé    | 9. Alcatra     | 14. Fraldinha          | 19. Músculo       |
| 5. Filé de costela | 10. Lagarto    | 15. Maminha de alcatra |                   |

## Steaks

**8 PICANHA (RUMP STEAK)** serve 1 22.90€  
consagrado corte bovino (+300g), uma carne de sabor único e tenro. Acompanha 2 guarnições à escolha  
consecrated beef cut (± 300g), tender and unique.  
Choose 2 side dishes

**7 BIFE CHORIZO (STRIP LOIN)** serve 1 23.90€  
na Argentina este corte (± 300g) é mais famoso que a picanha. Acompanha 2 guarnições à escolha  
in Argentina this cut (± 300g) is more famous than the picanha.  
Choose 2 side dishes

**4 BIFE ANCHO (RIBEYE)** serve 1 22.90€  
retirado da vazia bovina, este corte tem gordura entremeada e muito suculento (± 300g). Acompanha 2 guarnições à escolha  
taken from beef (± 300g). This meat is very juicy and tasty.  
Choose 2 side dishes

**6 LOMBO (FILET MIGNON)** serve 1 30.00€  
consagrado corte bovino (± 250g), uma carne tenra regado com molho de vinho do Porto. Acompanha 1 guarnição à escolha  
tender meat (± 250g) with an unique flavor, with Port wine sauce.  
Choose 1 side dish

**15 MAMINHA (RUMP TAIL)** serve 1 17.90€  
corte da alcatra bovina (± 300g), uma carne com menos gordura. Acompanha 2 guarnições à escolha  
cut of beef rump (± 300g) that consists of a meat with less fat.  
Choose 2 side dishes

**14 FRALDINHA (SKIRT STEAK)** serve 2 30.00€ serve 4 60.00€  
corte da vazia bovina (± 500g / 1kg), reconhecida mundialmente, uma carne mais magra e de sabor único. Acompanha 1 guarnição por pessoa  
cutting of beef void (± 500g / 1kg) very popular all over the world that consists of leaner meat with an unique flavor. 1 side dish per person

**FAMILIAR SIMPLES** serve 4 90.00€  
mix de churrasco: coxas de frango, coração de frango, linguíça, bife de ancho, bife chorizo e maminha, acompanha arroz branco, feijão preto, farofa de ovos, vinagrete e batatas fritas  
barbecue mix: chicken thighs, chicken heart, sausage, ancho steak, chorizo steak, rump tail, served with white rice, black beans, egg farofa, vinaigrette and french fries

**FAMILIAR COMPLETO** serve 4 110.00€  
mix de churrasco: coxas de frango, coração de frango, linguíça bife de picanha, bife de ancho, bife chorizo e maminha acompanha arroz branco, feijão preto, farofa de ovos, vinagrete e batatas fritas  
barbecue mix: chicken thighs, chicken heart, rump steak sausage, ancho steak, chorizo steak, rump tail, served with white rice, black beans, egg farofa, vinaigrette and french fries

**9 BIFE À PARMEGGIANA** serve 1 16.00€ serve 2 32.00€  
(PARMEGGIANA STEAK)  
especialidade da casa, um bife panado e frito, coberto com molho de tomate caseiro e camadas de queijo mozzarella e parmigiano, gratinado no forno. Vem acompanhado com spaghetti ou arroz branco  
Italian dish made with floured and fried beef layered with homemade tomato sauce and cheese. Baked in the oven. Served with spaghetti or white

**CORTE DO DIA (STEAK OF THE DAY)**  
todo dia o Chefão tem um corte premium especial para si. Consultar peso e valor. Peso/ €  
every day Chefão has a special premium cut for you. consult weight and value. Weight / €

## Bistrô

**QUEIJO COALHO** (RENNET CHEESE) **9.00€**  
delicioso queijo coalho assado e temperado com oregãos e manteiga aromática. 2 uni. Vem acompanhado com mel  
*delicious baked curd cheese seasoned with oregano and aromatic butter. 2 units. Served with honey*

**LINGUIÇA NA BRASA** (CHEFÃO'S SAUSAGE) **9.00€**  
deliciosa linguiça angus (± 200g) assada na brasa, vem acompanhada com farofa e vinagre  
*delicious grilled angus sausage (± 200g), with farofa and vinegar*

**CAMARÕES CROCANTES** (CRISPY SHRIMPS) **8.50€**  
8 unidades de camarões temperados com ervas finas, pimenta do reino e sal, panados e fritos  
*8 units of shrimps seasoned with fine herbs, black pepper and salt, breaded in Panko flour and fried*

**CROQUETE DE QUEIJO** (CROQUETTE CHEESE) **6.00€**  
6 bolinhos de queijo panado e frito, acompanhado por molho sweet chilli  
*6 breaded and fried cheese balls, served with sweet chili sauce*

**CROQUETE DE PICANHA** (CROQUETTE MEAT) **7.00€**  
6 deliciosas bolinhas de picanha temperada com ervas finas, panado com queijo parmesão e fritos. Acompanhado por maionese de ervas  
*6 delicious picanha fried meatballs. With herb, salt and black pepper breaded in Parmesan cheese, panko flour and fries, with herb mayonnaise*

**ASINHAS DE FRANGO** (CHICKEN WINGS) **8.00€**  
8 asas de frango temperadas com paprica, ervas finas e pimenta do reino, acompanhado por molho barbecue  
*8 chicken wings seasoned with paprika, fine herbs and black pepper, with barbecue sauce*

**CORAÇÃO DE FRANGO ASSADO** (CHICKEN HEART) **7.50€**  
espetadas de coração de frango temperado com ervas finas e assado na brasa  
*grilled chicken heart skewers seasoned with fine herbs*

**TIRAS DE CARNES NOBRE AO MOLHO POIVRE** **9.50€**  
(NOBLE MEAT STRIPS WITH POIVRE SAUCE)  
tiras de carnes temperadas, flambadas em cognac e salteadas com molho poivre. Acompanhado por batatas fritas  
*strips of seasoned meat, flambéed in cognac and sautéed with poivre sauce. Served with french fries*

**BURGUER NOBRE** **10.50€**  
burger de carnes nobres, cebola, fatias de bacon, queijo mozzarella e molho de queijo parmesão. Acompanhado por salada e batatas fritas  
*beef burger, onions, mozzarella cheese, and sauce parmesan cheese. Served with salad and french fries*

## Menu Infantil

### KIDS MENU

**BIFINHO** (SMALL STEAK) **8.00€**  
bife da alcatra (± 150g) grelhado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas  
*rump steak (± 150g) grilled, served with white rice and french fries*

**PEITO DE FRANGO** (CHICKEN BREAST) **7.00€**  
bife de frango (± 150g) grelhado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas  
*grilled chicken steak (± 150g), served with white rice and french fries*

**SPAGHETTI COM ALMÔNDEGAS** **8.50€**  
(SPAGHETTI WITH MEATBALLS)

# RESTAURANTE CHEFÃO STEAK HOUSE

## Entradas APPETIZERS

**PÃO DE CHURRASCO** (BARBECUE BREAD) **3.50€**  
pão assado com recheio de queijo mozzarella, oregãos e patê de alho (acompanha patê de azeitona)  
*baked bread with mozzarella cheese filling, oregano and garlic. Served with Olive tapenade*

**BRUSQUETTA ITALIANA** (ITALIAN BREAD) **4.50€**  
pão branco assado com recheio de patê de alho, queijo mozzarella, tomates em cubos e temperados com oregãos, pimenta preta e queijo parmesão  
*baked white bread stuffed with garlic, mozzarella and parmesan cheese, diced tomatoes and seasoned with oregano, black pepper and parmesan cheese*

**CESTA DE PÃES COM MANTEIGA DE ERVAS** **3.00€**  
*bread basket with herb butter*

## Sobremesas DESSERTS

**MOUSSE DE CHOCOLATE** *chocolate mousse* **3.50€**

**MOUSSE DE LIMÃO** *lemon mousse* **3.50€**

**PUDIM DE LEITE** *milk pudding* **3.50€**

**PAVÊ** *pave* **4.00€**

**BANOFFEE** **4.00€**

**SALADA DE FRUTAS C/ GELADO DE BAUNILHA** **5.00€**  
*fruit salad with vanilla ice cream*

## Guarnições SIDE DISHES

**SALADA MISTA OU VINAGRETE** **2.50€**  
*mixed salad or vinaigrette*

**ARROZ BRANCO** *white rice* **3.00€**

**FAROFA DE OVO** *manioc flour with egg* **3.00€**

**ARROZ CHEFÃO** *Chefão rice* **4.00€**  
arroz branco temperado com ervas finas, pimentos, cebola roxa, alho, bacon, pernil suíno e queijo parmesão ralado  
*white rice seasoned with fine herbs, peppers, red onion, garlic bacon, pork shank and grated Parmesan cheese*

**BATATAS FRITAS** *french fries* **3.00€**

**BATATAS RÚSTICAS** *rustic herb potatoes* **4.00€**

**FEIJÃO PRETO** *black bean* **3.50€**

**ARROZ PIAMONTESE** *piamontese rice* **4.50€**  
arroz temperado com sal, pimenta preta com queijo parmesão e natas  
*rice seasoned with salt, black pepper w/ Parmesan cheese and cream*

## Saladas SALADS

**SALADA CAPRESE** **7.50€**  
salada tradicional que consiste em fatias finas de queijo branco e tomates temperadas com delicioso molho pesto  
*traditional salad consisting of thin slices of white cheese and tomatoes seasoned with delicious pesto sauce*

**SALADA TROPICAL** **6.50€**  
mix de alfaces, cebolas, fatias de tomates, fruta da época, cubos de queijo branco, temperados com ervas finas e queijo parmesão ralado  
*mixed of lettuce, onions, tomato slices, seasonal fruit, white cheese cubes, seasoned with fine herbs and grated parmesan cheese*

**SALADA CAESAR** **7.50€**  
mix de alfaces, tiras de frango, queijo parmesão ralado e molho caesar  
*mixed of lettuce, chicken strips, grated parmesan cheese and caesar sauce*

## LISBOA BRANCO / WHITE

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| VINHO MARCO VELHO ARINTO | 13.50€ |
| VINHO MARCO VELHO        | 13.50€ |
| VINHO MARIA AFONSO       | 12.50€ |

## ESPUMANTES & CHAMPANHES

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| CHAMPAGNE MOËT & CHANDON I ROSÉ        | 79,00€ |
| CHAMPAGNE MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT | 69,00€ |
| CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT       | 65,00€ |
| ADEGA MAYOR BRUTO                      | 25,00€ |
| ESPUMANTE TERRAS DO DEMO ROSÉ          | 24,00€ |
| ESPUMANTE TERRAS DO DEMO BRUTO         | 22,00€ |
| LUÍS PATO MARIA GOMES BRUTO            | 21,00€ |
| ERMELINDA FREITAS RESERVA BRUTO        | 15,00€ |

## ESPIRITUOSAS / SPIRITS

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| WHISKY 21 ANOS                 | 16,00€ |
| WHISKY 18 ANOS                 | 13,00€ |
| WHISKY 15 ANOS                 | 11,00€ |
| WHISKY 12 ANOS                 | 9,00€  |
| WHISKY 7 ANOS                  | 6,00€  |
| VODKA GREY GOOSE               | 9,00€  |
| VODKA ABSOLUT                  | 5,00€  |
| COGNAC MACIEIRA                | 4,00€  |
| RUM ELDORADO 15 ANOS           | 11,00€ |
| MARTINI                        | 4,00€  |
| TEQUILA OLMECA                 | 7,00€  |
| TEQUILA TRES OCHO              | 3,50€  |
| AGUARDENTE ADEGA VELHA 12 ANOS | 13,00€ |
| AGUARDENTE ADEGA VELHA 6 ANOS  | 7,00€  |

## GIN'S (TÔNICA E ESPECIARIAS)

|              |        |
|--------------|--------|
| BULLDOG      | 8.50€  |
| BEEFEATER 24 | 8.50€  |
| TANQUERAY    | 8.50€  |
| NORDÉS       | 10.50€ |
| HENDRICK'S   | 10.50€ |
| FERDINAND'S  | 14.00€ |

## APERITIVOS / APPETIZERS

|               |       |
|---------------|-------|
| DRY MARTINI   | 6.00€ |
| APEROL SPRITZ | 6.00€ |

## COCKTAILS

|                |        |
|----------------|--------|
| CAIPIRINHA     | 6,00€  |
| CAIPIROSKA     | 7,00€  |
| MOJITO         | 6,50€  |
| MOJITO SABORES | 7,50€  |
| DAIQUIRI       | 8,50€  |
| LONG ISLAND    | 11,00€ |
| CUBA LIBRE     | 7,50€  |

## DIGESTIVO / DIGESTIVE

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| LIMONCELLO VILLA MASSA       | 6.00€  |
| LICOR BEIRÃO                 | 5.00€  |
| AMÊNDOA AMARGA               | 5.00€  |
| BAILEYS                      | 6.50€  |
| LICOR BLUE CURAÇAO           | 5.00€  |
| VINHO DO PORTO RUBY          | 3.50€  |
| VINHO DO PORTO TAWNY         | 3.50€  |
| VINHO DO PORTO TAWNY 10 ANOS | 7.50€  |
| VINHO DO PORTO TAWNY 20 ANOS | 10.00€ |

## MENU BEBIDAS DRINKS MENU



## BISTRÔ & STEAK HOUSE

BEBIDAS / DRINKS

|                         |      |       |
|-------------------------|------|-------|
| ÁGUA SERRA DA ESTRELA   | 50CL | 2.40€ |
| ÁGUA FRIZE              | 25CL | 1.80€ |
| ÁGUA FRIZE              | 75CL | 4.00€ |
| ÁGUA FRIZE SABORES      | 25CL | 2.00€ |
| REFRIGERANTE LATA       | 33CL | 2.70€ |
| REFRIGERANTE COPO       | 50CL | 3.20€ |
| SCHWEPPES               | 25CL | 2.00€ |
| COMPAIS                 |      | 2.00€ |
| SUMO DE LARANJA NATURAL | 30CL | 3.00€ |
| LIMONADA                |      | 2.70€ |
| RED BULL                |      | 4.00€ |

CAFÉS / COFFEE

|                  |       |
|------------------|-------|
| CAFÉ EXPRESSO    | 1.20€ |
| CAFÉ PINGADO     | 1.30€ |
| CAPUCCINO        | 2.50€ |
| MEIA DE LEITE    | 1.50€ |
| ABATANADO        | 1.40€ |
| AMERICANO        | 1.40€ |
| CARIOCA DE LIMÃO | 1.00€ |
| IRISH COFFE      | 7.50€ |

CERVEJAS (IMPERIAL) / BEER

|                     |                |       |
|---------------------|----------------|-------|
| ESTRELLA DAMM       | 20CL           | 2.00€ |
| ESTRELLA DAMM       | 33CL           | 2.50€ |
| ESTRELLA DAMM       | 50CL           | 4.00€ |
| BOCK DAMM           | 30CL           | 2.80€ |
| BOCK DAMM           | 50CL           | 4.20€ |
| VOLL DAMM           | 33CL           | 3.00€ |
| VOLL DAMM           | 50CL           | 4.50€ |
| INEDIT DAMM         | 20CL           | 2.80€ |
| INEDIT DAMM         | 50CL           | 5.50€ |
| INEDIT DAMM         | 75CL (GARRAFA) | 8.50€ |
| MALQUERIDA          | 33CL           | 3.50€ |
| MALQUERIDA          | 50CL           | 5.50€ |
| FREE DAMM 0% ÁLCOOL | 25CL (GARRAFA) | 2.20€ |
| DAURA DAMM S/GLÚTEN | 33CL (GARRAFA) | 4.20€ |
| CIDRA               | 33CL (GARRAFA) | 3.00€ |

SANGRIA

|                                        |       |        |
|----------------------------------------|-------|--------|
|                                        | COPO  |        |
| SANGRIA SUREO                          | 4.50€ | 15.00€ |
| SANGRIA CHEFÃO                         | 5.50€ | 18.00€ |
| (MARACUJÁ, CÍTRICA E FRUTOS VERMELHOS) |       |        |
| SANGRIA BEEFEATER PINK                 | 6.50€ | 20.00€ |

VINHO VERDE / GREEN WINE

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| AVELEDA ALVARINHO          | 14,50€       |
| AVELEDA LOUREIRO           | 13,50€       |
| AVELEDA LOUREIRO/ALVARINHO | COPO 13,50€  |
| TORRE DE MENAGEM           | 3.50€ 13,50€ |
| CASAL GARCIA               | 11,00€       |

VINHO ROSÉ

|                   |        |
|-------------------|--------|
| ASSOBIO DOURO     | 19.00€ |
| MARIAFONSO LISBOA | 12.50€ |
| CAIADO ALENTEJO   | 12.50€ |

BEIRA BRANCO / WHITE

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| LUÍS PATO VINHAS VELHAS | 23.70€ |
|-------------------------|--------|

BEIRA TINTO / RED

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| LUÍS PATO VINHAS VELHAS | 29.70€ |
|-------------------------|--------|

DOURO BRANCO / WHITE

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| ANTÓNIA ADELAIDE FERREIRA | 49,00€ |
| CARM RESERVA BRANCO       | 31,00€ |
| ASSOBIO DOURO             | 18,00€ |

DOURO TINTO / RED

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| QUINTA VALE D. MARIA      | 68,00€ |
| QUINTA DOS MURÇAS RESERVA | 39,00€ |
| QUINTA DO VALBOM          | 32,00€ |
| CARM RESERVA TINTO        | 31,00€ |
| QUINTA DOS MURÇAS MINAS   | 24,00€ |
| PAPA FIGOS                | 19,50€ |
| ASSOBIO DOURO             | 18,00€ |

DÃO BRANCO / WHITE

|                        |        |
|------------------------|--------|
| CASA DE SANTAR RESERVA | 31.00€ |
| CASA DE SANTAR         | 17.50€ |

DÃO TINTO / RED

|                        |        |
|------------------------|--------|
| CASA DE SANTAR RESERVA | 31.00€ |
| CASA DE SANTAR         | 17.50€ |

TEJO BRANCO / WHITE

|                  |        |
|------------------|--------|
| FIUZA CHARDONNAY | 16.00€ |
|------------------|--------|

TEJO TINTO / RED

|                |        |
|----------------|--------|
| FIUZA 3 CASTAS | 16.00€ |
|----------------|--------|

SETÚBAL TINTO / RED

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| ERMELINDA FREITAS SYRAH RESERVA | 23,00€ |
| QUINTA DA MIMOSA                | 22,00€ |
| DONA ERMELINDA RESERVA          | 18,00€ |

ALENTEJO TINTO / RED

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| GRAN RESERVA PAI CHÃO         | 73,00€ |
| HERDADE DOS GROUS 23 BARRICAS | 48,50€ |
| RESERVA COMENDOR              | 43,20€ |
| ESPORÃO RESERVA               | 35,50€ |
| ADEGA MAYOR TOURIGA NACIONAL  | 26,70€ |
| ESPORÃO COLHEITA BIOLÓGICO    | 24,00€ |
| ADEGA MAYOR RESERVA           | 22,80€ |
| CAIADO TINTO                  | 12,50€ |

ALENTEJO BRANCO / WHITE

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| GRAN RESERVA PAI CHÃO      | 73,00€ |
| RESERVA COMENDADOR         | 35,70€ |
| ESPORÃO RESERVA            | 35,50€ |
| ESPORÃO COLHEITA BIOLÓGICO | 24,00€ |
| ADEGA MAYOR ARINTO         | 22,80€ |
| ADEGA MAYOR ANTÃO VAZ      | 22,80€ |
| ADEGA MAYOR SELEÇÃO        | 17,50€ |
| CAIADO                     | 12,50€ |

LISBOA TINTO / RED

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| VINHO MONTE JUDEU TOURINGA NACIONAL | 28,50€ |
| VINHO MARCO VELHO PREMIUM           | 20,50€ |
| VINHO MARIA AFONSO FRISATE          | 13,50€ |
| VINHO MARCO VELHO                   | 13,50€ |
| VINHO MARIA AFONSO                  | 12,50€ |