

Sebastião

RESTAURANT & BAR

A essência da
Baixa Lisboeta
numa só ementa:
intemporal, inimitável
e autenticamente
Portuguesa.

The essence of
"Baixa Lisboeta"
in a single menu -
timeless, unique and
authentically Portuguese.



@RESTAURANTESEBASTIAO

Entradas









Starters

Couvert
4,50





Sopa de Peixe     
Fish Soup
7,50





Sopa de Tomate com Ovo Escalfado      
Tomato Soup with Poached Egg
7,00

TO SHARE | PARA PARTILHAR






Croquetes de Vitela 4 Unidade | Unidade Extra 1,75        
Veal Croquettes 4 unit | Extra unit 1,75
6,50

Choco Frito à Moda de Setúbal        
Traditional Fried Cuttlefish
12,00



Tempura de Legumes    
Vegetables Tempura
12,00

Tábua de Petiscos
(Feijão Frade com Atum, Salada de Bacalhau com Grão,    
Tostas, Presunto, Queijo da Ilha e Peixinhos da Horta)
Tapas Board
(*Tuna with Black Eyed Peas, Codfish with Chick Peas, Rusks, Smoked Ham, Ilha Cheese and Fried String Beans*)
18,00

Carpaccio de Polvo   
Octopus Carpaccio
15,00

Mexilhão à Espanhola     
Mussels Sautéed with Onion, Tomato and Parsley
14,00

O Nosso Camarão "Al Ajillo"       
Our Shrimp "Al Ajillo"
15,00






Terrina de Foie Gras, Cebola Caramelizada  
e redução de Vinho do Porto
Foie Gras Terrine, Caramelized Onion and Port Wine Reduction
18,00



Tábua de Queijos
Portuguese Cheese Board
15,00


Pratos

Mains

DA LOTA | FROM THE SEA

O Nosso Bacalhau “à Brás”     
Our Cod “à Brás”
18,00


Polvo Assado com Grelos e Batata Doce   
Roasted Octopus with Sautéed Turnip Tops and Sweet Potato
22,00



Bacalhau Assado, Batata a Murro e Grelos Salteados 
Baked Cod, Roasted Potatoes and Sautéed Greens
22,50

Pregado de Tempura com Feijoca do Mar     
Turbot Tempura, Runner Beans with Flavours of the Sea
22,50

DO TALHO | FROM THE BUTCHER

Pica-Pau de Novilho, Arroz e Chips
Veal Steak “Pica-Pau”, Rice and Chips
18,00

Bife de Novilho à Portuguesa 
Typical Portuguese Fried Beef
20,00






Perna de Cordeiro de Leite com Batata à Padeiro e Grelos Salteados  
Leg of Lamb with Baker’s Potatoes and Sautéed Turnip Tops
30,00





Nossa Posta Mirandesa, Batata à murro, Grelos e Vinaigrette 
Veal Mirandesa with Roasted Potatoes, Sautéed Turnip Tops and Vinaigrette
25,00

Bochechas de Porco Preto Estufadas em Vinho Tinto com Puré de Batata Trufado     
Black Pork Cheeks Stewed in Red Wine with Truffled Mashed Potatoes
25,00

RISOTO | RISOTTO





Risotto Negro com Vieiras, Camarão Tigre e Molho de Moqueca     
Black Risotto with Scallops, Tiger Prawns and Moqueca Sauce
25,00





Garoupa, Camarão Tigre Risoto de Espargos, Lima e coentros     
Grouper, Tiger Prawn, Asparagus and Lime Risotto
22,00

Perna de Pato Confitada com Risoto
de Maçã Verde, Cenoura e Cogumelos    
*Duck Leg Confit with Green Apple,
Carrot and Mushrooms Risotto*
22,00




DA HORTA | FROM THE GARDEN

Risotto Cogumelos 
Mushrooms Risotto
16,00





Caril de Grão, Espinafres, Cogumelos e Amendoim Tostado    
Chickpea Curry, Spinach, Mushroom and Toasted Peanuts
18,00




Linguinne Caprese com Burrata    
Linguinne Caprese with Burrata
20,00






SALADAS | SALADS

Salada de Tomate, Burrata e Rúcula   
Burrata Salad with Tomato and Arugula
14,00

Salada Caesar com Frango   
Chicken Caesar Salad
14,50

Salada de Queijo de Cabra,
Pera Cozida e Nougat de Frutos Secos    
*Goat Cheese Salad with Boiled
Pear and Dried Fruits Nougat*
14,50




Bowl de Salmão Fumado, Couscous, Pepino,
Molho de Iogurte, Espinafres, Papaia e Miolo de Noz   
*Smoked Salmon Bowl with Cuscus, Cucumber,
Spinach, Yogurt Sauce, Papaya and Nuts*
15,00




Bowl de Camarão, Ananás, Rucula, Rabanete, Sementes
de Girassol, Molho de Manga, Malagueta, Pepino e Couscous     
*Shrimp Bowl with Pineapple, Arugula, Horseradish,
Sunflower Seeds, Mango Sauce, Chilli pepper and Cucumber*
16,00







Sobremesas


Desserts

O Nosso Tiramisu      
Our Tiramisu
8,50



Pudim de Ovos e Gelado de Lima   
Egg Pudding with Lime Ice Cream
7,00

As Nossas Pérolas Brancas   
Our White Pearls
7,00

Brownie de Chocolate Negro
com Gelado de Caramelo Salgado      
*Dark Chocolate Brownie
with Salted Caramel Ice Cream*
8,00

Carpaccio d'Abacaxi e Gelado de Lima 
Pineapple Carpaccio with Lime Ice Cream
6,00

Gelados Artesanais (Bola)  
Homemade Ice Cream (Scoop)
3,00

O Nosso Gelado Artesanal com o seu Baileys  
Our Homemade Ice Cream with Baileys
8,00

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



GLUTEN



OVOS
EGGS



PEIXES
FISH



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



AMENDOINS
PEANUTS



SOJA



AIPO
CELERY



LEITE
(INCLUINDO LACTOSE)



FRUTOS DE
CASCA RIJA
DRIED FRUITS



MOSTARDA



SEMENTES
DE SÊSAMO
SESAME



DIOXIDO DE ENXOFRE
SULPHUR DIOXIDE
SULFITOS | SULPHITES



TREMOÇO
LUPIN



MOLUSCOS
SHELLFISH