

RESTAURANTE NOVO CAPOTE

COUVERT

Pão	1,80€
Bread	
Manteiga	0,50€
Butter	
Azeitonas	1,50€
Olives	
Paté sardinha	1,50€
Queijo	4,50€
Cheese	
Presunto	6,00€
Ham	
Tábua de Queijo e Presunto	10,00€
Cheese and Ham	
Prato de Linguica Assada	4,50€
Grilled Sausage	
Petiscos do Dia	5,00€
Appetizer of the Day	

SALADAS e PETISCOS

Salada Mista	2,50 €
Salad	
Salada Mista Grande	4,50 €
Big Salad	
Salada de Atum	8,50 €
Tuna Salad	
Salada de Bacalhau	12,50 €
Codfish Salad	
Salada de camarão	14,50 €
Shrimps with salad	
Melão com Presunto	12,50 €
Ham with Melon	

Dose de arroz	2,50€
Dose de batata frita	3,00€
Dose de legumes	3,50€
Prato de fruta diversa	4.50€

CAIXA ALUMINEO PARA TAKE-AWAY 1€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

PRATOS DO MAR

Choco frito (batata frita)

18,00€

12.50€

Fried cuttle fish

Polvo á lagareiro

18,50€

Octopus grilled lagareiro style

Bacalhau à Lagareiro

18,50€

Codfish Lagareiro's Style

Bifinho de espadarte (batata frita)

17.50€

Sword fish with french fries

Camarão salteado em alinho c/ arroz

15.50€

Fried shrimps olive oil and garlic

Robalo Escalado

14,50€

Sea Bass grilled

Salmão

15,50€

Salmon grilled

Dourada Escalada

14,50€

Golden Bream grill

Peixe Espada

14,50€

Sword Fish(small) grilled

Sardinhas grelhadas (batata cozida)

11,00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



**JOSÉ MARIA
DA FONSECA**
• V1 •

RESTAURANTE NOVO CAPOTE

Pratos de carne

Febras grelhadas porc scraps		10.00 €	7.00€
Bitoque peru turkey Scraps		12.00 €	8.00€
Bitoque de vitela Veal Steak		14,50 €	
Grelhada Mista Mixed Grilled Meat		14,50 €	10,00€
Bife da Vazia Cow steak grilled		17,00 €	
Lagartinhos de porco preto Black porc sliced scraps		16.50€	
Picanha (A M S) Rump Cover Steak		21,00 €	14,00€
Lombinhos porco iberico grelhados porc sirloin,grilled	2px	26,00€	
Tábua Sadina (choco frito,fruta,mista de carnes) Cutled fish and grilled meat	2px	43,00 €	
Tábua Tropical Tropical Board	2 px	35,00 €	
Tábua Tropical Tropical Board	3 px	52,00 €	
Tábua Picanha Rump Cover Steak Board	2 px	43,00 €	
Tábua Terra e Mar (camarão, choco frito, carnes, fruta) Earth and Sea board	2px	54,00 €	

Nenhum prato,produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert,pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

Sobremesas

Doces (baba de camelo mousse chocolate, torta de laranja)	3.50€
Manga	4.50€
Ananas	4.00€
Frutas	3.00€
Gelados sabor olá	4.00€

Take away embalagens de alumínio custo 1.00€

Garrafas água logotipo custo 9.00€



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

Menu –Chôco frito 22.50€ (por pessoa)

Batata frita e salada... bebidas sobremesa e café

MENUS PARA GRUPO (mínimo 10 pessoas)

Tábua terra mar

30,00€ / pessoa

couvert. pão, manteiga, azeitonas,
prato de linguiça.

Prato Principal : frutas camarão choco frito carnes
grelhadas(febras peru entremeada vitela da vazia
picanha salsicha fresca) batata frita arroz e feijão
preto. Bebidas água sumos sangria vinho cerveja
Sobremesa e Café

Tábua Tropical

20.00€/pessoa

couvert. Pão manteiga azeitonas prato de linguiça.

Carnes grelhadas(febras peru frango vazia de vitela picanha salsicha
fresca)batata frita arroz e feijão preto.

Bebidas água sumos sangria vinhos sobremesa e café

Grelhada mista

15.00€/pessoa

Inclui carnes grelhadas frango peru febras lombo de porco entremeada
salsicha fresca. batata frita arroz. Bebidas água sumos vinho sangria e café

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
• V1 •

RESTAURANTE NOVO CAPOTE

menú

Couvert: salgadinhos, queijo, presunto, pão, Manteiga, azeitonas, paté.

Travessa de marisco sapateira recheada e Camarão.

Tábua tropical(carne diversas grelhadas porco, salsicha fresca, entrecôte de vitela, picanha com batata frita arroz feijão preto e fruta natural)

Bebidas vinho em garrafa espumantes sangria Cerveja sumos água bebidas aperitivas ou digestivos **sobremesa** e café.

Preço :50€ por pessoa

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

Peninsula de setubal

Hexagon	85,00 €
Periquita superior	80,00€
Dona Ermelinda fat baron sirah	21,00€
Quinta da Bacalhôa	35,00 €
Quinta da Mimosa	21,00€
Periquita Reserva	15,00 €
Ermelinda Reserva	15,00 €
Adega de Pegões Colheita	15,00 €
Adega de Pegões Sirah	17,00 €
Palhoça Quinta da Invejosa	19,00 €
Periquita Vinho da Casa	12,00 €
Quinta de Alcube	12,00€
Intocável comporta	12,00€
Montado	10,00€



Vinho a Copo Periquita

Tinto	Branco/rosé
4,50 €	4,50 € 5,00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

VINHOS TINTOS

SELECÇÃO ALENTEJO

Dona Maria Grande Reserva	55,00 €
Tapada Coelheiros	55,00 €
Mouchão	50,00 €
Herdade das Servas Vinhas Velhas	50,00 €
Humanitas Syrah	50,00 €
Cartuxa Colheita	30,00 €
Esporão	27,00 €
Dez tostões	25,00 €
Quinta do Carmo	25,00 €
Malhadinha	75,00 €
Peceguina	21,00 €
Grous	21,00 €
José de Sousa	15,00 €
Dona Maria	15,00 €
CARTUXA reserva	75,00€
Herdade do papa leite (pacto do diabo)	45,00€
Reguengos Sócios	15,00 €
Convento da Tomina	21,00 €
Trinca Bolotas	15,00 €
Monte das servas	15,00€
Figueirinha Amnesia	17,00 €
Marquês Borba	15,00 €
Vinhas da Ervideira	15,00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

VINHOS TINTOS

SELECÇÃO DOURO

Quinta do Côtto Grande Escolha	50,00 €
Callábriga	37,00 €
Castelares Grande Reserva	33,00 €
Post Scriptum	27,00 €
Flor das Tecedeiras	17,00 €
Cabeça de Burro	15,00 €
Papa Figos	15,00 €
Piano Douro Reserva	15,00 €
Crasto Superior	25,00 €
Esteva Ferreirinha	12,00€

Carvoeira Velhos Tempos	15,00€
Trás os Montes Quinta do Sobreiró	15,00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

VINHOS BRANCOS

Cartuxa	25,00€
Ervideira invisível	21,00€
Quinta Camarate Branco Seco	19,00 €
Herdade da Peceguina	21,00 €
Piano Moscatel galego	14,00 €
Periquita	12,00 €
João Pires	12,00 €
BSE – Branco Seco Especial	12,00 €



VINHOS ROSÉS

João pires	12,50€
Periquita	12,50 €
Mateus	12,50€

VINHOS VERDES

Soalheiro	17,00€
Deu-la-deu	15,00 €
Muralhas	12,50 €
Pecadinhos do Abade	12,50 €

ESPUMANTES

Moët et Chandon	75,00 €
Murganheira	37,00 €
Raposeira	17,00 €

Sangrias

Frutos vermelhos

Tinto Branco Rosé	Espumante	
12,00 €	15,00 €	

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
• VI •

RESTAURANTE NOVO CAPOTE

Outras Bebidas

Café	1.00 €
Café Duplo	2,00 €
Chá	2,20 €
Refrigerantes	1,95 €
Água 50 cl	1,50 €
Água 1'5 l	2,50 €
Ginja	2,75 €
Martini	2,50 €
Moscatel	2,50 €
Amêndoa Amarga	2,50 €
Amarguinha	3,50 €
Licor Beirão	3.50 €
Vinho do Porto	4.00 €
Moscatel Roxo	5,50 €
Moscatel 20 Anos	7,50 €
Licores Internacionais	5,00 €
Vinho a copo Periquita branco, tinto ou rosé	4,50 €
Imperial	1,50 €
Caneca	3,75 €
Média	2.00 €
Mini	1,50 €
Guinness	5,50 €
Caipirinha	5,00 €
Gin Tónico Gordons	5,00 €
Mojito	5,00 €
Gin Tanqueray	8,50 €
Gin Bulldog	8,50 €

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

Whisky Novo

JB	4,00 €
Cutty Sark	4,00 €
Grants	4,00 €
Famouse Grouse	5,00 €
Jameson whiskey	5,00 €
Bushmills	5,00 €

Whisky Velho

JB 15 Anos	7,00 €
Chivas	7,00 €
Logan	6,00 €
Jack Daniels	6,00 €
Cardu	10,00 €
Dimple	12,00 €
Old Parr	12,00 €
Johnnie Walker Swing	15,00 €
Remy Martin	15,00 €

Outras Bebidas Brancas

Aguardentes	4,50 €
-------------	--------

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355



RESTAURANTE NOVO CAPOTE

VINHO DA CASA

Periquita Rosé

Aroma: Limpo, frutos vermelhos, bagas azuis

Paladar: Excelente fruta, boa acidez

Castas: Touriga Nacional, Castelão, Aragonês

Periquita Branco

Aroma: Espargos verdes, ananás, lantana

Paladar: frutado, boa acidez

Castas: Verdelho/Verdejo, Viosinho, Viognier, Sauvignon Blanc

Periquita Tinto

Aroma: Frutos vermelhos, madeira de carvalho, café, baunilha, cedro

Paladar: muito frutado, equilibrado, suave

Castas: Castelão, Trincadeira, Aragonês



PERIQUITA
A NOSSA MESA DESDE 1850

garrafa **12,00 €**

copo **4,50 €**

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

Iva incluído segundo taxas em vigor

Joaquimtecedeiro@gmail.com

largo do carmo n2

265404709/966938355

