



MENÚ

Bienvenido a Capa na Baixa.
Aquí llevamos sirviendo la tradición de Oporto desde 1972.

ENTRANTES

Huevos rotos al estilo Capa 13

Papas fritas crujientes, coronadas con huevos fritos a la perfección y terminadas con salchicha y linguiça.

Pan de ajo con queso 9

Una base de pizza fina y crujiente, aromatizada con ajo, cubierta generosamente con queso fundido y terminada con un toque de orégano.

Tabla abundante 22

Una generosa selección de quesos y embutidos caseros, ideales para compartir.

Capa Negra Rissois

- 1 Rissol 2
- 2 Rissóis con patatas fritas o arroz 6
- 5 Rissois 8

Elaborados con ingredientes de primera calidad, son una auténtica especialidad y forman parte de la cultura gastronómica de Oporto.

Francesinha (sándwich portugués) Pan rebanado 14

Nuestra Francesinha, pero servida sobre rebanadas de pan tostado, al estilo de nuestro restaurante original, Capa Negra II.

FRANCESINHA

Francesinha Reina 14

El clásico de siempre. Pan tostado bijou, jugoso bistec (100 g de carne uruguaya), linguiça, chorizo fresco, jamón, mortadela y queso fundido.

Francesinha vegetariana 13

Una Francesinha con salchicha vegana, berenjena, champiñones y salsa vegetariana.

Mini Francesinha 9

La virtud reside en el punto medio. Aquí tenemos una Francesinha cortada por la mitad.

Francesinha Sevillana 15


Francesinha con gambas gratinadas y cubierta de queso fundido. Se sirve con pan Bijou o normal.


Elige tu salsa.

- El Tradicional: Una receta secreta con 52 años de historia en Oporto.
- Extra picante: Para quienes prefieren la salsa muy picante.

Extras - Sándwich francés

 Huevo 1

 Plato de papas fritas 3.5

 Filete de solomillo 5



CAPA NA BAIXA

MENÚ

Bienvenido a Capa na Baixa.

Aquí llevamos sirviendo la cocina tradicional de Oporto desde 1972.

CARNE

Bife Cortador (2 personas) 42

Un clásico para compartir. Filete cortado a la plancha (para 2 personas), perfecto para compartir... y repetir.

Capa na Baixa Hamburger 15

Hamburguesa casera elaborada con 100% solomillo de ternera, servida con patatas fritas en rodajas.

T-Bone 30

Filete T-bone servido con papas fritas, ensalada y arroz.

Bifes Capa na Baixa 21

Filete de ternera servido con patatas fritas en rodajas. Suplemento: Filete de solomillo 8 🍖

- **Salsa para sartén**

Salsa especial de hojas de laurel.

- **Salsa de mostaza**

Una mezcla de mostaza de Dijon y mostaza clásica.

- **Salsa picante**

Deliciosa salsa de tres pimientos.

Filete en un plato

- **Filete a la plancha**

Menú: "Pequeño pero valioso" 15

Porción pequeña, ingredientes de primera calidad y solo 250 kcal

- Filete de lubina (200 g), verduras y tomates cherry.
- Filete de pollo (200 g), lechuga, zanahoria y queso.

PEZ

Bacalao a la parrilla 2 personas 45

Delicioso y succulento plato de bacalao a la parrilla.

Camarones Açorda 2pp 40

Açorda de gambas servida en un timbal de hojaldre, para 2 personas. Tiempo de cocción: 15 minutos.

Bacalao al estilo Braga 2pp 45

Elaborado con aceite de oliva, ajo, cebolla y patatas: una explosión de sabor tradicional.

Lubina con verduras 17

Filete de lubina sin escamas, servido con verduras y patatas cocidas.

Filete de salmón 20

Lomo de salmón, servido con verduras y patatas cocidas.



Menú infantil 12

- Hamburguesa con papas fritas.
- Espaguetis a la boloñesa.
- Pizza.

Todos los menús incluyen zumo Um Bongo.

Y una pieza de fruta o una bola de helado de postre.



CAPA NA BAIXA

MENÚ

Bienvenido a Capa na Baixa.

Aquí llevamos sirviendo la cocina tradicional de Oporto desde 1972.

ENSALADAS

Ensalada de queso feta 16

Mezcla de lechugas, queso feta, nueces, tomate, huevo cocido, vinagreta y mostaza.

Ensalada Caprese 16

Tomates cherry, queso mozzarella, aceite de oliva, orégano y albahaca.

Ensalada Capa na Baixa 20

Nuestra ensalada de la casa con camarones, fruta fresca y aderezo cóctel.

Ensalada de pollo 16

Pollo a la parrilla, verduras frescas, picatostes y piñones. Salsa aparte.

ITALIA

Pizza Calzone 16

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, huevo, pepperoni y mantequilla de ajo con orégano.

Pizza Picanti 15

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, jalapeños y cebolla roja.

Pizza vegetariana 14

Salsa de tomate, queso mozzarella vegano, tomates cherry, champiñones y rúcula.

RUEDA DE QUESO PECORINO ROMANO

Carbonara alla Ruota 22

La auténtica! Pasta con yema de huevo y panceta, envuelta en queso Pecorino Romano. Elige entre espaguetis, tallarines o penne.

Champiñones con aceite de trufa 22

Champiñones salteados en aceite de trufa, envueltos en queso pecorino romano. Espaguetis, tallarines o penne.

Camarones Ruotta 25

Pasta con queso Pecorino Romano, cubierta con camarones salteados en aceite de oliva, ajo y cilantro. Elija entre espagueti, tallarines o penne.

ITALIA

Pizza Capa 15

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomates cherry, albahaca y jamón.

Pizza Margarita 12

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

Espaguetis a la boloñesa 13

Carne picada y tomate.

Pasta con pollo 14

Pollo, crema, champiñones y albahaca.



CAPA NA BAIXA

MENÚ

Bienvenido a Capa na Baixa.

Aquí llevamos sirviendo la cocina tradicional de Oporto desde 1972.

GRILL

Perrito caliente especial 13

Perrito caliente especial con salchicha fresca, jamón, queso y salsa Francesinha.

Sándwich de filete de solomillo 15

Se sirve con queso, jamón y patatas fritas.

Pica Pau 14

Francesinha desmontada (ideal para compartir).

Perrito caliente con queso 9

Perrito caliente con queso y jamón.

Tortilla: 12

Camarones / Mixto / Simple

Se sirve con patatas fritas y ensalada.



POSTRES

El postre estrella de Capa 7

Postre helado de chocolate Pantagrueil con panna cotta en su interior, servido con helado de vainilla. Ideal para compartir y disponible en cantidades limitadas.

Crème Brûlée Natillas Quemadas 4

Leche, yemas de huevo, azúcar y cáscara de limón. Caramelizado justo delante de ti.

Bolo Chocolate 6

Tarta de chocolate casera, elaborada con chocolate Pantagrueil y una bola de pistacho congelada.

Tarte Bolacha 6

Tarta helada de chocolate con bizcochos María y coco. Sencilla por fuera, deliciosa por dentro.

Mousse de chocolate 6

Mousse casera, elaborada con chocolate Pantagrueil.

Fruta de temporada / Helado 3

Elige fruta fresca de temporada o un helado a tu gusto.

✿ Gracias por visitar Capa na Baixa ✿ Si disfrutaste de tu experiencia, por favor deja tu reseña en línea y ayuda a que más personas descubran este pequeño rincón de Oporto.

Para agradecerte, te invitamos a una cerveza artesanal de 0.15 L a elegir. 🍷 Porque en Capa, cada visita cuenta. Y cada vez que compartes, también.



CAPA NA BAIXA



CERVEZAS, VINOS Y BEBIDAS

Nuestra selección para brindar con alma.

CERVEZAS

Super Bock

Aroma fresco, ligeramente maltoso y afrutado, cuerpo medio y sabor equilibrado, amargor bien estructurado con dulzor de malta y un final ligero y seco.

- Lambretta 1,5l 1,5
- Hasta 2,0 l 2
- Príncipe 0,4 l 4
- Caneca 0,5 l 5

Super Bock Stout

Una cerveza oscura elaborada con malta pálida, malta caramelo y malta chocolate, lo que le confiere un aroma y sabor distintivos, así como una espuma cremosa y duradera.

- Lambretta 1,5l 2
- Hasta 2,0 l 2,5
- Príncipe 0,4 l 4,5
- Caneca 0,5 l 6

Baviera Weiss

De aspecto turbio y ligeramente transparente, revela una armonía de aromas frutales, clavo y especias. De cuerpo ligero, sabor suave y refrescante, ligeramente amargo con buena acidez y un final corto.

- Taza 0,25 l

3,5

CERVEZAS

Cerveza Abadia Lager

Se caracteriza por su color ámbar, su cuerpo pleno y un sabor que combina notas de malta dulce, caramelo, frutos secos y un ligero toque especiado. Se aprecia por su sabor más rico y complejo.

- Taza 0,3l

3,5

Coruja IPA

Oscura, amarga, con ingredientes 100% naturales y una personalidad acentuada por el dry hopping, la adición tardía de lúpulo.

- Taza 0,2 l

3

Cerveza Grimbergen

Cerveza belga de abadía, con carácter a fruta madura y marcadamente maltosa, que se beneficia de una buena acidez. Posee un perfil aromático cautivador, similar al de un licor, equilibrado entre amargor y aromas maltosos y florales.

- Taza 0,25 l

3,5

Somersby

Una sidra que es mucho más que una simple sidra; es una experiencia refrescante. Perfecta para compartir con buenos amigos, familiares e incluso desconocidos.

- Botella de 0,33 l

3,5

CAPA NA BAIXA

GRILL * CERVEJARIA

BY CAPA NEGRA



CERVEZAS, VINOS Y BEBIDAS



Nuestra selección para brindar con alma.

SANGRÍA

Sangría de champán blanco

2 ramas de canela, 3 hojas de menta, 2 cl de licor Beirão, 4 cl de ginebra, 1/2 botella de champán, limonada con gas.



Taza 0,33 l 6

Jarra 1 l 22

Sangría roja

2 ramas de canela, 3 hojas de menta, 2 cl de brandy, 4 cl de triple sec, 1/2 botella de vino tinto, limonada con gas.

- Taza 0,33 l 6
- Taza de 1 litro 20

CÓCTELES

Cócteles

Sencillo, fresco y siempre perfectamente frío. Un brindis ligero, al estilo de Oporto.

- Capa Gin — Gin tonic clásico con cítricos. 6
- Porto Baixa — Vino de Oporto blanco con agua tónica y limón. 6
- Negro & Pepsi — Whisky con Pepsi y hielo. 6
- Vodka Cítrico — Vodka con agua mineral, sabor a limón. 6

VINOS

vinos del Duero

Símbolo emblemático de la cultura nórdica, nacen en las escarpadas terrazas del río y atesoran en su sabor la fuerza de la tierra y la tradición. Un brindis por el orgullo del Norte.

- Calheiros Cruz 15
- Quinta do Crasto 25
- Diálogo 22
- Quinta do Crasto Superior 35

Vinos del Alentejo

Soleadas, suaves y acogedoras, reflejan la tranquilidad de las llanuras y la generosidad del sur. Un viaje lleno de sabor por las cálidas tierras del Alentejo.

- Ayuda ½ 8 15

Alvarinho

Fresco, elegante y aromático: el vino blanco del Minho que celebra la ligereza y la tradición de esta región verde.

- Deu la Deu 22

Mateus Rosé

Un icono portugués con un espíritu ligero y refrescante. Afrutado, delicado y perfecto para compartir en buena compañía. 18



CAPA NA BAIXA

CERVEZAS, VINOS Y BEBIDAS

Nuestra selección para brindar con alma.



VINOS ESPUMOSOS

vinos espumosos

Nacidos en las bodegas de granito de Távora-Varosa, combinan sofisticación y frescura en una tradición de excelencia portuguesa.

- Murganheira Súper Reserva Bruto 30
- Murganheira Reserva Meio Seco 25

OPORTO Y LICORES

Oporto y licores

Sabores intensos para culminar la comida con alma y carácter.

- Porto Dry White 5
- Oporto 10 años 8
- Lágrima 5
- Leonado 5
- Johnny Walker negro 12 9
- Whiskey bushmills: 6
- Whisky Johnny Walker rojo 6
- Ginebra Hendrick's 10
- Gin Gordon's 5
- Brandy Croft 3.5
- CRF 8 Brandy
- Licor Beirão 5
- Vodka Absolut 6

AGUAS Y ZUMOS

Aguas y zumos



Para complementar mejor su comida.

- Agua 0,5 l 1,5
- Agua con gas 2
- Sumo natural 5
- Dispensadores refrigerados 2.5
- Sabores Compal 4
- Un bongó 2
- Piedras con sabor 2.5
- Limonada casera 1l 6
- Agua tónica 3
- Ginger Ale 3

CAFETERÍA

Cafetería

Nuestra sección de cafetería.

- Café 2
- Descafeinado 2.5
- Pingo 2
- Infusión 2
- Carioca 2