



# MENU

Bienvenue à Capa na Baixa.  
Nous servons ici la tradition de Porto depuis 1972.

## ENTRÉES

### Œufs cassés style Capa 13

Frites croustillantes, garnies d'œufs frits délicats et agrémentées de saucisse et de linguïça

### Pain à l'ail gratiné 9

Une pâte à pizza fine et croustillante, aromatisée à l'ail, généreusement garnie de fromage fondu et agrémentée d'une touche d'origan.

### Planche gourmande 22

Un généreux assortiment de fromages et de charcuteries maison — idéal à partager.

### Rissois du Capa

- 1 Rissol 2
- 2 Rissóis avec frites ou riz 6
- 5 Rissois 8

Élaborés avec des ingrédients de première qualité, ces produits constituent une véritable spécialité et font partie intégrante de la culture gastronomique de Porto.

### Francesinha (sandwich portugais) Pain tranché 14

Notre Francesinha, mais servie sur du pain grillé tranché, dans le style de notre restaurant d'origine, Capa Negra II.

## FRANCESINHA

### Francesinha Reine 14

Un classique indémodable. Pain bijou grillé, steak juteux (100 g de bœuf uruguayen), linguïça, saucisse fraîche, jambon, mortadelle et fromage fondu.

### Francesinha végétarienne 13

Une Francesinha avec saucisse végétalienne, aubergines, champignons et sauce végétarienne.

### Mini Francesinha 9

La vertu se trouve au milieu. Voici une francesinha coupée en deux.

### Francesinha Sevillana 15

Francesinha aux crevettes gratinées, recouverte de fromage fondu. Servie avec du pain Bijou ou du pain classique.

### Choisissez votre sauce.

- La Traditionnelle : Une recette secrète forte de 52 ans d'histoire à Porto.
- Extra épicé : Pour ceux qui aiment leur sauce très épicée.

### Suppléments - Sandwich français



Ce 1



Assiette de frites 3,5



Steak de surlonge 5



# CAPA NA BAIXA

## MENU

Bienvenue à Capa na Baixa.

Nous servons ici la cuisine traditionnelle de Porto depuis 1972.

### VIANDE

#### *Coupe-steak (pour 2 personnes) 42*

Un classique à partager. Le steak grillé Cortado (2 personnes), parfait à partager... et à refaire !

#### *Couverture chez Baixa Hamburger 15*


Burger maison préparé avec du steak de surlonge 100% pur, servi avec des frites.

#### *T-Bone 30*

Steak T-bone servi avec des frites, de la salade et du riz.

#### *Bifes Capa na Baixa 21*

Entrecôte servie avec des pommes de terre sautées.

Supplément : Entrecôte 8 

- *Sauce pour poêle*

Sauce spéciale aux feuilles de laurier.

- *Sauce moutarde*

Un mélange de moutarde de Dijon et de moutarde classique.

- *Sauce piquante*

Délicieuse sauce aux trois poivres.

Steak sur une assiette

- *Steak grillé sans sauce, garni d'un œuf.*

#### *Menu : « Petit mais précieux » 15*

Petite portion, ingrédients de qualité supérieure et seulement 250 kcal

- Filet de bar (200g), légumes et tomates cerises.
- Steak de poulet (200 g), laitue, carotte et fromage

### POISSON

#### *Cabillaud grillé 2pp 45*

Un plat de cabillaud grillé délicieux et succulent.

#### *Crevettes Açorda 2pp 40*

Açorda de crevettes servie dans une timbale feuilletée, pour 2 personnes. Temps de cuisson : 15 minutes.

#### *Morue à la Braga 2pp 45*

Préparé avec de l'huile d'olive, de l'ail, de l'oignon et des pommes de terre — une explosion de saveurs traditionnelles.

#### *Bar aux légumes 17*

Filet de bar écaillé, servi avec des légumes et des pommes de terre bouillies.

#### *Filet de saumon 20*

Filet de saumon, servi avec des légumes et des pommes de terre bouillies.



#### *Menu enfant 12*

- Hamburger avec frites.
- Spaghetti bolognaise.
- Pizza.

Tous les menus incluent du jus Um Bongo.  
Et un fruit ou une boule de glace en dessert.



# CAPA NA BAIXA

## MENU

Bienvenue à Capa na Baixa.

Nous servons ici la cuisine traditionnelle de Porto depuis 1972.

### SALADES

#### *Salade de feta 16*

Mélange de laitues, feta, noix, tomate, œuf dur, vinaigrette et moutarde.

#### *Salade Caprese 16*

Tomates cerises, mozzarella, huile d'olive, origan et basilic.

#### *Couvrir dans la salade inférieure 20*

Notre salade maison avec crevettes, fruits frais et vinaigrette cocktail.

#### *Salade de poulet 16*

Poulet grillé, légumes frais, croûtons et pignons de pin. Sauce à part.

### ITALIE

#### *Pizza Calzone 16*

Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, pepperoni et beurre à l'ail et à l'origan.

#### *Pizza Picanti 15*

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, jalapeños et oignon rouge.

#### *Pizza végétarienne 14*


Sauce tomate, mozzarella végétalienne, tomates cerises, champignons et roquette.

### MEULE DE FROMAGE PECORINO ROMANO

#### *Carbonara alla Ruota 22*

Un vrai régal ! Des pâtes aux jaunes d'œufs et à la pancetta, enrobées de pecorino romano. Choisissez entre spaghetti, tagliatelles ou penne.

#### *Champignons à l'huile de truffe 22*

Champignons sautés à l'huile de truffe, enveloppés dans du fromage Pecorino Romano. Spaghettis, tagliatelles ou penne. 

#### *Crevettes Ruotta 25*

Pâtes au Pecorino Romano, garnies de crevettes sautées à l'huile d'olive, à l'ail et à la coriandre. Choisissez entre spaghetti, tagliatelles ou penne.

### ITALIE

#### *Pizza Capa 15*

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, basilic et jambon.

#### *Pizza Margherita 12*

Sauce tomate, mozzarella et basilic.

#### *Spaghetti bolognaise 13*

Viande hachée et tomates.

#### *Pâtes au poulet 14*

Poulet, crème, champignons et basilic.



# CAPA NA BAIXA

## MENU

Bienvenue à Capa na Baixa.

Nous servons ici la cuisine traditionnelle de Porto depuis 1972.

### GRIL

#### *Hot-dog spécial 13*

Hot-dog spécial avec saucisse fraîche, jambon, fromage et sauce Francesinha.

#### *Sandwich au steak de surlonge 15*

Servi avec du fromage, du jambon et des frites.

#### *Pica Pau 14*

Francesinha démontée (idéale pour le partage).

#### *Hot-dog au fromage 9*

Hot-dog au fromage et au jambon.

#### *Omelette : 12*

#### *Crevettes / Mixte / Simple*

Servi avec des frites et de la salade.



### DESSERTS

#### *Dessert signature de Capa 7*

Pantagrue, dessert glacé au chocolat, fourré d'une panna cotta et servi avec de la glace à la vanille. Idéal à partager, en quantité limitée.

#### *Crème Brûlée Burnt Custard 4*

Lait, jaunes d'œufs, sucre et zeste de citron. Caramélisés sous vos yeux.

#### *Bolo Chocolat 6*

Gâteau au chocolat maison, préparé avec du chocolat Pantagrue et une boule de pistache congelée.

#### *Tarte Bolacha 6*

Tarte glacée au chocolat, aux biscuits Maria et à la noix de coco. Simple à l'extérieur, délicieuse à l'intérieur.

#### *Mousse au chocolat 6*

Mousse maison, préparée avec du chocolat Pantagrue.

#### *Fruits de saison / Crème glacée 3*

Choisissez des fruits frais de saison ou une glace de votre choix.

🌿 Merci d'avoir visité Capa na Baixa 🌿 Si vous avez apprécié votre expérience, veuillez laisser un avis en ligne et aidez ainsi d'autres personnes à découvrir ce petit coin de Porto.

Pour vous remercier, nous vous offrons une bière artisanale de 0,15 L de votre choix. 🍷 Chez Capa, chaque visite compte. Et chaque partage aussi.



# CAPA NA BAIXA

## BIÈRES, VINS ET BOISSONS

Notre sélection pour trinquer avec passion.



### BIÈRES

#### *Super Bock*

Arôme frais, légèrement malté et fruité, corps moyen et saveur équilibrée, amertume bien structurée avec une douceur maltée et une finale légère et sèche.

- Lambretta 1,5 l 1,5
- Jusqu'à 2,0 l 2
- Prince 0,4 l 4
- Caneca 0,5 l 5

#### *Super Bock Stout*

Une bière brune brassée avec du malt pâle, du malt caramel et du malt chocolat, ce qui lui confère un arôme et un goût distincts, ainsi qu'une mousse onctueuse et persistante.

- Lambretta 1,5 l 2
- Jusqu'à 2,0 l 2,5
- Prince 0,4 l 4,5
- Caneca 0,5 l 6

#### *Bavière Weiss*

Très limpide et légèrement trouble, ce vin révèle une harmonie d'arômes fruités, de clou de girofle et d'épices. Léger en bouche, il offre une saveur douce et rafraîchissante, légèrement amère avec une belle acidité et une finale courte.

- Tasse 0,25 l 3,5

### BIÈRES

#### *Lager Abadia*

Elle se caractérise par sa robe ambrée, sa texture ample et un arôme mêlant des notes de malt doux, de caramel, de fruits secs et une légère touche d'épices. Elle est appréciée pour sa saveur riche et complexe.

- Tasse 0,3l 3,5

#### *Coruja IPA*

Sombre, amère, avec des ingrédients 100% naturels et une personnalité accentuée par le houblonnage à cru - l'ajout tardif de houblon.

- Tasse 0,2l 3

#### *Bière de Grimbergen*

Bière d'abbaye belge, aux arômes de fruits mûrs et au malt prononcé, bénéficiant d'une belle acidité. Son profil aromatique envoûtant, évoquant une liqueur, offre un équilibre parfait entre amertume, notes maltées et florales.

- Tasse 0,25 l 3,5

#### *Somersby*

Un cidre qui est bien plus qu'un simple cidre ; c'est une expérience rafraîchissante. Idéal à partager entre amis, en famille, et même avec des inconnus.

- Bouteille 0,33 l 3,5



# CAPA NA BAIXA

## BIÈRES, VINS ET BOISSONS



Notre sélection pour trinquer avec passion.

## SANGRIA

### *Sangria au champagne blanc*

2 bâtons de cannelle, 3 feuilles de menthe, 2 cl de liqueur Beirão, 4 cl de gin, 1/2 bouteille de champagne, limonade pétillante.

Tasse 0,33 l 6

Mug 1 l 22

### *Sangria rouge*

2 bâtons de cannelle, 3 feuilles de menthe, 2 cl de brandy, 4 cl de triple sec, 1/2 bouteille de vin rouge, limonade pétillante.

- Tasse 0,33 l 6
- Mug de 1 L 20

## COCKTAILS

### *Cocktails*

Simple, frais et toujours parfaitement frais. Un toast léger, à la porto.

- Capa Gin — Gin tonic classique aux agrumes. 6
- Porto Baixa — Porto blanc avec du tonic et du citron. 6
- Negro & Pepsi — Whisky avec Pepsi et glace. 6
- Vodka aux agrumes — Vodka à l'eau minérale, aromatisée au citron. 6

## VINS

### *vins du Douro*

Symbole majeur de la culture nordique, ces vins naissent des terrasses escarpées du fleuve et portent en eux la force du terroir et de la tradition. À la fierté du Nord !

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

### *Vins de l'Alentejo*

Ensoleillées, douces et accueillantes, elles reflètent la tranquillité des plaines et la générosité du Sud. Un voyage savoureux à travers les terres chaudes de l'Alentejo.

- Ajuda 1/2 8 15

### *Alvarinho*

Frais, élégant et aromatique — le vin blanc du Minho qui célèbre la légèreté et la tradition de cette région verdoyante.

- Dieu est Dieu 22

### *Matthieu Rose*

Une icône portugaise à l'esprit léger et rafraîchissant. Fruité, délicat et parfait à partager entre amis. 18



# CAPA NA BAIXA

## BIÈRES, VINS ET BOISSONS



Notre sélection pour trinquer avec passion.

### VINS MOUSSEUX

#### *Vins mousseux*

Nées dans les caves de granit de Távora-Varosa, elles allient sophistication et fraîcheur dans la pure tradition d'excellence portugaise.

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

### PORTO ET SPIRITUEUX

#### *Porto et spiritueux*

Des saveurs intenses pour conclure le repas avec âme et caractère.

- Porto Blanc Sec 5
- Porto 10 ans 8
- Larme 5
- Fauve 5
- Johnny Walker noir 12 9
- Moulins à whisky : 6
- Whisky Johnny Walker rouge 6
- Gin Hendrick's 10
- Les 5 gins de Gin Gordon
- Brandy Croft 3.5
- CRF 8 Brandy
- Licor Beirão 5
- Vodka Absolut 6

### EAUX ET JUS

#### *Eaux et jus*



Pour accompagner au mieux votre repas.

- Eau 0,5 l 1,5
- Eau gazeuse 2
- Sumo naturel 5
- Distributeurs réfrigérés 2,5
- Compal saveurs 4
- Un bongo 2
- Pierres aromatisées 2,5
- Limonade maison 1 l 6
- Eau tonique 3
- Ginger Ale 3

### CAFÉTÉRIA

#### *Cafétéria*

Notre section cafétéria.

- Café 2
- Décaféiné 2,5
- Pingo 2
- Infusion 2
- Carioca 2