

Há mais de 40 anos, o mesmo de sempre.

The same as always, for more than 40 years.

A história do nosso famoso Bife remonta aos finais do século XVIII, aquando da chegada a Lisboa do napolitano António Marrare – fundador dos míticos Cafés Marrare. No início do século XIX, António Marrare criou a receita do afamado bife que rapidamente se celebrou por toda a cidade.

Em 1982, os fundadores do Café São Bento partiram em busca da receita original, a qual afinaram e aperfeiçoaram nos primeiros anos da casa para não mais, até aos dias de hoje, ser alterada.

Assim, desde há mais 40 anos, vem-se ao Café de São Bento para comer o mesmo bife, mas não um bife qualquer – o – unanimemente considerado, Melhor Bife de Lisboa.

Será do corte, da qualidade da carne, da confeção, do molho?
É tudo isso e mais alguns segredos que bem guardamos, desde 1982.



The history of our famous steak dates back to the end of the 18th century, when the Neapolitan António Marrare – founder of the mythical Cafés Marrare – arrived in Lisbon. At the beginning of the 19th century, he created the recipe for the famous steak that quickly became famous throughout the city.

In 1982, the founders of Café São Bento set out in search of the original recipe, which they refined and perfected in the house's early years and have never been changed to this day.

So, for over 40 years, people have been coming to Café de São Bento to eat the same steak, but not just any steak – the one – unanimously considered the Best Steak in Lisbon.

Is it the cut, the quality of the meat, the preparation, the sauce?
It's all this and a few more secrets that we have kept well since 1982.

COUVERT 4€ (por pessoa | per person)

Baguete e pão alentejano torrados, manteiga fresca, mousse de paiola
Toasted baguete and white bread from Alentejo, fresh butter, chorizo mousse

CROQUETES 2,5€ (unidade | unit)

Servidos com mostarda | *Croquettes served with mustard*

ENTRADAS | STARTERS

O CLÁSSICO FOIE GRAS DE PATO

THE CLASSIC DUCK FOIE GRAS

Com chutney de maçã, passas, pêra e tomate e tostas.

With apple, raisins, pear and tomato chutney and bread crackers

13€

OS TRADICIONAIS CAMARÕES AL AJILLO

THE TRADITIONAL PRAWNS

AL AJILLO

Camarão ao alho e malagueta

Sautéed prawns with garlic and chilli

13€

STEAK TARTARE

Lombo de novilho picado, temperado como manda a tradição, servido com tostas

Chopped veal loin, seasoned as tradition dictates, served with bread crackers

14€

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

CLAMS "BULHÃO PATO STYLE"

Molho de vinho branco, azeite, alho e coentros

Sautéed clams, olive oil, garlic, coriander and white wine

16€

OSTRAS OYSTERS

Ao natural com limão e vinagrete
6 ou 12 unidades

*Natural oysters, lemon and vinaigrette
6 or 12 units*

14€ / 28€

PRESUNTO PATA NEGRA "PATA NEGRA" IBERIAN SMOKED HAM

100% Bolota, 36 meses de cura

Made from 100% bellota iberian pigs, cured 36 months

16€

PEIXINHOS DA HORTA GREEN BEANS TEMPURA

Feijão verde em tempura com maionese de citrinos

With citrus mayonnaise

8€

QUEIJO SERRA DA ESTRELA SERRA DA ESTRELA CHEESE

Queijo de São Gião, certificado DOP, acompanhado de geleia de pimento e tostas

PDO certified sheep cheese served with red bell pepper jelly and bread crackers

12€

CARPACCIO DE NOVILHO BEEF CARPACCIO

Com parmesão, pimenta rosa, rúcula e nozes

With parmesan, rose pepper, arugula and nuts

12€



@cafedesaobento

CAFÉ DE SÃO BENTO®

RESTAURANTE & BAR

EST. 1982

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

O FAMOSO BIFE À CAFÉ DE SÃO BENTO
THE FAMOUS CAFÉ DE SÃO BENTO STEAK

A MESMA RECEITA HÁ 40 ANOS | SAME RECIPE FOR OVER 40 YEARS

Com molho à Café de São Bento, inspirado no Bife à Marrare, acompanhado de batatas fritas aos palitos

*Served with Café de São Bento cream sauce, inspired by the traditional "Marrare steak"
(Lisbon's traditional steak from the 18th century) and french fries*

BIFE DO LOMBO | FILET MIGNON

200g

28€

250g

33€

BIFE DA VAZIA | SIRLOIN STEAK

200g

25€

BIFE À PORTUGUESA

PORTUGUESE STEAK

Com alho, louro e presunto,
como manda a tradição, acompanhado
de batatas fritas às rodelas

*Fried with garlic, iberian smoked ham
and laurel, as tradition dictates,
and served with fried potato rounds*

BIFE AO MOLHO MADEIRA

STEAK WITH MADEIRA WINE SAUCE

Servido com molho madeira
e cogumelos
e batatas fritas

*Served with madeira wine sauce
with mushrooms
and french fries*

CHATEAUBRIAND

Lombo 450g selado,
servido com molho bearnaise
e batatas fritas

*Filet mignon 450g with béarnaise sauce
served with french fries*

52€ (2 pessoas | 2 persons)

TARTE MEDITERRÂNICA

VEGETABLES WELLINGTON

Legumes estufados, ervas
mediterrânicas e tofu
em massa folhada, brunesa
de tomate e azeitonas, rúcula
e vinagrete de limão

*Braised vegetables,
mediterranean herbs and tofu
in puff pastry, tomato
and olive brunoise, arugula,
and lemon vinaigrette*

18€

FILETES DE PEIXE-GALO

JOHN DORY FILLETS

Com arroz de tomate
e molho tártaro

*With tomato rice
and tartar sauce*

23€

BACALHAU À BRÁS

CODFISH "À BRÁS STYLE"

Bacalhau desfiado,
cebola, batata,
azeitona e ovo

*Shredded cod
with onions, potatoes,
olives and egg*

22€

BACALHAU GRATINADO

CODFISH AU GRATIN

Bacalhau desfiado,
envolto nas nossas natas,
batata, noz moscada
e gratin de queijos

*Shredded cod,
wrapped in our cream,
potato, nutmeg
and cheese gratin*

20€

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Ovo estrelado | Fried egg

2,5€

Esparregado de espinafres | Creamed spinach

4,5€

Coleslaw | Coleslaw

4€

Legumes salteados | Sautéed vegetables

5€

Salada verde | Green salad

5€

Salada verde com tomate seco e parmesão | Green salad with dried tomato and parmesan cheese

Batatas fritas | French fries

4€

Cortadas à mão em palitos ou rodelas | Home made hand-cut french fries or potato rounds

Arroz de jasmim | Jasmine rice

3,5€

Molho à Café de São Bento extra | Café de São Bento extra sauce

3€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergia ou alguma preferência, por favor informe-nos.
If you have any restrictions, allergies or preference please let us know.