

The background image shows the interior of a restaurant. On the left, a chef in a white uniform and black hat stands behind a dark wooden bar. The wall behind the bar is covered in dark green subway tiles. Several pendant lights hang from the ceiling. In the center, there are wooden tables set with glassware and plates. On the right, two staff members are visible near a counter. A large window in the background shows an outdoor area. In the foreground, a wooden table holds a silver slicer, a bowl of fruit, and other items. The overall atmosphere is warm and rustic.

# the DECADENTE

RESTAURANTE & BAR

**MENU DE GRUPO** | GROUP MENUS





## ENTRADAS | STARTERS



Pães diversos com 3 manteigas caseiras:  
De ervas, de tomate seco e trufada.  
*Bread selection with 3 homemade butters:  
herbs, sundried tomato and truffle.*

Tábua de queijos e enchidos tradicionais.  
*Cheeses and Chorizos Board.*

Pica-pau de alcatra de novilho, mostarda Dijon,  
Pickles caseiros e azeitonas galegas.  
*Top sirloin strips sautéed with Dijon mustard,  
homemade pickles and galician olives.*

Camarões salteados com molho caseiro  
e um leve toque de picante e alho.  
*Sautéed prawns with homemade  
light spicy sauce and garlic.*

As entradas são servidas à chegada dos convidados à mesa e não carecem de escolha. A composição deste menu poderá estar sujeita a alterações relacionadas com a sazonalidade dos ingredientes.

*Starters are served in the beginning of the meal and do not require ordering.  
The menu's composition can be subject to changes due to ingredients' seasonality.*



## PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE



[ESCOLHA ENTRE | CHOOSE BETWEEN]

### PORTUGAL NO TACHO

Arroz malandrinho com camarões, peixe,  
bisque de camarão e coentros.

*Stewed fish, shrimp, bisque, cilantro and rice.*

### SECRETOS DE PORCO PRETO

Secretos grelhados e servidos com azeite, alho, coentros,  
acompanhados de batatas a murro.

*Grilled Iberian pork steaks with garlic and coriander,  
served with roasted whole potatoes*

### RISOTO DE ESPARGOS E COGUMELOS

Nossa especialidade vegetariana, risoto cremoso com espargos,  
cogumelos e queijo parmesão.

*Our vegetarian specialty, creamy risotto with asparagus,  
mushrooms and parmesan cheese.*

A composição deste menu poderá estar sujeita a alterações  
relacionadas com a sazonalidade dos ingredientes.  
*The menu's composition can be subject to changes  
due to ingredients' seasonality.*





## **SOBREMESAS | DESSERTS**



[ESCOLHA ENTRE | CHOOSE BETWEEN]

### **CHOCOLATE DECADENTE**

Bolo de chocolate “fondant” com gelado de baunilha e molho de frutos vermelhos.  
*Our homemade chocolate fondant sided with vanilla ice cream and wild berries sauce.*

### **TORTA DE LARANJA E GELADO**

Torta de laranja com gelado de limão e frutos silvestres.  
*Orange cake roll with lemon ice cream and wild berries.*

A composição deste menu poderá estar sujeita a alterações relacionadas com a sazonalidade dos ingredientes.  
*The menu's composition can be subject to changes due to ingredients' seasonality.*



### OPÇÃO DRINKS 1

Cerveja

*Beer*

Vinho tinto/branco (até ½ garrafa por pessoa)

*Red/white wine (up to ½ bottle per person)*

Refrigerantes, águas e café

*Sodas, water and coffee*



### OPÇÃO DRINKS 2

Sangria branca/tinta

*Red/white sangria*

Vinho tinto/branco (até ½ garrafa por pessoa)

*Red/white wine (up to ½ bottle per person)*

Refrigerantes, águas e café

*Sodas, water and coffee*

As bebidas são servidas a partir do momento em que os convidados  
são sentados e termina na recolha dos pratos principais.  
*Drinks are served from the moment the guests are sat until  
the main courses are retrieved from the table.*



## CONDIÇÕES | CONDITIONS

---

Mínimo de 8 convidados.

O número exacto de convidados terá de ser confirmado 48h antes do jantar, sendo esse número contabilizado como mínimo para o pagamento.

A informação de escolha de pratos principais e sobremesas deve ser feita até 48h antes da data do evento/jantar, excepto em reservas para Domingo ou Segunda-feira (72h).

Existe uma tolerância de 15 minutos para a reserva, podendo a(s) mesa(s) ser utilizada(s) pelo The Decadente para outro(s) grupo(s), em caso de atraso.

Os valores apresentados têm o IVA incluído à taxa legal em vigor.

*Minimum of 8 guests per booking.*

*The exact number of guests must be confirmed 48h prior to the booking, that number being used for the minimum amount payable.*

*Information of choice of main courses and desserts must be made up to 48h before the date of the event / dinner, except for reservations for Sunday or Monday (72h).*

*There is a 15 minutes tolerance for the start of the booking time. After that tolerance, The Decadente may use the table(s) booked for other parties.*

*All prices in Euro with VAT and service included.*

---

### MORADA | ADDRESS

Rua de São Pedro de Alcântara 81,  
1250-238 Lisboa, Portugal

### RESERVAS | RESERVATIONS

+351 21 346 13 81  
reservas@thedecadente.pt