

The image shows the interior of a restaurant named 'The Decadente'. The scene is captured from a slightly low angle, looking towards a bar area on the left and a service counter on the right. In the foreground, there are several wooden tables set with white glassware and plates. A large, white, industrial-style machine, possibly a slicer or a food processor, is prominent in the lower right foreground. In the background, a bar with a dark green tiled wall is visible, with a staff member in a white shirt and dark apron standing behind the counter. To the right, another staff member is seen near a service counter where various items, including a tray of oranges and a tray of bread, are displayed. The lighting is warm and ambient, with pendant lights hanging from the ceiling. The overall atmosphere is cozy and sophisticated.

# The DECADENTE

RESTAURANTE & BAR

**MENU DE GRUPO** | GROUP MENUS



## ENTRADAS | STARTERS

(PARA PARTILHAR · TO SHARE)



Pães diversos com 2 manteigas caseiras:  
De ervas e de tomate seco.

*Bread selection with 2 homemade butters:  
Herbs and sundried tomato.*

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 alho.

*Sautéed prawns with homemade 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.*

### **TARTE DE LIMA**

Tarte de lima caseira com raspa do mesmo.  
*Homemade key lime pie with grated zest.*

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 incluídas são servidas a partir do momento em que o grupo está sentado e até terminarem o prato principal. Bebidas solicitadas adicionalmente deverão ser pagas no final.  
*Drinks are served from the moment the group is seated and until they finish the main course.  
Additional requested drinks must be paid at the end.*



## CONDIÇÕES | CONDITIONS

---

Mínimo de 8 convidados.

O número exacto de convidados terá de ser confirmado 24h antes do jantar, sendo esse número contabilizado como mínimo para o pagamento.

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.

A informação do número de pessoas e 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).

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 24h prior to the booking, that number being used for the minimum amount payable.*

*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.*

*Information on the number of people and 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).*

*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