

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, there are wooden tables set with glasses and plates. In the background, staff members are working behind a bar and near a large window. The lighting is warm and ambient. The text 'The DECADENTE' is overlaid in the center, with 'The' in a script font and 'DECADENTE' in a bold, sans-serif font.

The
DECADENTE

RESTAURANTE & BAR

MENU DE GRUPO | GROUP MENUS



ENTRADAS | STARTERS



Pães diversos com 2 manteigas caseiras:
De ervas, de tomate seco e trufada.
*Bread selection with 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 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.

PLUMAS DE PORCO PRETO

Pulmas grelhadas e servidas com azeite, alho, coentros,
acompanhados de batatas salteadas.

*Grilled Iberian pork steaks with garlic and coriander,
served with sautéed 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