

PORUGUESE AND  
INTERNATIONAL  
CUISINE



FRANÇAIS



Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669

Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@caféceuta  
ceutacafe@gmail.com

## HISTOIRE DU CAFÉ CEUTA

C'est l'un des cafés les plus emblématiques de Porto, fondé par José Ferreira dos Santos et conçu par l'architecte Carlos Neves.

Les débats et les rencontres politiques qui s'y déroulaient sont devenues célèbres, fréquentées par des personnalités illustres du Portugal, parmi lesquelles Sotto Mayor Cardia (ministre de l'Éducation), Francisco Sá Carneiro (Premier ministre), Eurico de Melo (ministre de l'intérieur), Montalvão Machado, Ferreira Alves, Cal Brandão, Fernando Fernandes, Albino Aroso, Pedro Alvim, Manuel Baganha, Júlio Resende, Júlio Pomar, Fernando Lanhas, Agostinho Ricca, Arménio Losa, Cassiano Barbosa, Viana de Lima et bien d'autres encore.

A été et reste un lieu de tournage de clips vidéo, le plus récent étant celui du chanteur Fernando Daniel; de films notamment le long métrage 'Porto', qui a inscrit la ville sur la scène cinématographique internationale, ainsi que de séries télévisées comme par exemple 'Mulheres de Abril' (Femmes d'Avril).

Après deux ans de fermeture il a été restauré tout en conservant son architecture d'origine et la splendeur des marbres (notamment le marbre unique originaire de Brecha da Arrábida) et des vitraux avec des scènes évoquant la conquête de Ceuta.

Il est à nouveau ouvert depuis octobre 2021 et prêt à accueillir divers types d'événements, non seulement liés à la restauration, mais aussi à la culture, incluant le théâtre, la danse, les lancements de livres, de magazines, etc.

En ce qui concerne notre menu, nous mettons en avant la contemporanéité de la cuisine portugaise, sans oublier ses traditions, que nous présentons non seulement dans notre spécialité phare: le saumon fumé artisanal chaud, vieilli en fût de Porto, le poulpe grillé au charbon de bois, les plats de morue incontournables et le bife à Ceuta, préparé avec une sauce à la bière noire légèrement parfumée à la truffe, ainsi que la célèbre Francesinha connue de tous à Porto, parmi d'autres plats. En alternative, nous mettons également en avant notre cuisine de plats froids, d'inspiration orientale. Nos desserts sont faits maison et constituent la manière idéale de terminer un repas.



Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@cafécéuta  
ceutacafe@gmail.com

## ENTRÉES

<b>Panier de pain</b>	<b>1.5€</b>	<b>Crevettes à l'ail</b>	<b>14€</b>
<b>Couvert</b> pain, hoummous au curry, carottes jeunes, concombre, beurre à l'ail rôti	<b>4.5€</b>	<b>avec whisky et coriandres</b>	
<b>Soupe de légumes</b>	<b>2.5€</b>	<b>Saumon fumé maison</b>	<b>16€</b>
<b>Soupe de poisson</b>	<b>6€</b>	<b>avec moutarde à l'aneth</b>	
<b>Palourdes à la "bulhão</b> <b>pato"</b> d'Aveiro à l'ail, coriandre et bière	<b>20€</b>	<b>fumé à chaud dans un fût de vin de</b> <b>Porto</b>	
<b>Huitres naturelles</b> 4 unités	<b>14€</b>	<b>Jambon "pata negra"</b>	<b>16€</b>
<b>Crevettes cuites 200g</b> avec sauce cocktail	<b>14.5€</b>	<b>avec roquette et huile d'olive</b>	
		<b>Fleur d'artichaut confit</b>	<b>15€</b>
		<b>avec jambon croustillant et huile de</b> <b>truffe</b>	
		<b>Carpaccio de morue</b>	<b>12€</b>
		<b>fumée</b>	
		<b>avec oignon rouge adouci, purée de</b> <b>poivrons rôtis et poudre d'olive</b>	
		<b>Melon au jambon</b>	<b>5.5€</b>
		<b>entrée saisonnière</b>	





Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669

@caféceuta  
ceutacafe@gmail.com

### PLATS FROIDS

**Tartare de coquilles  
saint-jacques**  
cône de pâte filo avec coquilles  
saint-jacques, raisin et jambon  
croustillant

14€

**Tartare mixte avec peau  
de saumon**  
saumon à la peau déshydratée,  
Philadelphia et avocat

13€

**Ceviche de thon**  
filet de thon avec algue nori dans  
une "leche de tigre" et pois wasabi

13€

**Ceviche de saumon**  
saumon avec avocat et mangue  
enveloppé dans une "leche de tigre"  
pure

13€

### SALADES

**Salade caprese** 9€  
mélange de feuilles, tomates cerise,  
mini-mozzarella, sauce pesto  
accompagné de glace de tomate  
et basilic

**Salade balsamique** 8.5€  
mélange de feuilles, radis, maïs  
doux, mini-mozzarella, œuf dur, et  
oignon frit avec sauce balsamique

**Salade de saumon fumé** 13€  
mélange de feuilles, tomates cerise,  
oignon rouge et moutarde à l'aneth

**Salade de crevettes** 13€  
crevettes dans un curry de mangue  
avec un anneau croustillant de won  
ton



Rua de Ceuta 26 – Porto  
967 405 669



@cafécueta  
ceutacafe@gmail.com

### PLATS VÉGÉTARIENS

**Burrata au gazpacho de fraises** 12€  
avec pesto de menthe

**Ceviche végétarien** 10€  
coeur de palmier à l'avocat,  
mangue et raisin

**Tagliatelli aux légumes** 11.5€  
ratatouille, sauce de tomate et de pesto

**Bol de quinoa et boulgour** 13€  
ratatouille, maïs sucré, houmous  
au curry et oignon frit

**Timbale végétarienne** 12.5€  
mélange de légumes enveloppés  
de pâté feuilletée, frites et salade

### FRANCESINHAS

**Francesinha à Ceuta** 9.5€  
recette traditionnelle des années 60

**Francesinha avec steak et œuf frit** 13€  
réinventée et encore plus substantielle

**Demi "francesinha" avec steak et œuf frit** 9.5€

**Francesinha végétarienne** 9.5€  
champignons, poivrons, oignon, ail,  
courgette, tomates et persil

**Hot-dog spécial** 9.5€  
à la manière de Porto

**Frites maison** 2.5€



Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@cafèceuta  
ceutacafe@gmail.com

## POISSON | MORUE

### **Crevette tigrée (20cm)** 80€

2 par portion  
grillé avec sauce piquante et frites

### **"Açorda" de crevettes** 14€

plat typiquement portugais avec du  
pain, de l'oignon, de l'ail et de la  
coriandre

### **Timbale de crevettes** 14€

pâte feuilletée farcie avec de la  
crème fraîche et des poivrons, frites et  
salade

### **Tagliatelli de palourdes** 14€

ail, bière et coriandres

### **Cataplana** 39.5€

2 personnes  
avec poisson du jour, pommes de  
terre, poivron rouge, tomate, oignon,  
palourdes, crevettes et menthe.

### **Filet de bar grillé** 17.5€

avec riz aux coriandres

### **Filet de merlu** 16€

avec riz aux crevettes

### **Poulpe grillé** 22.5€

purée de patate douce, tomates et  
courgettes confits et pois chiches  
croustillants.

### **Morue rôtie** 18.5€

carottes, tomates et oignons confits  
avec du thym et des pommes de  
terre

### **Morue "à brás"** 13€

oignon, ail, œuf, frites et persil

### **Timbale de morue** 14€

pâte feuilletée farcie avec la morue  
émincée, poivrons et crème fraîche,  
frites et salade



Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@cafécéuta  
ceutacafe@gmail.com

## VIANDE

**Jarret de porc confit**  
rôti à l'ail, frites et sunomono de concombre

**Tataki de bœuf**  
avec frites et pickle d'oignon rouge

**Filet de bœuf avec fromage de brebis**  
en pâte feuilletée, frites et tomates confites

**Timbale de poulet** 12.5€  
pâte feuilletée, petits pois, safran et crème fraîche, frites et salade

18€

**Steak tartare**

filet de bœuf cru avec frites

20€

**Filet mignon grillé à Ceuta** 20€

sauce à la bière brune et crème, avec frites

18€

**Côtelette de bœuf**

2 personnes grillée au sel, avec frites et sauce tartare

47.5€



Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@cafécéuta  
ceutacafe@gmail.com

## DESSERTS

<b>Traditionnel "toucinho do céu"</b> doux traditionnelle d'amande avec une boule de glace à la vanille	6€	<b>Pudding aux œufs</b> traditionnelle avec sauce caramel	5€
<b>Gâteau aux biscuits</b> recette ancienne d'un gâteau frais à la crème au beurre et du biscuit au café	5€	<b>Glaces</b> fruits rouges, caramel salé, vanille, citron, framboise, chocolat rafraîchissantes et crémeuses, des saveurs variées et irrésistibles	4.5€
<b>Tarte au citron vert</b> doux et citronné, équilibre parfait entre aigre-doux	5€	<b>Fruits</b> S.V.P. demandez les fruits disponibles	3€
<b>Tarte au caramel salé</b> croquant et caramélisé, une explosion de saveur sucrée	5€	<b>Demandez notre gâteau du jour!</b> découvrez le goût du gâteau du jour et ravissez votre palais!	5€
<b>Mousse de Oreo</b> velouté et irrésistible, avec du chocolat et des morceaux de biscuit Oreo croustillants	5€	<b>Fromage de type "serra"</b> avec biscuits salés et confiture	7€
<b>"Pão de ló" humide</b> traditionnelle, léger et humide, qui se fond dans la bouche.	5€	<b>Fromage de type "serra" affiné</b> avec biscuits salés et confiture	7€

