

PORTUGUESE AND  
INTERNATIONAL  
CUISINE



FRANÇAIS



Rua de Ceuta 25 - Porto  
967 406 888

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 le 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



@caféceuta  
ceutacafe@gmail.com

## ENTRÉES

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





Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@caféceuta  
ceutacafe@gmail.com

### PLATS FROIDS

- Tartare de coquilles saint-jacques** 14€  
cône de pâte filo avec coquilles saint-jacques, raisin et jambon croustillant
- Tartare mixte avec peau de saumon** 13€  
saumon à la peau déshydratée, Philadelphia et avocat
- Ceviche de thon** 13€  
filet de thon avec algue nori dans une "leche de tigre" et pois wasabi
- Ceviche de saumon** 13€  
saumon avec avocat et mangue enveloppé dans une "leche de tigre" pure

### 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



@caféceuta  
ceutacafe@gmail.com

### PLATS VÉGÉTARIENS

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

**Ceviche végétarien** 10€  
cœur 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 pâte 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



@caféceuta  
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 émiettée, poivrons et crème fraîche, frites et salade





Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@caféceuta  
ceutacafe@gmail.com

---

## VIANDE

---

### Jarret de porc confit

18€

rôti à l'ail, frites et sunomono de concombre

### Tataki de bœuf

18€

avec frites et pickle d'oignon rouge

### Filet de bœuf avec fromage de brebis

20€

en pâte feuilletée, frites et tomates confites

### Timbale de poulet

12.5€

pâte feuilletée, petits pois, safran et crème fraîche, frites et salade

### Steak tartare

20€

filet de bœuf cru avec frites

### Filet mignon grillé à Ceuta

20€

sauce à la bière brune et crème, avec frites

### Côtelette de bœuf

47.5€

2 personnes  
grillée au sel, avec frites et sauce tartare





Rua de Ceuta 26 - Porto  
967 405 669



@caféceuta  
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 au 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 ravisiez 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€

