



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669

📷 **caféceuta**
ceutacafe@gmail.com

Em caso de alergia ou intolerância a algum ingrediente em particular, por favor informe um membro do staff. Os nossos produtos são preparados em áreas não isentas de contacto com alergénicos. Se precisar de mais informações sobre este assunto pedimos que fale com um membro do nosso staff. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado, se não solicitado pelo cliente, ou por este inutilizado I conforme Decreto - Lei 10/2015
IVA INCLUIDO

If you are allergic or have an intolerance to some ingredient in particular, please inform our staff. Our products are prepared in areas not exempt or allergens. If you need more information about the subject please ask our staff. None of our dishes, food product or drinks, including the "couvert" can be charged if not requested or unusable by the client as Decree-law 10/2015
VAT INCLUDED



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

HISTÓRIA DO CAFÉ CEUTA

É um dos cafés mais emblemáticos do Porto, fundado por José Ferreira dos Santos e cuja obra se deve ao arquiteto Carlos Neves.

Ficaram famosas as tertúlias e encontros políticos feitos neste café, frequentado por ilustres portugueses, entre os quais, Sotto Mayor Cardia (ministro da educação), Francisco Sá Carneiro (primeiro ministro), Eurico Mello (ministro da administração interna), Montalvão Machado, Ferreira Alves, Cal Brandão, Fernando Fernandes, Albino Aroso, Pedro Alvim, Manuel Baganha, Julio Resende, Julio Pomar, Fernando Lanhas, Agostinho Ricca, Arménio Losa, Cassiano Barbosa, Viana de Lima e muitas outras figuras de renome.

Foi e continua a ser cenário de videoclips, sendo o último do cantor Fernando Daniel; de filmes, nomeadamente do filme "Porto" que colocou a cidade no roteiro internacional de cinema e ainda séries de televisão, como por exemplo "Mulheres de Abril".

Depois de 2 anos fechado, foi restaurado, mantendo a traça original e o esplendor dos mármore (Brecha da Arrábida único no mundo) e dos vitrais onde se podem ver cenas alusivas à conquista de Ceuta.

Está novamente aberto desde Outubro de 2021 e pronto para vários tipos de eventos, não só relacionados com restauração, mas também com cultura, incluindo teatro, dança, lançamentos de livros, de revistas, etc.

Relativamente ao nosso menu, destacamos a contemporaneidade da cozinha portuguesa, não esquecendo a sua tradição, que apresentamos não só no nosso ex-libris: o salmão fumado artesanalmente a quente, em barrica de Vinho do Porto, o polvo grelhado no carvão, os pratos de bacalhau, como não podia deixar de ser e o bife à Ceuta, confeccionado com um molho de cerveja preta, levemente trufado, a Francesinha sobejamente conhecida no Porto, entre outros. Em alternativa destacamos também a nossa cozinha de pratos frios, de inspiração oriental.

As nossas sobremesas são caseiras e a forma ideal para terminar uma refeição.



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

ENTRADAS

Cesto de pão	1.5€	Salmão fumado caseiro com mostarda de endro	16€
Couvert pão, hummus de caril, cenouras baby, pepino e manteiga de alho assado	4.5€	fumado a quente em barrica de vinho do porto	
Sopa de legumes	2.5€	Presunto pata negra	16€
Sopa de peixe	6€	com rúcula e azeite	
Ameijoas à bulhão pato	20€	Flor de alcachofra confitada	15€
de Aveiro com alho, coentros e cerveja		com presunto crocante e azeite de trufa	
Ostras ao natural	14€	Carpaccio de bacalhau fumado	12€
4 unidades		com cebola roxa sugvizada, puré de pimento assado e pó de azeltona	
Gambas cozidas 200g	14.5€	Melão com presunto	5.5€
com molho cocktail		entrada sazonal	
Gambas ao alho	14€		
com whiskey e coentros			



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

PRATOS FRIOS

Tártaro de vieira 14€
cone de filo com vieira, uva e crocante de presunto

Tártaro misto com skin de salmão 13€
salmão com pele desidratada, philadelphia e abacate

Ceviche de atum 13€
lombo de atum com alga nori em "leche de tigre" e ervilhas wasabi

Ceviche de salmão 13€
salmão com abacate e manga envolvido em "leche de tigre" puro

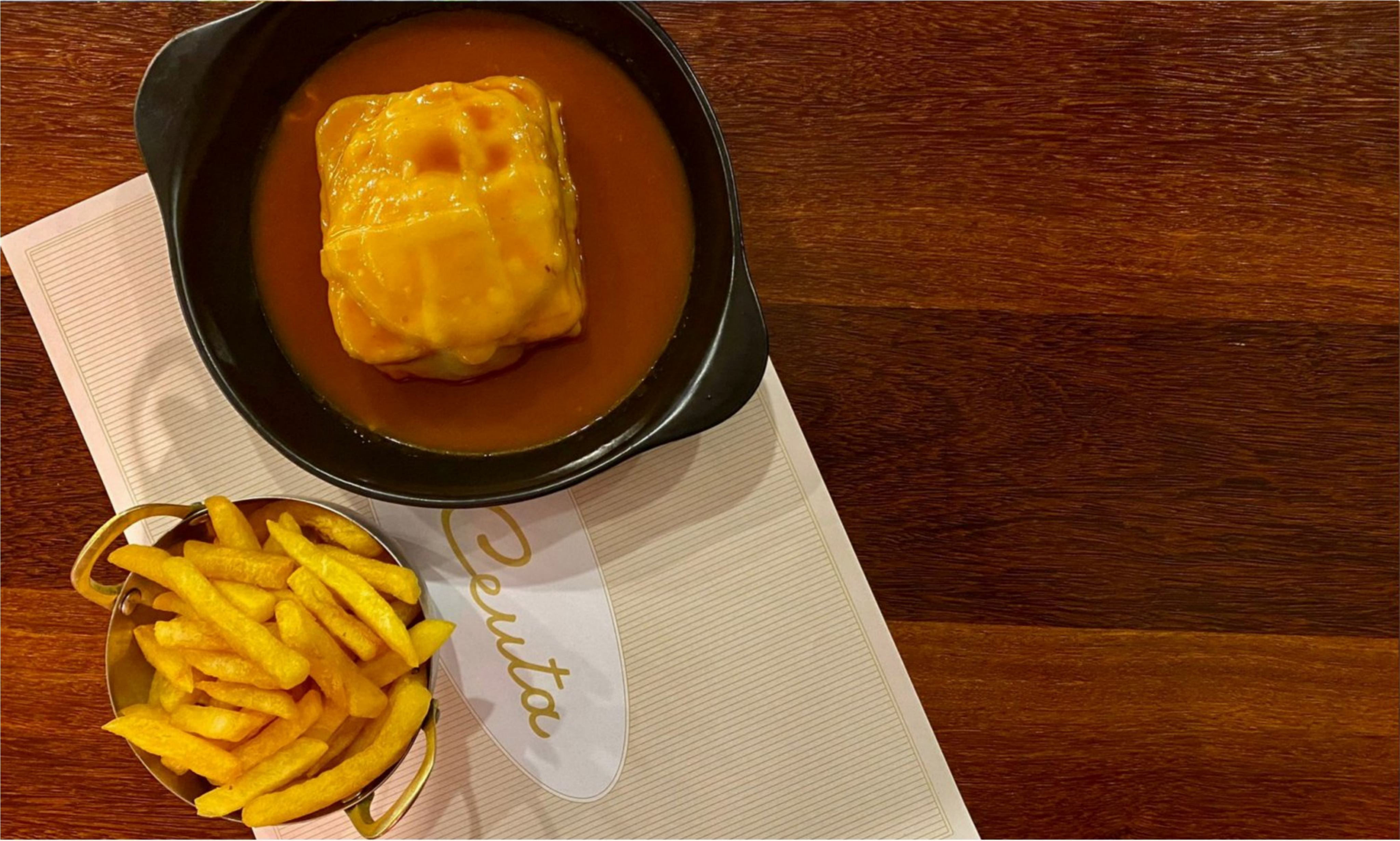
SALADAS

Salada caprese 9€
mix de folhas, tomate cherry, mini mozzarella, molho pesto, acompanhado de gelado de tomate e majericão

Salada balsâmica 8.5€
mix de folhas, rabanete, milho doce, mini mozzarella, ovo cozido, e cebola frita com molho balsâmico

Salada de salmão fumado 13€
mix de folhas, tomate cherry, cebola roxa e mostarda de endro

Salada de camarão 13€
camarão em caril de manga com aro crocante de won ton



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

PRATOS VEGETARIANOS

Burrata com gaspacho de morango 12€

com pesto de hortelã

Ceviche vegetariano 10€

palmito com abacate, manga e uva

Tagliatelli com vegetais 11.5€

ratatouille, molho de tomate e pesto

Bowl de quinoa e bulgur 13€

ratatouille, milho doce, hummus de caril e cebola frita

Timbale vegetariano 12.5€

legumes variados com molho de tomate, envoltos em massa folhada, com batatas fritas e salada

FRANCESINHAS

Francesinha à Ceuta 9.5€

réplica da verdadeira francesinha dos anos 60

Francesinha com bife e ovo 13€

dos dias de hoje, mais recheada e a servir de refeição

Meia francesinha com bife e ovo 9.5€

Francesinha Vegetariana 9.5€

cogumelos, pimentos, cebola, alho, curgete, tomates, queijo e salsa

Cachorro especial 9.5€

à moda do Porto

Batata frita 2.5€



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

PEIXE | BACALHAU

Camarão tigre (20cm)

80€

2 por dose
grelhado com molho picante e
batatas fritas

Açorda de camarão

14€

pão, cebola, alho e coentros

Timbale de camarão

14€

massa folhada recheada com
creme de natas e pimentos,
acompanhado de batatas fritas e
salada

Tagliatelli de ameijoas

14€

alho, cerveja e coentros

Cataplana

39.5€

2 pessoas
peixe do dia, batatas, pimento
vermelho, tomate, cebola,
ameijoas, camarão e hortelã

Filete de robalo grelhado

17.5€

com arroz de coentros

Filete de pescada

16€

com arroz de camarão

Polvo grelhado

22.5€

puré de batata doce, tomate e
courgette confitados e grão de
bico crocante

Bacalhau assado

18.5€

cenoura, tomate e cebola
confitados com tomilho e batatas

Bacalhau à bras

13€

cebola, alho, ovo, batatas fritas e
salsa

Timbale de bacalhau

14€

massa folhada recheada de
bacalhau desfiado, pimentos e
natas, com batatas fritas e salada



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

CARNE

Joelho de porco confitado 18€

assado com alho, batatas fritas e
sunomono de pepino

Tataki de novilho 18€

com batatas fritas e pickle de
cebola roxa

Bife de lombo com queijo de ovelha 20€

em massa folhada, batatas fritas e
tomate confitado

Timbale de frango 12.5€

massa folhada recheada de frango,
ervilhas, pimentos, açafrão e natas
com batatas fritas e salada

Bife tártaro 20€

do lombo, cru com batatas fritas

Bife à Ceuta 20€

do lombo, grelhado, molho de
cerveja preta e natas, com batatas
fritas

Costeletão de novilho 47.5€

2 pessoas
grelhado com sal, acompanhado
de batatas fritas e molho tártaro



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

SOBREMESAS

Tradicional toucinho do céu

doce de amêndoa servido com bola de gelado de baunilha

6€

Bolo de bolacha

receita antiga de um bolo cremoso e bem fresco

5€

Tarte de lima

suave e cítrica, equilíbrio perfeito entre doce e amargo

5€

Tarte de caramelo salgado

crocante e caramelizada, uma explosão de sabor doce

5€

Mousse de Oreo

aveludada e irresistível, com chocolate e pedaços crocantes de Oreo

5€

Pão de ló molhado

leve e húmido, que se derrete na boca

5€

Pudim d'ovos

tradicional, cremoso, com molho de caramelo

5€

Gelados

frutos vermelhos, caramelo salgado, baunilha, limão, framboesa e chocolate refrescantes e cremosos, sabores variados e irresistíveis

4.5€

Frutas

P.f. pergunte as frutas disponíveis

3€

Pergunte pelo nosso bolo do dia!

descubra o sabor do bolo do dia e encante-se com o seu paladar!

5€

Queijo tipo Serra

com tostas e compota

7€

Queijo curado tipo Serra

com tostas e compota

7€

