

COCINA PORTUGUESA
E INTERNACIONAL



ESPAÑOL



Rua de Ceuta 25 - Porto
967 406 888

Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

HISTORIA DEL CAFÉ CEUTA

Es uno de los cafés más emblemáticos de Oporto, fundado por José Ferreira dos Santos y diseñado por el arquitecto Carlos Neves.

Las tertulias y encuentros políticos celebrados en este café se hicieron famosos, frecuentados por ilustres portugueses, entre ellos Sotto Mayor Cardia (ministro de Educación), Francisco Sá Carneiro (primer ministro), Eurico Mello (ministro de Administración 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 y muchas otras figuras destacadas.

Ha sido y sigue siendo escenario de videoclips, siendo el último del cantante Fernando Daniel; de películas, como la película "Porto", que puso a la ciudad en el mapa internacional del cine; y de series de televisión, como "Mulheres de Abril", por ejemplo.

Después de permanecer cerrado durante 2 años, fue restaurado, manteniendo su estructura original y el esplendor de los mármoles (especialmente la única Brecha da Arrabida en el mundo) y los vitrales que representan escenas alusivas a la conquista de Ceuta.

Está abierto nuevamente desde octubre de 2021 y listo para albergar diversos tipos de eventos, no solo relacionados con la restauración, sino también con la cultura, incluyendo teatro, danza, presentaciones de libros, revistas, etc.

En cuanto a nuestro menú, destacamos la contemporaneidad de la cocina portuguesa, sin olvidar su tradición, que presentamos no solo en nuestra especialidad emblemática: el salmón ahumado artesanalmente al calor, en barrica de vino de Oporto; el pulpo a la parrilla en carbón, los platos de bacalao, como no podría ser de otra manera, y el bife à Ceuta, preparado con una salsa de cerveza negra ligeramente trufada, junto con la ampliamente conocida Francesinha en Oporto, entre otros. También destacamos nuestra cocina de platos fríos de inspiración oriental como alternativa.

Nuestros postres son caseros y la forma ideal de terminar una comida.



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

ENTRANTES

Cesta de pan	1.5€	Salmón ahumado casero con mostaza de eneldo	16€
Couvert	4.5€	ahumado al calor en barrica de vino de Porto	
pan, hummus de curry, zanahorias baby, pepino, mantequilla de ajo asado		Jamón "pata negra"	16€
Sopa de verduras	2.5€	con rúcula y aceite de oliva	
Sopa de pescado	6€	Flor de alcachofa confitada	15€
Almejas a la "bulhão pato"	20€	con jamón crujiente y aceite de trufa	
de Aveiro con ajo, cilantro y cerveza		Carpaccio de bacalao ahumado	12€
Ostras al natural	14€	con cebolla morada suavizada, puré de pimiento asado y polvo de aceituna	
4 unidades		Melón con jamón	5.5€
Camarones cocidos 200g	14.5€	entrada de temporada	
con salsa de cóctel			
Camarones al ajillo	14€		
con whisky y cilantro			



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

PLATOS FRÍOS

Tartaro de vieira 14€
cono de masa filo con vieira, uva y crujiente de jamon

Tartaro mixto con piel de salmón 13€
salmón con piel deshidratada, philadelphia y aguacate

Ceviche de atún 13€
lomo de atún con alga nori en "leche de tigre" y guisantes wasabi

Ceviche de salmón 13€
salmón con aguacate y mango envuelto en "leche de tigre" pura

ENSALADAS

Ensalada caprese 9€
mezcla de hojas verdes, tomates cherry, mini mozzarella, salsa pesto, acompañado de helado de tomate y albahaca

Ensalada balsámica 8.5€
mezcla de hojas verdes, rábano, maíz dulce, mini mozzarella, huevo cocido y cebolla frita deshidratada con aderezo balsámico

Ensalada de salmón ahumado 13€
mezcla de hojas verdes, tomate cherry, cebolla morada y mostaza de eneldo

Ensalada de camarones 13€
al curry de mango en masa crujiente con borde de won ton



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

PLATOS VEGETARIANOS

Burrata con gazpacho de fresa con pesto de menta	12€
Ceviche vegan corazón de palmito con aguacate, mango y uvas	10€
Tagliatelli con verduras ratatouille salsa de tomate y de pesto	11.5€
Bowl de quinoa y bulgur ratatouille, maíz dulce, hummus de curry y cebolla deshidratada frita	13€
Timbal vegetariano verduras variadas, envueltas en masa de hojaldre, acompañado de papatas fritas y ensalada	12.5€

FRANCESINHAS

"Francesinha" a Ceuta réplica de la verdadera Francesinha de los años 60	9.5€
"Francesinha" con solomillo y huevo atualizada, más completa, sirve como plato principal	13€
Media porcion de Francesinha con solomillo y huevo	9.5€
Francesinha vegetariana champiñones, pimientos, cebolla, ajo, calabacín, tomate y perejil	9.5€
Hot-dog especial hot-dog al estilo de Porto	9.5€
Patatas fritas	2.5€



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

PESCADO | BACALAO

Camarones tigre (20cm) 80€

2 por porción
en la parrilla con salsa picante y
patatas fritas

"Açorda" de gambas 14€

plato típicamente portugués con
pan, cebolla, ajo y cilantro

Timbal de gambas 14€

masa hojaldre rellena con crema
de nata, pimientos, con papas
fritas y ensalada

Tagliatelli de almejas 14€

ajo, cerveza y cilantro

Cataplana 39.5€

2 personas
pescado del día, patatas, pimiento
rojo, tomate, cebolla, almejas,
gambas y menta

Filete de lubina a la parrilla 17.5€

con arroz de cilantro

Filete de merluza 16€

con arroz de gambas

Pulpo a la parrilla 22.5€

puré de boniato, tomate y
calabacín confitados, y garbanzos
crujientes

Bacalao al horno 17.5€

zanghorias, tomates y cebollas
confitadas con tomillo y papas

Bacalao a la "brás" 13€

cebolla, ajo, huevo, patatas fritas y
perejil

Timbal de bacalhao 14€

masa de hojaldre rellena de
bacalao desmigado, pimientos y
natas, con patatas fritas y ensalada



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

CARNE

Codillo de cerdo confitado 18€

asado con ajo, patatas fritas y
somonos de pepino

Tataki de ternera 18€

con patatas fritas y encurtido de
cebolla morada

Lomo de ternera con queso de oveja 20€

en hojaldre, patatas fritas y tomate
confitado

Timbal de pollo 12.5€

masa hojaldre, guisantes, pimientos,
azafrán y nata con patatas fritas e
ensalada

Steak tartare 20€

de lomo de ternera crudo con
patatas fritas

File Mignon à Ceuta 20€

a la parrilla, salsa de cerveza negra
y crema con patatas fritas

Chuletón de novillo 47.5€

2 personas
a la parrilla con sal, acompañada
de patatas fritas y salsa tartara



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@caféceuta
ceutacafe@gmail.com

POSTRES

Tradicional "toucinho do céu"
dulce almendrado con helado de vainilla

6€

"Bolo de bolacha"
antigua receta de un pastel fresco con crema de mantequilla y galletas de café

5€

Tarta de lima
suave y cítrica, equilibrio perfecto entre dulce y ácido

5€

Tarte de caramelo salado
crujiente y caramelizada, una explosión de sabor dulce

5€

Mousse de Oreo
aterciopelada e irresistible, con chocolate y trozos crujientes de galleta Oreo

5€

"Pão de ló" empapado
dulce tradicional, ligero y húmedo, se derrite en la boca

5€

Pudín de huevos
tradicional con salsa de caramelo

5€

Helados
frutos rojos, caramelo salado, vainilla, limón, frambuesa y chocolate
refrescantes y cremosos, con sabores variados e irresistibles

4.5€

Frutas
P.F. pregunte por las frutas disponibles

3€

¡Pide nuestro pastel del día!
¡descubre el sabor de la tarta del día y deleita tu paladar!

5€

Queso estilo "serra"
con tostas e confitura

7€

Queso estilo "serra" curado
con tostas e confitura

7€

