

COCINA PORTUGUESA
E INTERNACIONAL



ESPAÑOL



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



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 jamón

**Tartaro mixto con piel de
salmón** 13€
salmón con piel deshidratada,
philadélfia 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" púra

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



Cento



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669

@caféceta
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 porción 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



@cafécetua
ceutacafe@gmail.com

PESCADO | BACALAO

Camarones tigre (20cm) 80€

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

"Açorda" de gambas 14€

plato típicamente portugués con
pan, cebolla, ajo y cilantros

Timbal de gambas 14€

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

Tagliatelli de almejas 14€

ajo, cerveza y cilantros

Cataplana 39.5€

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

Filete de lubina a la parrilla 17.5€

con arroz de cilantros

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€

zanahorias, 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



@cafécéuta
ceutacafe@gmail.com

CARNE

Codillo de cerdo confitado 18€

asado con ajo, patatas fritas y sunomono de pepino

Tataki de ternera

con patatas fritas y encurtido de cebolla morada

Lomo de ternera con queso de oveja

en hojaldre, patatas fritas y tomate confitado

Timbal de pollo

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

Steak tartare

de lomo de ternera crudo con patatas fritas

20€

File Mignon à Ceuta

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

20€

Chuletón de novillo

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

47.5€



Rua de Ceuta 26 - Porto
967 405 669



@cafécueta
ceutacafe@gmail.com

POSTRES

Tradicional "toucinho do céu" dulce almendrado con helado de vainilla	6€	Pudín de huevos tradicional con salsa de caramelo	5€
"Bolo de bolacha" antigua receta de un pastel fresco con crema de mantequilla y galletas de café	5€	Helados frutos rojos, caramelo salado, vainilla, limón, frambuesa y chocolate refrescantes y cremosos, con sabores variados e irresistibles	4.5€
Tarta de lima suave y cítrica, equilibrio perfecto entre dulce y ácido	5€	Frutas P.F. pregunte por las frutas disponibles	3€
Tarte de caramelo salado crujiente y caramelizada, una explosión de sabor dulce	5€	¡Pide nuestro pastel del día! ¡descubre el sabor de la tarta del día y deleita tu paladar!	5€
Mousse de Oreo aterciopelada e irresistible, con chocolate y trozos crujientes de galleta Oreo	5€	Queso estilo "serra" con tostadas e confitura	7€
"Pão de ló" empapado dulce tradicional, ligero y húmedo, se derrite en la boca	5€	Queso estilo "serra" curado con tostadas e confitura	7€

