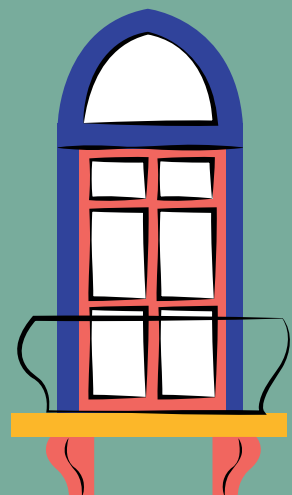
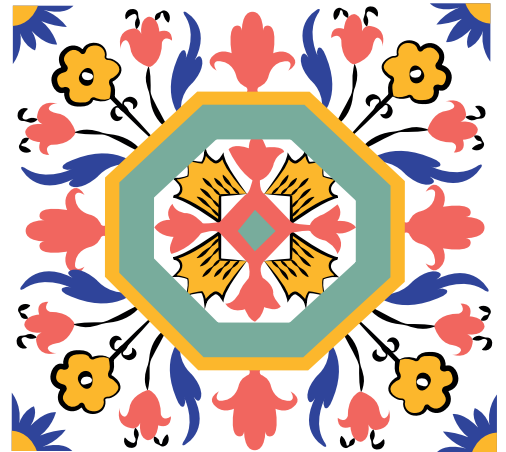


A SEVERA

Restaurante típico

DESDE 1955



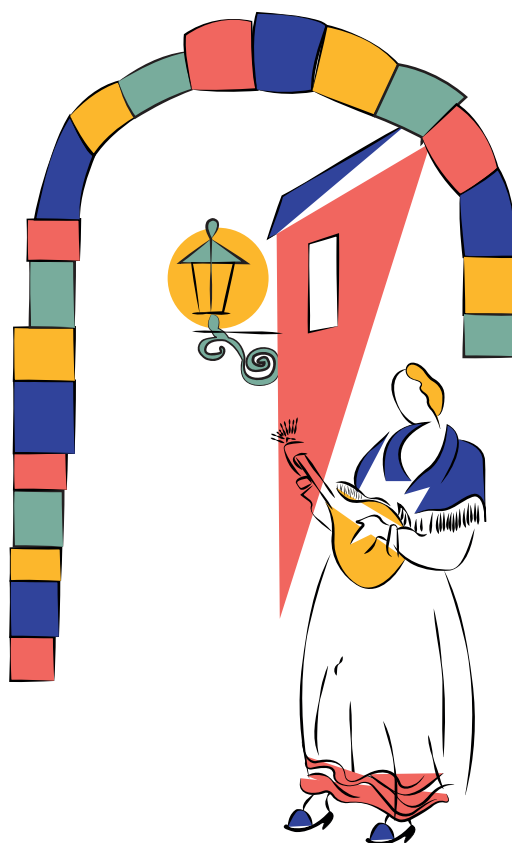
DESDE 1955 **QUATRO GERAÇÕES DE FADO E MESA PORTUGUESA**

Nesta noite de celebração, A Severa, a casa de Fado mais antiga de Portugal, gerida no seio da mesma família, convida-o a viver uma experiência onde o tempo, o sabor e a emoção se unem à história.

Há quatro gerações que esta casa preserva a alma do Fado e da gastronomia portuguesa — um legado nascido das mãos da sua fundadora, carinhosamente lembrada como a Rainha do Palato, cuja arte e sensibilidade deram vida a uma tradição única.

Aqui, a tradição assenta na simplicidade e nos sabores autênticos, na comida feita com amor, e na partilha genuína que transforma cada refeição num momento de emoção e verdade.

Bem-vindo A Severa. Feliz 2026.



PASSAGEM DE ANO 2025 – 2026

257€
POR PESSOA



BOAS-VINDAS

Cálice de Vinho do Porto Branco Seco ou Cocktail da Casa “Aperol com Persé”

Um brinde elegante à tradição portuguesa, onde o Porto celebra o Douro e o nosso Aperol com Persé revela a criatividade e frescura da casa.

AMUSE-BOUCHE

Surpresa do Chef

Um instante de inspiração para despertar o paladar e abrir a experiência.



COUVERT

Pão artesanal, manteiga, azeitonas marinadas, azeite Monterosa, tábua mista (presunto, paio, queijo), pastel de bacalhau

Uma celebração da mesa portuguesa, simples e generosa, como manda a tradição.



ENTRADA

Carabineiro grelhado com molho de manteiga cítrica

Vinho: Soalheiro “Granit” Alvarinho – Vinho Verde DOC*

Um carabineiro inesquecível — succulento, vibrante e profundo — onde a manteiga cítrica exalta o seu sabor único e o Alvarinho, a jóia dos Vinhos Verdes, acrescenta frescura e alma atlântica.



PRATO DE PEIXE

Tranche de Garoupa com arroz cremoso de coentros e amêijoas

Vinho: Taboadella Encruzado Reserva – Dão DOC*

A delicadeza da garoupa e o perfume das ervas ganham nova vida na elegância do Encruzado — casta nobre e exclusiva do Dão, símbolo maior dos brancos portugueses.



PRATO DE CARNE

Bife à Maria José com pão recheado de queijo Serra da Estrela

Vinho: Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2022 – Douro DOC*

Prato icónico criado pela fundadora de A Severa, une a tradição e o sabor genuíno da casa.

O queijo da Serra da Estrela — eleito o melhor do mundo em 2024 — encontra nas Vinhas Velhas do Douro um vinho de carácter profundo, elegante e intemporal.



SOBREMESA

Trio de Sobremesas:

Suspiro com gelado de baunilha e frutos silvestres

Pão-de-ló de chocolate e Baba de Camelo

Cálice de Vinho do Porto Taylor’s 10 Anos ou Vinho Fortificado Carcavelos

Doçura e memória, numa despedida em notas de mel, chocolate e frutos secos, celebrando dois vinhos históricos de Portugal.



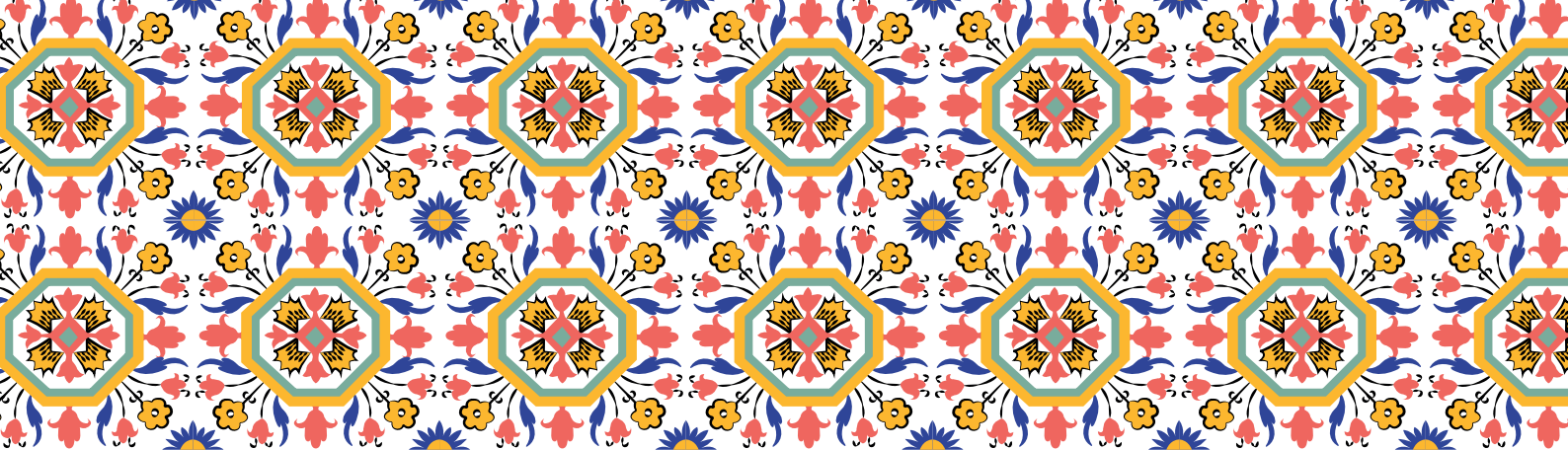
BRINDE FINAL

Espumante Quinta das Bágeiras Super Reserva Bruto 2022 – Bairrada DOC

Bolo Rainha

Um brinde com elegância e orgulho nacional — o brilho do espumante da Bairrada a celebrar o novo ano ao som do Fado e da alegria portuguesa, acompanhado de frutos secos e das tradicionais 12 passas, símbolo de um ritual português para pedir 12 desejos de felicidade e prosperidade.

*Um copo por pessoa



Guia para a noite:

Sentar às 20h00 (por favor chegar a horas é muito importante para nós e para respeitar o espetáculo!)

Espetáculo principal de Fado: 21h às 23h30, composto por 5 momentos, 3 Fadistas com diferentes estilos, atuação de guitarra portuguesa, e uma desgarrada, acabando com a vossa voz acompanhando a marcha da Severa.

0:00 - Brinde ao Ano Novo

Condições de reserva:

Para reservar é requerido um depósito de **50% do valor** da reserva total, para submeter e confirmar a reserva enviaremos um link para pagamento com o Cartão de Crédito.

Política de cancelamento:

Aceitamos o cancelamento da reserva **até ao final do dia 28/12/2025** com a devolução da **totalidade do valor**.



A SEVERA
Restaurante típico
DESDE 1955



VAT included at the legal rate



This establishment has a complaints book



Non-smoking establishment

nenh