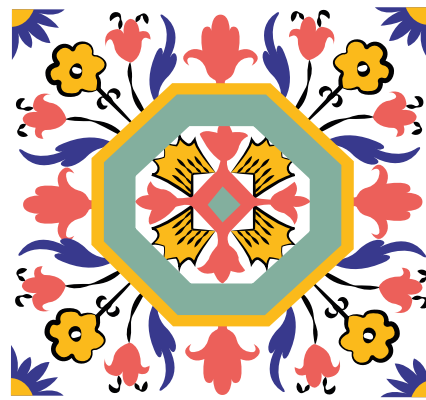
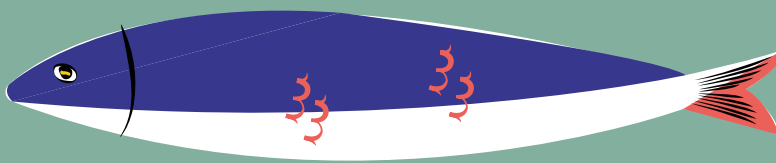
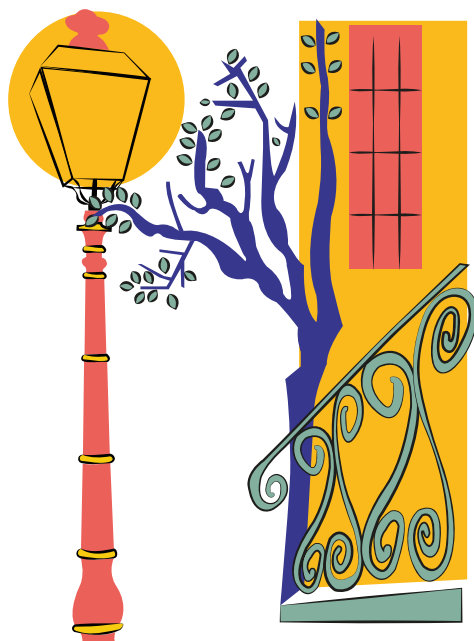
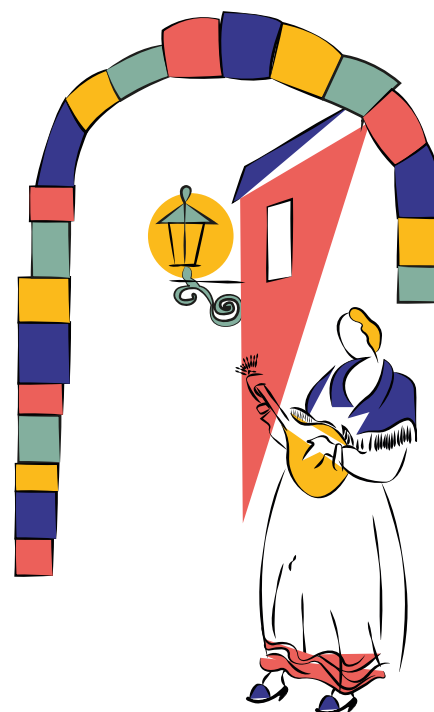


Fundada em 1955 no emblemático Bairro Alto, este restaurante tem sido, ao longo de quatro gerações, um guardião da tradição gastronómica e do Fado, pilares da cultura Lisboaeta.

A Severa é a Casa de Fados mais antiga de Lisboa gerida sempre pela mesma Família

O Espetáculo começa às 21h e acaba cerca das 23h00 e é composto por quatro momentos de Fado com 3 fadistas diferentes, no final é convidado a cantar connosco.

Durante o Espetáculo o silêncio é respeito, é tradição e vale Ouro.



Established in 1955 in the iconic Bairro Alto, this restaurant has, for four generations, preserved the culinary and musical traditions of Lisbon, honoring the heritage of Portuguese Fado.

A Severa is the oldest fado house in Lisbon that has always been run by the same family.

The show starts at 9pm and ends around 11pm and consists of four Fado moments with 3 different fado singers, at the end you are invited to sing with us.

During the Show silence is respect, tradition and worth Gold.



EMENTA À LA CARTE



COUVERT:

Pão, broa 4.50€
Bread, cornbread

Azeitona Galega 3.50€
Galega Olive

Manteiga 2.00€
Butter

Azeite - Monterosa 3.50€
Olive Oil - Monterosa

Muxama (Presunto do Mar) 9.00€
Muxama (Ham of the sea)

DO MAR (O NOSSO FAMOSO)

From the Sea (our famous)

Pastel de bacalhau 4.50€
Pastel de bacalhau

DA TERRA

From Earth

Croquete de Vitela 4.50€
Veal Croquette



QUEIJOS/CHEESE:

Queijo de ovelha amanteigado 15.00€
Sheep's buttery cheese



Queijo de Niza (de ovelha, curado) 11.00€
Nisa cheese (ripened sheep's cheese)



CONSUMO MÍNIMO A PARTIR DOS 12 ANOS DE IDADE P/ PESSOA 55.00€
MINIMUM CONSUMPTION FROM 12 YEARS OLD P/ PERSON 55.00€

*preçário sujeito a alterações a 31 de dezembro.



EMENTA À LA CARTE



ENTRADAS QUENTES/HOT STARTERS:

Caldo verde c/chouriço Green soup w/ chourizo		9.50€
Sopa de marisco Seafood soup	 	12.00€
Chouriço assado Grilled chorizo	 	18.00€
Mexilhão de Tomatada Tomato Mussels		19.50€
Ameijoas à Bulhão Pato Clams Bulhão Pato style	  	35.00€
Gambas fritas Fried prawns	 	28.00€

ENTRADAS FRIAS/COLD STARTERS:

Melão c/ presunto melon with ham		17.00€
Salada de legumes assados, queijo terrincho e rúcula Roasted vegetable salad, terrincho cheese and rocket	 	19.50€
Salada de queijo cabra, noz e rúcula Goat's cheese, walnuts and rocket salad		19.50€
Prato de presunto Ham platter	  	28.00€

CONSUMO MÍNIMO A PARTIR DOS 12 ANOS DE IDADE P/ PESSOA 55.00€
MINIMUM CONSUMPTION FROM 12 YEARS OLD P/ PERSON 55.00€

*preçário sujeito a alterações a 31 de dezembro.

EMENTA À LA CARTE



PEIXE/FISH:

Camarão Tigre c/arroz cremoso de camarão e lima
Tiger prawns with creamy prawn and lime rice



46.00€

Bacalhau à Lagareiro

The most traditional codfish in Portugal, with baked potatoes and olive oil



39.00€

Polvo com batatas a murro

Octopus with punch potatoes and olive oil



39.00€

Robalo c/cuscos à Bulhão Pato

Sea bass with shellfish à Bulhão Pato



40.00€

Dourada grelhada c/legumes e batata

Grilled sea bream with vegetables and potatoes



38.00€

VEGETARIANO/VEGETARIAN:

Arroz cremoso de espargos com cogumelos

Creamy asparagus rice with mushrooms

33.00€

Húmus de beterraba c/legumes assados

Beet hummus with roasted vegetables

33.00€

CONSUMO MÍNIMO A PARTIR DOS 12 ANOS DE IDADE P/ PESSOA 55.00€
MINIMUM CONSUMPTION FROM 12 YEARS OLD P/ PERSON 55.00€

*preçário sujeito a alterações a 31 de dezembro.



EMENTA À LA CARTE



CARNE/MEAT:

Bife à Maria José (receita de bife c/ batata frita e ovo estrelado da fundadora do restaurante)   **39.50€**
Maria José's Steak (restaurant's founder recipe of sirloin steak w/ chips and fried egg)

Secretos de Porco preto, batata e esparregado  **38.00€**
Black pork secretos with potatoes and spinach purée

Costeletas de borrego c/arroz de forno de enchidos  **38.00€**
Lamb ribs with Baked rice with smokehouse sausages

Peito de frango a baixa temperatura c/arroz cremoso de cogumelos  **37.50€**
Low-temperature chicken breast with creamy mushroom rice

Naco c/batata assada e grelos  **39.00€**
Grill BeefSteak with baked potato and turnip greens

ACOMPANHAMENTOS/SIDES:

Arroz de forno e enchidos **9.00€**
Baked rice with smokehouse sausages

Batata frita  **5.00€**
French fries

Ovo **3.50€**
Egg

Batata assada/murro **5.00€**
Baked Punched potatoes

Legumes Grelhados **5.00€**
Grilled Vegetable

Pão torrado c/manteiga **3.75€**
Toasted bread with butter

Pão torrado **3.50€**
Toasted bread

CONSUMO MÍNIMO A PARTIR DOS 12 ANOS DE IDADE P/ PESSOA 55.00€
MINIMUM CONSUMPTION FROM 12 YEARS OLD P/ PERSON 55.00€

*preçário sujeito a alterações a 31 de dezembro.



MENU SEVERA:

67.00€ p/ pessoa | p/ person

O menu têm um limite até 10 pessoas | The menu has a limit of up to 10 people

INCLUI/INCLUDES:

Pão, manteiga, azeitonas, pastel de bacalhau
Bread, butter, olives, codfish cake

ENTRADAS/STARTERS:

Caldo verde c/ chouriço
Green soup w/ chorizo

Ou/Or

Salada de queijo cabra, noz e rúcula
Goat's cheese, walnut and rocket salad

Ou/Or

Chouriço Assado
Roasted Sausage

Ou/Or

Melão c/presunto
Melon with ham

PRATO PRINCIPAL/MAIN COURSE:

Dourada grelhada c/legumes
Grilled sea bream with vegetables

Ou/Or

Peito de frango a baixa temperatura c/arroz cremoso de cogumelos
Low-temperature chicken breast with creamy mushroom rice

Ou/Or

Húmus de beterraba c/legumes assados
Beet hummus with roasted vegetables

Sobremesa à escolha
One dessert from the menu

Bebidas não incluídas
Drinks not included





MENU EXPERIENCE 1955:

85.00€ p/ pessoa | p/ person

O menu têm um limite até 10 pessoas | The menu has a limit of up to 10 people

INCLUI/INCLUDES:

Pão, manteiga, azeitonas, azeite (Monterosa),
pastel de bacalhau e croquete de vitela
Bread, butter, olives, olive oil (Monterosa), codfish cake
and veal croquette

ENTRADAS/STARTERS:

Escolha uma entrada

Choose a starter

Ou/Or

Ameijoas à bulhão pato + 5€

Clams with bulhão pato sauce + €5

PRATO PRINCIPAL/MAIN COURSE:

Escolha um prato principal

Choose a main dish

Ou/Or

Camarão Tigre c/arroz cremoso de camarão e lima + 5€

Tiger Prawns with creamy shrimp and lime rice + €5

Sobremesa à escolha

One dessert from the menu

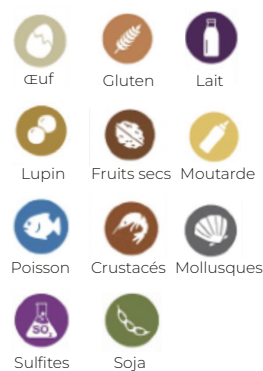
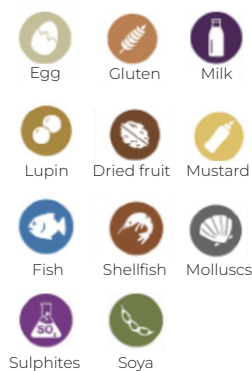
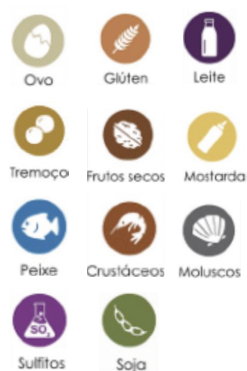
BEBIDAS INCLUIDAS/INCLUDED SPIRITS:

Porto ou Moscatel

Todas as outras bebidas não estão incluídas

All other drinks are not included





% I.V.A. incluído
à taxa legal



Neste estabelecimento
há livro de reclamações



Estabelecimento
para não-fumadores

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (artigo 135º, alínea b) do nº3 do Decreto-Lei nº10/2015 de 16 de Janeiro. Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: cereais que contêm glúten, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremçoço e moluscos e produtos derivados destes (de acordo com o Anexo II do regulamento (UE) nº1169/2011. Em caso de dúvida, solicite informações aos colaboradores ao serviço.

The cooked food, prepared, manufactured and marketed in this unit may contain substances or products causing food allergies or intolerances, such as: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulphites, lupine and molluscs.

