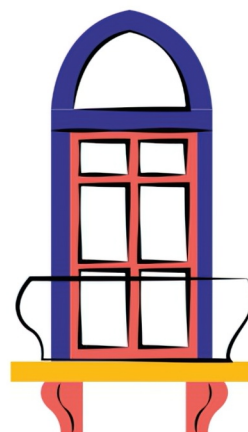


A SEVERA

Restaurante típico
DESDE 1955



A SEVERA

DESDE 1955 · SINCE 1955

UMA FAMÍLIA. QUATRO GERAÇÕES.
FADO E GASTRONOMIA PORTUGUESA.

ONE FAMILY. FOUR GENERATIONS.
FADO & PORTUGUESE CUISINE.

A NOSSA HISTÓRIA

No Bairro Alto, em Lisboa, A Severa convida-o a uma experiência onde o tempo, o sabor e a emoção se encontram com a história.

Há quatro gerações que a nossa família preserva a alma do Fado e da gastronomia portuguesa. A fundadora, carinhosamente conhecida como a Rainha do Paladar, iniciou uma tradição feita de arte e cuidado.

Muitas das nossas receitas remontam aos anos 50 e 60 e continuam a ser preparadas com o mesmo carinho e prazer de partilhar uma refeição.

SOBRE O ESPETÁCULO DE FADO

O espetáculo apresenta três momentos cantados, com três fadistas e os seus estilos próprios. Entre as atuações, uma Guitarrada dá protagonismo ao som inconfundível da guitarra portuguesa.

No final, os três encontram-se numa Desgarrada: um animado desafio musical, em que respondem uns aos outros através do canto. Segue-se a Marcha da Severa, a canção da nossa casa, que o convidamos a cantar connosco.

DURANTE AS ATUAÇÕES, SILÊNCIO.

Não é permitido falar durante as atuações. O silêncio é uma tradição fundamental de uma casa de Fado e um sinal de respeito pelos artistas e por quem escuta. Reserve as conversas para os intervalos.

OUR STORY

In Lisbon's Bairro Alto, A Severa invites you to an experience where time, flavour and emotion meet history.

For four generations, our family has preserved the soul of Fado and Portuguese cuisine. Our founder, affectionately known as the Queen of the Palate, began a tradition shaped by her artistry and care.

Many of our recipes date back to the 1950s and 1960s, still prepared with the same care and love of sharing a meal together.

ABOUT THE FADO SHOW

The show features three vocal performances, each with a different singer and their own distinctive style. Between these performances, a Guitarrada puts the sound of the Portuguese guitar in the spotlight.

To close, all three come together for a Desgarrada: a spirited musical battle, challenging and answering one another through song. This is followed by Marcha da Severa, our house song, which we invite you to sing with us in Portuguese.

DURING PERFORMANCES, SILENCE.

Talking during performances is not permitted. Silence is a fundamental tradition of a Fado house and a sign of respect for the artists and fellow listeners. Please save conversations for the intervals.



A SEVERA

FADO • LISBOA • DESDE 1955

MENU EXPERIENCE 1955

À la carte menu with fixed price

You are free to choose. Because freedom is what we need.

85,00 € por pessoa | 85,00 € per person

À MESA / AT THE TABLE

Pão, manteiga, azeitonas e azeite Monterosa

Bread, butter, olives and Monterosa olive oil

Pastel de bacalhau e croquete de vitela

Codfish cake and veal croquette

ENTRADA / STARTER

Escolha uma entrada / Choose a starter

Ou / Or

Amêijoas à Bulhão Pato (+5,00 €)

Clams with Bulhão Pato sauce

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Escolha um prato principal / Choose a main dish

Ou / Or

Camarão tigre com arroz cremoso de camarão e lima

(+5,00 €)

Tiger prawns with creamy shrimp and lime rice

SOBREMESA / DESSERT

Sobremesa à escolha / One dessert from the menu

BEBIDAS INCLUÍDAS / INCLUDED DRINKS

Porto ou Moscatel / Port or Moscatel

Todas as outras bebidas não estão incluídas. / All other drinks are not included.

A SEVERA

FADO · LISBOA · DESDE 1955

MENU SEVERA

Choose the options below.

68,50 € por pessoa | 68,50 € per person

À MESA / AT THE TABLE

Pão, manteiga, azeitonas e pastel de bacalhau

Bread, butter, olives and codfish cake

ENTRADA / STARTER

Caldo verde com chouriço

Green soup with chorizo

Ou / Or

Salada de queijo de cabra, noz e rúcula

Goat cheese, walnut and rocket salad

Ou / Or

Melão com presunto

Melon with ham

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Dourada grelhada com legumes e batata, finalizada com molho de manteiga e coentros

Grilled sea bream with vegetables and potatoes, finished with butter and coriander sauce

Ou / Or

Peito de frango a baixa temperatura com arroz cremoso de cogumelos

Low temperature chicken breast with creamy mushroom rice

Ou / Or

Húmus de beterraba com legumes assados

Beet hummus with roasted vegetables

SOBREMESA / DESSERT

Sobremesa à escolha

One dessert from the menu

BEBIDAS / DRINKS

Bebidas não incluídas

Drinks not included

A SEVERA

FADO · LISBOA · DESDE 1955

MENU À LA CARTE

COUVERT

Trio de pães (trigo, broa e cereais) P/pessoa Bread trio (wheat, cornbread and multigrain) per person	 Glúten Gluten	3,75 €
Azeitona Galega Galega olives		3,50 €
Manteiga Butter	 Leite Milk	2,00 €
★ Azeite - Monterosa Olive oil - Monterosa		3,85 €
Muxama (Presunto do Mar) Muxama (Ham of the sea)	 Frutos secos Nuts	9,00 €

DO MAR (O NOSSO FAMOSO) / FROM THE SEA (OUR FAMOUS)

★ Pastel de bacalhau Pastel de bacalhau	 Ovo Egg	4,50 €
--	--	--------

DA TERRA / FROM THE EARTH

Croquete de vitela Veal croquette	 Ovo Egg	 Glúten Gluten	 Leite Milk	 Mostarda Mustard	4,50 €
--------------------------------------	--	---	--	--	--------

QUEIJOS / CHEESE

★ Queijo Serra da Estrela DOP Cremoso e amanteigado, considerado um dos melhores queijos do mundo. Rich and creamy, recognised as one of the world's finest cheeses.	 Leite Milk	22,50 €
Queijo de Nisa DOP Queijo alentejano de ovelha, de sabor intenso e textura firme. Traditional Alentejo sheep's milk cheese, with a firm texture and intense flavour.	 Leite Milk	19,00 €

CONSUMO MÍNIMO A PARTIR DOS 12 ANOS DE IDADE P/ PESSOA 55,00 €
MINIMUM CONSUMPTION FROM 12 YEARS OLD P/ PERSON 55,00 €

*Preço sujeito a alterações a 31 de dezembro.

A SEVERA

FADO • LISBOA • DESDE 1955

MENU À LA CARTE

ENTRADAS QUENTES / HOT STARTERS

Caldo verde com chouriço 10,50 €
Green soup with chorizo

Sopa de marisco 13,50 €
Seafood soup



★ Chouriço assado 24,50 €
Grilled chorizo



Mexilhão de tomatada 26,50 €
Tomato mussels



★ Amêijoas à Bulhão Pato 35,00 €
Clams Bulhão Pato style



Gambas fritas 29,50 €
Fried prawns



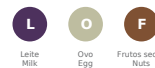
ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

Melão com presunto 21,50 €
Melon with ham

Salada de legumes assados, queijo
Terrincho e rúcula 19,50 €
Roasted vegetable salad, Terrincho cheese and
rocket



Salada de queijo de cabra, noz e rúcula 19,50 €
Goat's cheese, walnuts and rocket salad



Prato de presunto 28,00 €
Ham platter

CONSUMO MÍNIMO A PARTIR DOS 12 ANOS DE IDADE P/ PESSOA 55,00 €
MINIMUM CONSUMPTION FROM 12 YEARS OLD P/ PERSON 55,00 €

*Preço sujeito a alterações a 31 de dezembro.

A SEVERA

FADO · LISBOA · DESDE 1955

MENU À LA CARTE

PEIXE / FISH

- ★ Camarão tigre com arroz cremoso de camarão e lima
Tiger prawns with creamy prawn and lime rice

47,50 €

C Crustáceos
Crustaceans

Mo Moluscos
Molluscs

L Leite
Milk
- Bacalhau à Lagareiro
The most traditional codfish in Portugal, with baked potatoes and olive oil

40,00 €

P Peixe
Fish
- ★ Polvo com batatas a murro
Octopus with punched potatoes and olive oil

39,00 €

Mo Moluscos
Molluscs
- Robalo com cuscos à Bulhão Pato
Sea bass with shellfish à Bulhão Pato

40,00 €

P Peixe
Fish

Mo Moluscos
Molluscs

G Glúten
Gluten
- Dourada grelhada com legumes e batata, finalizada com molho de manteiga e coentros
Grilled sea bream with vegetables and potatoes, finished with butter and coriander sauce

38,00 €

P Peixe
Fish

L Leite
Milk

VEGETARIANO / VEGETARIAN

- Arroz cremoso de espargos com cogumelos
Creamy asparagus rice with mushrooms

33,00 €

L Leite
Milk
- Húmus de beterraba com 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 €

*Preço sujeito a alterações a 31 de dezembro.

A SEVERA

FADO · LISBOA · DESDE 1955

MENU À LA CARTE

CARNE / MEAT

- ★

Bife à Maria José (receita de bife com batata frita e ovo estrelado da fundadora do restaurante)

Maria José's Steak (restaurant's founder recipe of tenderloin steak with chips and fried egg)

M

Mostarda
Mustard

39,50 €
- Secretos de porco preto, batata e esparregado

Black pork secretos with potatoes and spinach purée

L

Leite
Milk

39,00 €
- ★

Costeletas de borrego com arroz de forno e enchidos

Lamb ribs with baked rice with smokehouse sausages

39,50 €
- Peito de frango a baixa temperatura com arroz cremoso de cogumelos

Low-temperature chicken breast with creamy mushroom rice

L

Leite
Milk

37,50 €
- Naco com batata assada e grelos, com molho de manteiga

Grilled beef steak with baked potato, turnip greens and butter sauce

L

Leite
Milk

39,00 €

ACOMPANHAMENTOS / SIDES

- Arroz de forno e enchidos

Baked rice with smokehouse sausages

9,00 €
- Batata frita

French fries

5,00 €
- Ovo

Egg

O

Ovo
Egg

3,50 €
- Batata assada / a murro

Baked punched potatoes

5,00 €
- Legumes grelhados

Grilled vegetables

5,00 €
- Pão torrado com manteiga

Toasted bread with butter

G

Gluten
Gluten

L

Leite
Milk

3,75 €
- Pão torrado

Toasted bread

G

Gluten
Gluten

3,50 €

CONSUMO MÍNIMO A PARTIR DOS 12 ANOS DE IDADE P/ PESSOA 55,00 €
MINIMUM CONSUMPTION FROM 12 YEARS OLD P/ PERSON 55,00 €

*Preço sujeito a alterações a 31 de dezembro.

A SEVERA

FADO · LISBOA · DESDE 1955

PARA LEVAR / TO TAKE HOME

Garrafa A Severa

A Severa bottle

25,00 €

AZEITE / OLIVE OIL

Um dos melhores azeites do mundo. Premiado durante vários anos consecutivos, com medalhas de ouro em Nova Iorque e no Japão.

One of the world's finest olive oils. Awarded for consecutive years, with gold medals in New York and Japan.

Monterosa · Maçanilha Premium · 500 ml

Monterosa premium olive oil · 500 ml
monterosa-oliveoil.com

25,00 €

Pack de degustação de azeite Monterosa

5 x 20 ml · Monterosa olive oil tasting pack

20,00 €

ALERGÉNICOS / ALLERGENS



Ovo
Egg



Glúten
Gluten



Leite
Milk



Frutos secos
Nuts



Tremço
Lupin



Mostarda
Mustard



Peixe
Fish



Crustáceos
Crustaceans



Moluscos
Molluscs



Sulfitos
Sulphites



Soja
Soya

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 135.º, alínea b), do n.º 3 do Decreto-Lei n.º 10/2015 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, alho, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos e produtos derivados destes. 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, sulphur dioxide and sulphites, lupin and molluscs.

WI-FI



Rede: asevera
Pass: 1122334455