



30 ANOS DE HISTÓRIA, SABOR E CONVÍVIO

Há três décadas, a Doca de Santo abriu as portas e tornou-se um marco em Lisboa. Entre brindes, encontros e momentos inesquecíveis, o nosso Prego – já lendário – conquistou gerações.

Hoje, celebramos este caminho com novidades, mas mantendo a essência que nos trouxe até aqui.

Junte-se a nós nesta celebração e descubra o novo menu, pensado para continuar a história de quem faz parte da Doca de Santo: vocês.

Obrigado por estes 30 anos à nossa mesa.





PRATO DO DIA

SEGUNDA A SEXTA AO ALMOÇO

Prato do dia + Bebida 14,5
Prato do dia + Bebida + Café + Lisboa 16,5

Segunda Croquetes com Arroz de Tomate

Terça Ovos Escalfados com Ervilhas

Quarta Frango Grelhado, Arroz de Alho, Coentros e Salada

Quinta Massada de Camarão

Sexta Entrecosto Grelhado com Arroz de Cogumelos

Couvert (por cesto) 3,8

Pão de mafra, pão de azeitonas, manteiga de chouriço, azeite balsâmico e azeitonas marinadas

PARA PETISCAR

Sopa de Tomate e Ovo Escalfado 5

Creme de Legumes 3,2

Croquetes de Novilho com Mostarda (2 un.) 4,5

Pastéis de Massa Tenra (2 un.) 6,5 **NOVO**

Pastéis de rabo de boi estufado com maionese de alho

Pica-pau do Lombo com Maionese de Kimchi 10

Lombo de novilho salteado com sabores portugueses, jus de carne e maionese kimchi

Prato de Presunto 12,5 **NOVO**

Paleta ibérica com tostas caseiras

Ovos à Professor 6,8

Ovos BT, cubos de chouriço e batata palha

Ameijoas à Doca 19 **NOVO**

Clássicas ameijoas à bulhão pato com manteiga de coentros

Peixinhos da Horta 6,3

Feijão verde frito em tempura com maionese de alho

Gambas à Doca de Santo 10,3

Gambas fritas em azeite temperado com alho, malagueta e coentros

Saladinha do Mar 9,5 **NOVO**

Salada fria de mexilhão, polvo, camarão, escabeche de cebola e pickles de cenoura

Tártaro de Atum 13

Atum dos Açores em marinada ligeiramente picante, envolvido em quinoa, tomate cereja, abacate e cebolinho



SALADAS

Salada de Atum Marinado e Quinoa 15

Alface, atum, quinoa, sour cream, coentros, vinagrete b lsamico, marinada picante, cebolinha e flor de sal

Salada de Salmão com Tostas e Queijo Creme 14,6

Alface romana, alface cogolho e salmão fumado, amêndoa laminada, creme de abacate, cebola roxa, com molho vinagrete de limão, molho de iogurte e cebolinha, tostas com queijo creme

Salada da Doca 13,6

Alface romana, camarão, tomate cereja, arroz selvagem, couve roxa, caju, creme de abacate, coentros e raspas de lim o

Salada de Queijo de Cabra 14,6

Mix de alfaces, courgete grelhada, queijo cabra, batata doce, nozes, vinagrete bals mico e mel

Salada Verde com Quinoa e Creme de Abacate 14,1

Alface romana, tomate cereja, cebola roxa, creme de abacate, pinh es, abacaxi, vinagrete de bals mico e molho de iogurte

VEGETARIANOS

Risotto de Cogumelos 15

Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, queijo parmesão e folhas de manjeriço fresco

Caril de Legumes Tailand es 14,6

Molho de caril verde tailandês com courgete, cenoura, batata doce e cebola roxa grelhada, acompanhado com arroz thai



PEIXES

Caril de Gambas Tailandês 15,6
Caril Tailandês cremoso de gambas
e legumes grelhados com arroz thai

Bacalhau à Brás 17,2
Bacalhau desfiado envolvido em cebola, batata palha,
ovos, salsa e azeitona

Polvo Assado com Batata a Murro e Grelos Salteados 19,8
Tentáculos de polvo cozinhados no ponto,
com batata a murro e grelos salteados,
finalizado com azeite de alho e pimentão fumado

Arroz de Marisco 19 **NOVO**
Caldo de marisco, ameijoas, mexilhão, camarão, corvina e polvo

Tempura de Bacalhau com Arroz de Grelos 13,6 **NOVO**
Bacalhau em tempura, arroz de grelos e ovo cozido

CARNES

Frango Grelhado com Legumes Verdes e Creme de Pinhão 14,6
Perna de frango desossada e grelhada, bróculos, batata doce,
feijão verde, courgete, creme de pinhão, azeite de ervas
e amêndoa laminada

Tártaro de Lombo com Batatas Fritas 18,5
Tártaro de lombo com uma emulsão de mostarda de Dijon,
acompanhado de batatas fritas estaladiças

Rosbife com Salada de Beterraba e Requeijão 19,5 **NOVO**
Rosbife de novilho, canónicos, pinhão, requeijão,
beterraba assada e acompanhada de batata frita rodela

Hambúrguer de Maminha 13,9
Acompanhado com ovo estrelado, cebola confitada e batatas fritas



[OS NOSSOS PREGOS]

Desde 1995, o Prego tem um lugar de honra na Doca de Santo.
É mais do que um prato, é um legado – uma história servida à mesa,
marcada pelo som da frigideira e pelo sabor inconfundível da tradição.

Ao longo de 30 anos, o Prego tem sido icónico no nosso menu
de duas formas: o **Prego na Frigideira 1995**, um clássico intemporal,
e o **Prego do Lombo na Frigideira do séc. XXI**,
que trouxe a tradição para os novos tempos.

Este ano, para celebrar três décadas de sabor e encontros memoráveis,
damos as boas-vindas ao **Prego à Portuguesa** – uma homenagem única
a este prato que conquistou gerações e que ainda hoje
é escolha certa em todas as mesas.

Três pregos. Três tempos. Trinta anos de história.
Sente-se, saboreie e celebre connosco.

PREGOS

Prego do Lombo à Portuguesa 16 NOVO

Prego do lombo, com ovo estrelado, batata frita às rodelas
e molho à portuguesa de louro, alho e vinho branco

Prego na Frigideira 1995 13,9

O clássico prego na frigideira da Doca de Santo,
com ovo estrelado, batatas fritas às rodelas e molho de natas

Prego do Lombo na Frigideira – séc. XXI 16,5

O novo prego na frigideira. Bife do lombo, molho do bife,
ovo estrelado e batatas fritas



SOBREMESAS

Bolo de Noz, Doce de Ovos e Sorbet de Limão 6 NOVO

Torta de Laranja 5

Torta de laranja tradicional, crumble de amêndoa e laranja e gelado de laranja

Crème Brûlée de Laranja 5

Leite creme aromatizado com laranja e baunilha,
com uma crocante camada de açúcar caramelizado

Chocolate à Doca de Santo 6

Trio perfeito: mousse de chocolate, gelado de chocolate e esponja de chocolate

Cheesecake de Frutos Silvestres 4,95

O incontornável cheesecake com sumarentos frutos do bosque

Tarte do Lat.A 6

Um Sucesso do Lat.A: Tarte com recheio de doce de leite,
espuma de caramelo, raspas de lima e flor de sal

Fruta Laminada 5

Manga ou Abacaxi

Gelado 1 Bola: 3,7 | Gelado 2 Bolas: 5,1

Limão, Morango, Framboesa, Baunilha, Chocolate, Laranja, Manga

LISBOETA 2,5

Chocolate Preto, Chocolate de Leite e Chocolate Branco
[ponto de venda oficial]

KIDS

[até 10 anos]

Sopa 3 | Prato 9

Menu 9,5

Sopa + Prato + Bebida (Água ou Bongo)

Escolha 1 Prato

Bife de Frango Grelhado com Batata às Rodelas
ou
Croquetes com Arroz Thai



BEBIDAS

CHAMPANHES E ESPUMANTES

Filipa Pato 3B Blanc des Blancs – Bairrada 24
Perriet Jouet Grand Brut – Épernay 95

VINHO BRANCO

Aveleda Alvarinho – Minho 17,5
Assobio Esporão – Douro 4 16
Quinta de Porrais – Douro 18,5
Casa da Passarella À Descoberta – Dão 17,7
Dona Ermelinda Reserva – Palmela 21,9
Pouca Roupá – Alentejo 5 16,75
Esporão Colheita Bio – Alentejo 6 26
Esporão Reserva – Alentejo 33,3

VINHO ROSÉ

Assobio Esporão – Douro 4 16
Dona Ermelinda Pinot Noir & Merlot – Palmela 25

VINHO TINTO

Assobio Esporão – Douro 4 16
Quinta Nova Colheita – Douro 24
Vallado Touriga Nacional – Douro 41,6
Dona Ermelinda Reserva – Setubal 21,9
Pouca Roupá – Alentejo 5 17,5
Esporão Colheita Bio – Alentejo 7,5 30,2
Esporão Reserva – Alentejo 34,4



SANGRIAS

Branca ou Tinta 1L 17 2L 25
Espumante e Frutos Vermelhos 1L 18 2L 27

CERVEJAS E SIDRAS

Super Bock 20cl 2,3 40cl 4,2
Cerveja sem Álcool 3,7
Seleccção 1927 3,7
Super Bock Stout 3,7
Somersby 3,4

COCKTAILS

SEM ÁLCOOL

(do nosso –vizinho– Lat.A)

Pablo sem Escobar 5
Lima, Hortelã e Abacaxi

Frida sem Kahlo 5
Infusão de Frutos Vermelhos, Lima e Cardamomo

Gisele sem Bündchen 5
Maracujá, Morango e Laranja

COM ÁLCOOL

Mojito Clássico 8

Mojito Fruta 8,5
morango | manga | maracujá | abacaxi

Caipirinha | Caipiroska 8

Caipifruta 8,5
morango | manga | maracujá | abacaxi

Margarita 8

Margarita Fruta 8,5
morango | manga | maracujá | abacaxi

Pisco Sour 8,5

Piña Colada 9



GIN & TONIC

Beefeater 6,5
Beefeater Pink 7,5
Sharish 9,5
Monkey47 14
Gin More 9,5
Hendricks 9,5

ÁGUAS E REFRIGERANTES

Água Vitalis 25cl 2,9
Água das Pedras 25cl 2 75cl 3,85
Água Castello 25cl 2 | Água Tônica 2,4
Coca-Cola 3 | Coca-Cola Zero 3 | Sprite 3
Fanta Laranja ou Ananás 3 | Compal 3
Nestea Ice Tea 3 | Guaraná 3 | Ginger Ale 35

SUMOS NATURAIS

Limonada com Hortelã 2,9 | Limonada com Frutos Vermelhos 2,9
Chá Frio da Doca 2,4
Laranja 3,8 | Manga e Laranja 5,1 | Abacaxi 5,2

CAFETARIA

Café 1,85 | Descafeinado 1,9
Abatanado 2,5 | Cappuccino 2,5 | Meia de Leite 2,2
Chá 2,9
Hortelã pimenta, Manjerição e canela, Cidreira,
Tomilho e limão, Lúcia lima, Erva príncipe

Todos os preços estão em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (dl nº10/2015, de 16 janeiro - art. 135). Não são permitidas troca de ingredientes (só é permitido retirar ingredientes). O restaurante Doca de Santo apresenta, de forma discriminada nas contas dos clientes um valor de gratificação sugerida. O pagamento desse montante é opcional, e integralmente entregue à equipa. Não nos responsabilizamos por eventuais falhas da rede multibanco. Este estabelecimento tem livro de reclamações.



GRUPO

Capricciosa

DO Cã
DE
SãNTO

Capricciosa
Pizzas Artesanais

Irish & Co
IRISH SPORTS PUB

SOPHIA
Natural Italian

Lat.A
cozinha, bar e alameda

sellva

sophia
NATURAL PIZZOTECA & BAR

Gelati
di Capricciosa

jânga!
cafetaria saudável



Conheça todos os restaurantes
do Grupo Capricciosa.

Saiba mais em
www.grupocapricciosa.pt

