



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 Bife de Atum com Açorda de Tomate **NOVO**

Quarta Frango Grelhado, Arroz de Alho, Coentros e Salada

Quinta Massada de Camarão

Sexta Bochecha de Porco com Puré de Batata **NOVO**

Couvert (por cesto) 4

Trio de manteigas (com sal | com coentros | com chouriço),
azeitonas marinadas, mini pão de mafa e pão de azeitonas

PARA PETISCAR

Sopa de Tomate e Ovo Escalfado 5

Creme de Legumes 3,5

Croquetes de Novilho com Mostarda (2 un.) 5

Pastéis de Bacalhau com Maionese de Limão (2 un.) 5 NOVO

Pastéis de Massa Tenra (2 un.) 6,8 ESPECIALIDADE

Pastéis de rabo de boi estufado com maionese de alho

Pica-pau do Lombo 10

Lombo de novilho salteado com sabores portugueses
e jus de carne

Ovos à Professor 7

Ovos BT, cubos de chouriço e batata palha

Ameijoas à Doca 19 ESPECIALIDADE

Clássicas ameijoas à bulhão pato com manteiga de coentros

Peixinhos da Horta 6,5

Feijão verde frito em tempura com maionese de alho

Gambas à Doca de Santo 10,5

Gambas fritas em azeite temperado com alho, malagueta e coentros



SALADAS

Salada de Salmão com Tostas e Queijo Creme 14,9

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 13,9

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

Salada de Queijo de Cabra 14,9

Mix de alfaces, courgete grelhada, queijo cabra, batata doce, nozes, vinagrete balsâmico e mel

Salada de Quinoa, Abacate e Pinhão 14,5

Alface romana, tomate cereja, cebola roxa, abacate, pinhões, abacaxi, vinagrete de balsâmico 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 Tailandês 14,9

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



PEIXES

Tártaro de Atum 15 NOVO

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

Caril de Gambas Tailandês 16

Caril tailandês cremoso de gambas e legumes grelhados com arroz thai

Bacalhau à Brás 17

Bacalhau desfiado envolvido em cebola, batata palha, ovos, salsa e azeitona com salada verde

Polvo Assado com Batata a Murro e Grelos Salteados 20

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 15 NOVO

Bacalhau em tempura, arroz de grelos e ovo cozido

CARNES

Tártaro de Lombo com Batatas Fritas 19

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, mostarda Dijon, beterraba assada, acompanhada de batata frita rodela

Hambúrguer de Maminha 13,9

Com pão, 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, presunto, batata frita às rodelas
e molho à portuguesa de louro, alho e vinho branco

Prego na Frigideira 1995 14,5

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

Torta de Laranja 5,5

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

Crème Brûlée de Laranja 5,5

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 2,6

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

KIDS

[até 10 anos]

Sopa 3 | Prato 9,5

Menu 10

Sopa + Prato + Bebida (Água ou Bongo)

Escolha 1 Prato

Bife de Frango Grelhado com Batata às Rodelas

ou

Croquetes com Arroz Thai

The background features a stylized, minimalist illustration of olive green leaves. The leaves are composed of smooth, flowing, organic shapes that radiate from the bottom left towards the top right. The color is a muted, earthy olive green, and the overall style is clean and modern.

BEBIDAS

CHAMPANHES E ESPUMANTES

Filipa Pato 3B Blanc des Blancs – Bairrada 25
Perrier 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 Roupa – 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 25
Vallado Touriga Nacional – Douro 41,6
Dona Ermelinda Reserva – Setubal 21,9
Pouca Roupa – 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 2,4 40cl 4,4 Super Bock Stout 3,7
Seleccção 1927 3,7
Cerveja sem Álcool 3,7
Somersby 3,4

ÁGUAS E REFRIGERANTES

Água Vitalis 75cl 2,9
Água das Pedras 25cl 2 75cl 4,5
Água Castello 25cl 2,3 | Água Tónica 2,4
Coca-Cola 3 | Coca-Cola Zero 3 | Sprite 3
Fanta Laranja ou Ananás 3 | Compal 3
Fuze Tea 3 | Guaraná 3 | Ginger Ale 3,5

SUMOS NATURAIS

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

Cafetaria

Café 1,85 | Descafeinado 1,9
Abatanado 3,25 | Cappuccino 3,25 | Meia de Leite 3,25
Chá 3
Hortelã pimenta, Manjeriçao e canela, Cidreira,
Tomilho e limão, Lúcia lima, Erva príncipe



MOCKTAILS

SEM ÁLCOOL

(do nosso “vizinho” Lat.A)

Pablo sem Escobar 5

Martini Floreale 0% álcool, lima, hortelã, abacaxi

Frida sem Kahlo 5

Martini Vibrante 0% álcool, infusão de frutos vermelhos, lima, cardamomo

Gisele sem Bündchen 5

Maracujá, morango, laranja

COCKTAILS

COM ÁLCOOL

Mojito Clássico 9

Bacardi Carta Blanca, lima, hortelã

Mojito Fruta 9,5

Bacardi Carta Blanca, lima, hortelã, morango, manga, maracujá, abacaxi

Caipirinha 9

Cachaça 51, lima, açúcar

Caipiroska 9

Vodka42 Bellow, lima, açúcar

Caipi Fruta 9,5

Vodka42 Bellow ou Cachaça 51, lima, açúcar, morango, manga, maracujá, abacaxi

Margarita 9

Tequila Cazadores, Triple Sec, lima

Margarita Fruta 9,5

Tequila Cazadores, Triple Sec, lima, morango, manga, maracujá, abacaxi

Pisco Sour 9,5

Basil Smash 9

Bombay Sapphire, manjeriço, lima, açúcar

Spritz 9

Martini Fiero, Martini Bianco, água Castello, espumante

Dark and Stormy 9

Bacardi Spiced, ginger beer, lima

Moscow Mule 9

Vodka 42 Bellow, ginger beer, lima e espuma de graviola

Expresso Martini 9,5

Vodka 42 Bellow, Giffard licor de café, expresso

Doca Sour 9,5

Dewar's, limão, açúcar, maracujá, Vinho do Porto



GIN & TONIC

Bombay Dry 8,4
Bombay Sapphire 9,4
Bombay Premier Cru 11,5
Oxley 13
Sharish 11,5
Monkey47 15,6
Gin More 11,5
Hendricks 11,5
Martin Millers 11,5

WHISKY

BLEND

Dewar's White Label 8,4
Dewar's 12 anos 10
Dewar's 15 anos 15
Johnnie Walker Red Label 8,4
Johnnie Walker Black Label 10
Famous Grouse 8,4

SINGLE MALT

Aberfeldy 12 anos 14

OUTROS

Nikka From the Barrel 14
Jameson 8,4
Bushmills 8,4
Bulleit 10
Jack Daniels 8,4



APERITIVOS & LICOROSOS

Martini Rosso 6,25

Martini Bianco 6,25

Martini Dry 6,25

Martini Bitter 6,25

Martini Fiero 6,25

Monkey 47 15,6

Licor Beirão 6,25

Ginja Albergaria 6,25

Amarguinha 6,25

Green Chartreuse 8

Limoncello 6,25

AGUARDENTE & COGNAC

Macieira XO 12

Martell VS 10

Martell VSOP 12

Courvoisier VS 14

VODKĀ , RUM & CĀCHĀÇĀ

42 Bellow 8,4

Grey Goose 10

Bacardi Carta Blanca 8,4

Bacardi Ocho 10

Bacardi Spiced 9

Santa Teresa 1796 12

Cachaça 51 8,4



GRUPO

Capricciosa



Conheça todos os restaurantes
do Grupo Capricciosa

Saiba mais em
www.grupocapricciosa.pt

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 n.º10/2015, de 16 janeiro – art. 135). Em caso de alergias ou intolerâncias alimentares, deve informar a nossa equipa (regulamento UE n.º1169/2011). Não é permitida a substituição de ingredientes sendo apenas possível a sua remoção. 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.