

MENU JANTAR

PÃO DE MASSA MÃE, MANTEIGA DE ALHO ASSADO 6€ 🍞🧄

AZEITE BIOLÓGICO "Azeitona Verde" 2€ ✓

AZEITONAS CASEIRAS MARINADAS 4€ 🍷✓

RILETTE DE PATO com tosta de pão de massa mãe 7€ 🍷🍞

PRESUNTO GUIJUELO "pan com tomate" e salada de favas 12.5€ 🍷🍷

QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA com kumquat 11€ 🍷🍷

AMEIJOAS "SUIMONO" 12€ 🍷🍷

OSTRA DE SETÚBAL 3.5€ uni. | 15€ 6uni. 🍷

OSTRA DE SETÚBAL com granita de maçã verde e pimenta rosa 4€ uni. | 21€ 6uni. 🍷

ARANCINI de açafraão, ragu bolonhesa, stracciatella 7€ 🍷🍷🍷🍷

CROQUETE DE BATATA com creme de queijo trufado 9€ 🍷🍷🍷🍷🍷

CARPACCIO DE PICANHA "PASTRAMI" creme de miso branco 15€ 🍷

BATATA FRITA com sal de chucrute e ervas 5€ ✓

TEMPURA DE VEGETAIS ponzu de cerveja preta 11€

TATAKI DE ATUM DOS AÇORES "ACEVICHADO" abacate, coco e lima kaffir 17€ 🍷

FOLHAS PRIMAVERIS ervilhas, oxalis e menta 9€ 🍷🍷

ESPARGOS BRANCOS ajo blanco, ruibarbo e amêndoas 9.5€ 🍷🍷🍷🍷

CHOCO GRELHADO ragu de tentáculos, papada e furikake 15€ 🍷🍷

CACHAÇO DE PORCO PRETO alho francês grelhado e chimichurri 15€ 🍷

BETERRABA FUMADA alcachofra, granola salgada, cominho gomasio e stracciatella 12€ 🍷🍷🍷

PEIXE DO DIA alcaçuz e pimentão de la vera " Pil Pil" 23€ 🍷

CAMARONESE em tosta brioche caseira 25€ 🍷🍷🍷🍷

ESPARGOS VERDES GRELHADO caril doce, folhas de caril fritas e sumac 17€ 🍷🍷

PICANHA GRELHADA amendoins caramelizados e raízes de salsa 23€ 🍷🍷

CONFIT DE PATO tagine jus confit de vegetais 23€ 🍷

VIEIRAS kimchi, salsa verde 26€ 🍷🍷

GNOCCHI DE RICOTTA cebola nova, redução de sementes e alho 17€ 🍷🍷🍷🍷🍷

Review us on
TripAdvisor

CAV86LISBOA

LACTOSE 🍷
LACTOSEOVO 🍷
EGGGLUTEN 🍷
GLUTENFRUTOS SECOS 🍷
NUTSMARISCO 🍷
SHELLFISHALHO 🍷
GARLICVEGAN ✓
VEGANVEGETARIANO 🍷
VEGETARIANOSULFITOS S
SULFITES

DINNER MENU

SOURDOUGH BREAD, ROASTED GARLIC BUTTER 6€ 🍞 🧄

ORGANIC OLIVE OIL "Azeitona Verde" 2€ ✓

HOUSE MARINATED OLIVES 4€ 🫒 ✓

DUCK RILLETTE with toasted sourdough 7€ 🦆 🍞

GUIJUELO HAM "pan con tomate" and fava bean salad 12.5€ 🍷 🫒

ARRÁBIDA BLUE CHEESE with kumquat 11€ 🍷 🍋

SUIMONO CLAMS 12€ 🦪 🧄

SETÚBAL OYSTER 3.5€ uni. | 15€ 6uni. 🦪

SETÚBAL OYSTER with green apple granita and pink pepper granita 4€ uni. | 21€ 6uni. 🦪

SAFFRON ARANCINI bolognese ragu, stracciatella 7€ 🍷 🍷 🧄 🌿

POTATO CROQUETTE truffled cheese cream 9€ 🍷 🍷 🧄 🌿

PICANHA "PASTRAMI" CARPACCIO white miso cream 15€ 🍷

FRENCH FRIES with sauerkraut salt and herbs 5€ ✓

VEGETABLE TEMPURA black beer ponzu 11€

AZOREAN TUNA TATAKI "ACEVICHADO" avocado, coconut kaffir lime 17€ 🦪

SPRING LEAVES peas, oxalis, and mint 9€ 🍷 🌿

WHITE ASPARAGUS ajo blanco, rhubarb, and almonds 9.5€ 🍷 🧄 🌿

GRILLED CUTTLEFISH tentacle ragout, jowl, and furikake 15€ 🦪 🧄

BLACK PORK NECK grilled leek, and chimichurri 15€ 🧄

SMOKED BEETROOT artichoke, savory granola, cumin gomasio, and stracciatella 12€ 🍷 🍷 🌿

FISH OF THE DAY liquorice and la ver paprika "Pil Pil" 23€ 🦪

SHRIMP COCKTAIL homemade brioche 25€ 🍷 🍷 🧄

GRILLED GREEN ASPARAGUS sweet curry, fried curry leaves, and sumac 17€ 🧄 🌿

GRILLED PICANHA caramelized peanuts, and parsley roots 23€ 🍷 🧄

DUCK CONFIT tagine vegetable confit jus 23€ 🧄

SCALLOPS kimchi, green sauce 26€ 🦪 🧄

RICOTTA GNOCCHI spring onion, seed reduction, and garlic 17€ 🍷 🍷 🧄 🌿



Review us on
TripAdvisor



CAV86LISBOA

LACTOSE 🥛
LACTOSE

OVO 🥚
EGG

GLUTEN 🌾
GLUTEN

FRUTOS SECOS 🌰
NUTS

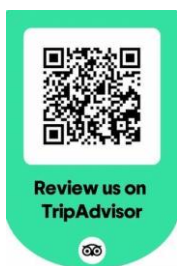
MARISCO 🦀
SHELLFISH

ALHO 🧄
GARLIC

VEGAN ✓
VEGAN

VEGETARIANO 🌿
VEGETARIANO

SULFITOS S
SULFITES



Review us on
TripAdvisor



CAV86LISBOA

- DOCE FINAL -

- Tarte de maçã noz pecan, gelado de caramelo salgado 9€
- Mousse de chocolate coulis de nêspira, sorbet de morango 7.5€
- Entremet de morango e coco frutos secos, minestrone de flores 9€
- Pavlova curd da estação, fruta da estação 9€
- Pijaminha da Vanessa 14€

- MIMINHOS -

- Macarron de sésamo | Madalena | Moeda de chocolate 7.5€

CAFETARIA

- Expresso 2€
- Latte 4€
- Cappuccino 3.5€
- Chá | infusão 3.5€

- SWEET END -

- Apple tart pecan nuts, salted caramel icecream 9€
- Chocolate Mousse loquat coulis, strawberry sorbet 7.5€
- Strawberry and coconut entremets nuts, flower minestrone 9€
- Pavlova seasonal curd, seasonal fruit 9€
- Vanessa's pajama 14€

- LITTLE TREAT -

- Sesame macaron | Madeleine | Chocolate coin 7.5€

COFFEE AND TEA

- Expresso 2€
- Latte 4€
- Cappuccino 3.5€
- Tea | infusion 3.5€

LACTOSE LACTOSE

OVO EGG

GLUTEN GLUTEN

FRUTOS SECOS NUTS

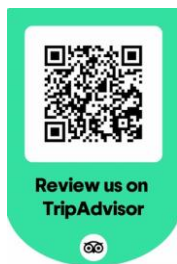
MARISCO SHELLFISH

ALHO GARLIC

VEGAN VEGAN

VEGETARIANO VEGETARIANO

SULFITOS S SULFITES



Review us on
TripAdvisor



CAV86LISBOA

MENU DE ALMOÇO (FIM-DE-SEMANA)

FOCACIA 5€ 🍷🌿

AZEITE BIOLÓGICO "Azeitona Verde" 2€ ✓

AZEITONAS CASEIRAS MARINADAS 4€ 🍷✓

RILETTE DE PATO com tosta de pão de massa mãe 7€ 🌿🍷

PRESUNTO GUIJUELO "pan com tomate" e salada de favas 12.5€ 🌿🍷

QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA com kumquat 11€ 🍷🍷

OSTRA DE SETÚBAL 3.5€ uni. | 15€ 6uni. 🍷

OSTRA DE SETÚBAL com granita de maçã verde e pimenta rosa 4€ uni. | 21€ 6uni. 🍷

ARANCINI de açafraão, ragu bolonhesa, stracciatella 7€ 🍷🌿🍷🍷

CROQUETE DE BATATA com creme de queijo trufado 9€ 🍷🌿🍷🍷🍷🍷

CARPACCIO DE PICANHA "PASTRAMI" creme de miso branco 15€ 🍷

BATATA FRITA com sal de chucrute e ervas 5€ ✓

TATAKI DE ATUM DOS AÇORES "ACEVICHADO" abacate, coco e lima kaffir 17€ 🍷

FOLHAS PRIMAVERIS ervilhas, oxalis e menta 9€ 🍷🍷

CHOCO GRELHADO ragu de tentáculos, papada e furikake 15€ 🍷🍷

CACHAÇO DE PORCO PRETO alho francês grelhado e chimichurri 15€ 🍷

BETERRABA FUMADA alcachofra, granola salgada, cominho gomasio e stracciatella 12€ 🍷🍷🍷

PEIXE DO DIA alcaçuz e pimentão de la vera " Pil Pil" 23€ 🍷

CAMARONESE em tosta brioche caseira 25€ 🍷🌿🍷🍷

ESPARGOS VERDES GRELHADOS caril doce, folhas de caril fritas e sumac 17€ 🍷🍷

PICANHA GRELHADA amendoins caramelizados e raízes de salsa 23€ 🍷🍷

DOCE FINAL

MOUSSE DE CHOCOLATE coulis de nespere e sorbet de morango 7.5€ 🍷🌿🍷

ENTREMET DE MORANGO E COCO frutos secos e minestrone de flores 9€ 🍷✓

LACTOSE 🍷
LACTOSE

OVO 🍷
EGG

GLUTEN 🌿
GLUTEN

FRUTOS SECOS 🍷
NUTS

MARISCO 🍷
SHELLFISH

ALHO 🍷
GARLIC

VEGAN ✓
VEGAN

VEGETARIANO 🍷
VEGETARIANO

SULFITOS S
SULFITES



WEEKEND LUNCH MENU

FOCACCIA 5€ 🍷🌿

ORGANIC OLIVE OIL "Azeitona Verde" 2€ ✓

HOMEMADE MARINATED OLIVES 4€ 🌿✓

DUCK RILLETTE with toasted sourdough 7€ 🌿🍷

GUIJUELO HAM "pan con tomate" and fava bean salad 12.5€ 🌿🍷

ARRÁBIDA BLUE CHEESE with kumquat 11€ 🍷🍷

SETÚBAL OYSTER 3.5€ uni. | 15€ 6uni. 🍷

SETÚBAL OYSTER with green apple granita and pink pepper granita 4€ uni. | 21€ 6uni. 🍷

SAFFRON ARANCINI bolognese ragu, stracciatella 7€ 🍷🌿🍷🍷

POTATO CROQUETTE truffled cheese cream 9€ 🍷🌿🍷🍷🍷

PICANHA "PASTRAMI" CARPACCIO white miso cream 15€ 🍷

FRENCH FRIES with sauerkraut salt and herbs 5€ ✓

AZOREAN TUNA TATAKI "ACEVICHADO" avocado, coconut kaffir lime 17€ 🍷

SPRING LEAVES peas, oxalis, and mint 9€ 🍷🌿

GRILLED CUTTLEFISH tentacle ragout, jowl, and furikake 15€ 🍷🍷

BLACK PORK NECK grilled leek, and chimichurri 15€ 🌿

SMOKED BEETROOT artichoke, savory granola, cumin gomasio, and stracciatella 12€ 🍷🍷🍷🍷

FISH OF THE DAY liquorice and la ver paprika "Pil Pil" 23€ 🍷

SHRIMP COCKTAIL homemade brioche 25€ 🍷🌿🍷🍷🍷

GRILLED GREEN ASPARAGUS sweet curry, fried curry leaves, and sumac 17€ 🌿🍷

GRILLED PICANHA caramelized peanuts, and parsley roots 23€ 🍷🍷

SWEET END

CHOCOLATE MOUSSE loquat coulis and strawberry sorbet 7.5€ 🍷🌿🍷

STRAWBERRY AND COCONUT ENTREMETS nuts and flower 9€ 🍷🌿

LACTOSE 🍷
LACTOSE

OVO 🍷
EGG

GLUTEN 🌿
GLUTEN

FRUTOS SECOS 🍷
NUTS

MARISCO 🍷
SHELLFISH

ALHO 🌿
GARLIC

VEGAN ✓
VEGAN

VEGETARIANO 🍷
VEGETARIANO

SULFITOS S
SULFITES

MENU DE ALMOÇO (SEMANA) 16€

COUVERT

FOCACCIA 🍷 🌿

ENTRADA

Escolha uma opção:

ARANCINI de abóbora e parmesão com molho agri-doce 🍷 🌿 🍃

CROQUETE DE BATATA creme de queijo trufado 🍷 🌿 🍃

PATANISCA DE COGUMELOS aioli de sésamo 🍷

PRATO PRINCIPAL

Escolha uma opção:

CHOCO E PAPADA DE PORCO aioli picante e furikake 🌿

KEBAB DE COGUMELOS salsa de amendoim, pão pita e coalhada fumada 🍷 🍃 🌿

SANDES DE FRANGO FRITO pepino, coleslaw com mel e mostarda 🍷 🌿

ACOMPANHAMENTO

SALADA VERDE vinagreta de citrinos ✓

SOBREMESA

BOLO DE CHOCOLATE amendoim e caramelo 🍷 🌿 🍷



Review us on
TripAdvisor



CAV86LISBOA

Nota: Como trabalhamos com produtos frescos, o nosso menu poderá ser adaptado consoante a disponibilidade.

LACTOSE 🍷
LACTOSE

OVO 🍷
EGG

GLUTEN 🌿
GLUTEN

FRUTOS SECOS 🍷
NUTS

MARISCO 🌿
SHELLFISH

ALHO 🌿
GARLIC

VEGAN ✓
VEGAN

VEGETARIANO 🍷
VEGETARIANO

SULFITOS S
SULFITES

Rua da Boavista 86, Lisboa

CAV 86

WEEK LUNCH MENU 16€

COUVERT

FOCACCIA 

STARTER

Choose one option:

ARANCINI OF PUMPKIN AND PARMIGIANO sweet & sour sauce   




POTATO CROQUETA truffle cheese cream   

MUSHROOM FRITTER sesame aioli 

MAIN

Choose one option:

CUTTLEFISH & PORK "PAPADA" spicy aioli and furikake 



MUSHROOM KEBAB peanuts salsa, pita bread and smoked curd   

FRIED CHICKEN SANDWICH cucumber, coleslaw with honey e mustard  

SIDE

GREEN SALAD citrus vinaigrette 

DESSERT

CHOCOLATE CAKE peanut and caramel   

Note: As we work with fresh ingredients, our menu can be adapted according to availability.




CAV86LISBOA

LACTOSE 
LACTOSE

OVO 
EGG

GLUTEN 
GLUTEN

FRUTOS SECOS 
NUTS

MARISCO 
SHELLFISH

ALHO 
GARLIC

VEGAN 
VEGAN

VEGETARIANO 
VEGETARIANO

SULFITOS S
SULFITES

IVA incluído à taxa em vigor - VAT included | Para informações sobre alergénios fale com um dos nossos colaboradores - For details about allergens please speak with a member of our team.

DL 10/2015 de 16 - Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

Todas as contas incluem uma sugestão de gratificação opcional no valor de 10% - Every bill has included an optional suggestion of 10% of service charge.