



◊ ATÍPICAMENTE LISBOETA ◊  
VERY ATYPICAL

**PÁTEO DAS CANTIGAS**  
**JANTAR & CONCERTO ANTÓNIO ZAMBUJO**  
**- 20 DE ABRIL DE 2026 -**

**Menu Jantar**  
(Bebidas não incluídas)

***Couvert***

Pão de azeitonas, pão de fermentação lenta, azeitonas galegas marinadas e manteiga fumada

**Entradas (para partilhar)**

Empadinhas de perdiz

Saladinha de polvo

Favinhas com chouriço, ovo cozido e coentros

**Prato Principal (1 por pessoa)**

Bacalhau assado com migas soltas de couve e feijão frade  
ou

Bochechas de porco preto com batatinhas assadas no forno  
ou

Caril de legumes e cogumelos (vegetariano)

**Sobremesa (1 por pessoa)**

Sericaia com gelado de noz e ameixa  
ou

Toucinho do céu com framboesas  
ou

Fruta da época



◊ ATÍPICAMENTE LISBOETA ◊  
VERY ATYPICAL

**PÁTEO DAS CANTIGAS**  
**– DINNER & CONCERT BY ANTÓNIO ZAMBUJO –**  
**APRIL 20**

**Dinner Menu**  
(Drinks not included)

**Bread Service**  
Olive bread, sourdough bread, marinated Galega olives and smoked butter

**Appetizers (to share)**  
Small partridge pies  
Octopus salad  
Broad beans, chorizo, boiled egg and coriander

**Main Dish (1 per person)**  
Oven-roasted cod with shredded cabbage and black-eyed pea “migas”  
or  
Alentejo pork cheeks with oven-roasted baby potatoes  
or  
Vegetable and mushroom curry (vegetarian)

**Dessert (1 per person)**  
Sericaia with walnut and plum ice cream  
or  
“Toucinho do céu” with raspberries  
(almond and egg dessert)  
or  
Seasonal fruit