



☛ Bem-vindo ao Capa na Baixa.

Aqui servimos a tradição Portuense, acompanhada de uma boa cerveja



ENTRADAS

Ovos rotos à Capa 12

Batatas fritas crocantes, coroadas com ovos delicadamente fritos finalizados com salcicha e linguiça.

Pão de Alho com Queijo 8

Base de pizza fina e crocante, aromatizada com alho, generosamente coberta com queijo derretido e finalizada com um toque de orégãos.

Tábua Rica 20

Seleção generosa de queijos e enchidos da casa — ideal para partilhar.

Rissóis Capa Negra

- 1 Rissol 1.6
- 5 Rissóis 7

Confeccionados com ingredientes de primeira, são uma verdadeira especialidade e parte da nossa cultura gastronómica Portuense.

FRANCESINHAS

Francesinha Pão de forma 13

A nossa Francesinha mas em pão de forma tostado, ao estilo da casa mãe, Capa Negra ||.

FRANCESINHAS

Francesinha Rainha 13

O clássico incontornável! Pão bijou tostado, bife succulento (100g coração alcatra), linguiça, salsicha fresca, fiambriño, mortadela e queijo derretido.

Francesinha Vegetariana 12

Uma Francesinha com alheira vegetal, beringela, cogumelos e molho vegetariano.

Mini Francesinha 8

No meio está a virtude. Aqui temos Francesinha partida ao meio.

Francesinha Sevilhana 14

Francesinha com camarões gratinados sob a tampa de queijo derretido. . Pão Bijou ou Regular.

Escolha o seu Molho

- O Tradicional: Receita secreta com 52 anos de história no Porto.
- Extra-Picante: Para quem gosta do molho bem picante.

Extras-Francesinha



Ovo 1



Travessa Batata Frita 3



Bife Lombo 5



MENU

Desde 1972 a inovar a tradição

CARNES

Bife Cortador 2pp 40

Um clássico da partilha. Bife à Cortador na Brasa (2Pax), perfeito para dividir... e repetir.

T-Bone Maturado 2pp 45

O melhor dos dois mundos: vazia de um lado, lombo do outro. Intenso, braseado e succulento.

Hambúrguer da Baixa 15

Hambúrguer caseiro 100% carne da vazia, Servido com batata frita às rodelas.

Bifes Capa na Baixa 19

Bife da vazia acompanhado c/ batata frita às rodelas. 🍷 Suplemento Bife de lombo 8

- **Molho Frigideira**

Molho especial de loureiro.

- **Molho Mostada**

Mistura de mostarda Dijon e clássica.

- **Molho Pimenta**

Delicioso molho 3 pimentas.

- **Prego no Prato**

Bife grelhado na chapa sem molhos e com ovo.

Costeleta de Vitela

Selada lentamente em forno a carvão.

25

PEIXES

Bacalhau na Brasa 2pp 40

Saboroso e succulento prato de bacalhau grelhado.

Açorda de Camarão 2pp 35

Açorda de camarão servida em timbale de massa folhada para 2 pessoas. Tempo: 15 minutos.

Bacalhau à Braga 2pp 40

Confeccionado com azeite, alho, cebola e batatas — uma explosão de sabor tradicional.

Robalo c/ Legumes 16

Filete de Robalo escalado, acompanhado com legumes e batata cozida.

Lombinho de Salmão 19

Lombo de Salmão, acompanhado com legumes e batata cozida.



Menu Infantil 12

- Hambúrguer com batata frita.
- Esparguete bolonhesa.
- Pizza.

Todos os menus acompanham com sumo Um Bongo e peça de fruta ou bola de gelado para sobremesa.



MENU

Desde 1972 a inovar a tradição

SALADAS

Salada Queijo Feta 15

Mistura de alfaces, queijo feta, nozes, tomate, ovo cozido, molho vinagrete e mostarda.

Salada Caprese 15

Tomate chucha, queijo mozzarella, azeite, orégãos e manjeriçãõ.

Salada Capa na Baixa 18

A nossa salada da casa com camarões, fruta fresca e molho cocktail.

Salada Frango 15

Frango grelhado, legumes frescos, croutons e pinhões. Molho à parte.

ITÁLIA

Pizza Calzone 15

Molho de tomate, queijo mozzarella, fiambre, ovo, pepperoni e manteiga de alho c/ oregãos.

Pizza Picanti 🌶️🌶️🌶️ 14

Molho de tomate, queijo mozzarella, pepperoni, jalapeños e cebola roxa.

Pizza Vegetariana 14

Molho de tomate, queijo mozzarella (veg), tomate cherry, cogumelos e rúcula.

RUOTA

PECORINO ROMANO

Carbonara alla Ruota 20

A verdadeira! Massa com gema de ovo e pancetta, envolvidos em Pecorino Romano. Escolha entre spaghetti, tagliatelle ou penne.

Cogumelos c/ azeite trufa 20

Cogumelos salteados em azeite de trufa, envolvidos em queijo Pecorino Romano. Spaghetti, tagliatelle ou penne.

Ruota Gambas 22

Massa em Pecorino Romano, com camarões salteados em azeite, alho e coentros. Escolha entre spaghetti, tagliatelle ou penne.

ITÁLIA

Pizza Margherita 12

Molho de tomate, queijo mozzarella e manjeriçãõ.

Esparguete à Bolonhesa 13

Carne picada e tomate.

Massa de Frango 14

Frango, natas, cogumelos e manjeriçãõ. Spaghetti, tagliatelle ou penne.



MENU

Desde 1972 a inovar a tradição

GRILL

Cachorro Especial 12

Cachorro especial com salsicha fresca, fiambre, queijo e molho de francesinha.

Prego Pão de Lombo 15

Acompanha com queijo, fiambre e batatas fritas.

Pica Pau 14

Francesinha desmontada (ideal para partilhar).

Cachorro c/ Queijo 9

Cachorro com queijo e fiambre.

Omelete: 12

Camarões / Mista / Simples

Acompanhada c/ batata frita e salada.



SOBREMESAS

Sobremesa Secreta 7

Cada estação do ano, uma sobremesa diferente. Sobremesa ideal para partilhar.

Leite Creme queimado 4

Leite, gemas de ovo, açúcar e casca de limão. Queimado mesmo à sua frente.

Bolo Chocolate 6

Bolo chocolate caseiro, feito com chocolate Pantagrue e bola gelado de Pistachio.

Tarte Bolacha 5

Tarte gelada de chocolate, bolacha Maria e coco. Simples por fora, deliciosa por dentro.

Mousse Chocolate 5

Mousse caseira, feita com chocolate Pantagrue.

Fruta da época / Gelado 3

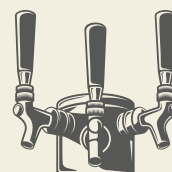
Escolha fruta fresca da estação ou um gelado à sua escolha.

✿ Obrigado por visitar o Capa na Baixa ✿

Se gostou da experiência, ofereça-nos ★★★★★ online. Receba uma cerveja artesanal 0.15L à sua escolha — por nossa conta. Porque aqui, quem partilha... também brinda! 🍷



CERVEJAS VINHOS E BEBIDAS



A nossa seleção para brindar com alma

CERVEJAS

Super Bock

Aroma fresco, ligeiramente maltado e frutado, o corpo médio e o sabor equilibrado, o amargo bem estruturado com o doce do malte e o fim de boca ligeiro e seco.

- Lambreta 1.5l 1.5
- Fino 2.0l 2
- Príncipe 0.4l 4
- Caneca 0.5l 5

Super Bock Stout

Cerveja preta de Malte pálido, malte de Caramelo e malte de Chocolate que lhe conferem um aroma e gosto distinto, bem como uma espuma cremosa e duradoura

- Lambreta 1.5l 2
- Fino 2.0l 2.5
- Príncipe 0.4l 4.5
- Caneca 0.5l 6

Bavaria Weiss

Muito clara e turva, revela uma sintonia de aromas frutados, cravinho e especiarias. O corpo é ligeiro, o sabor suave e refrescante, pouco amargo e com boa acidez, e com um fim de boca curto.

- Copo 0.25l 3.5

CERVEJAS

Munich Dunkel

Assume um aroma rico a malte, chocolate, frutos secos e fumado ligeiro. Na boca é elegante, amargo discreto, sustentando a doçura do malte.

- Copo 0.25l 3.5

Coruja IPA

Escura, amarga, com ingredientes 100% naturais e personalidade acentuada pelo Dry Hopping - o adicionar tardio do lúpulo

- Copo 0.25l 3.5

Grimbergen

Cerveja de Abadia belga, com carácter de frutas maduras e marcadamente maltada, valendo-se de boa acidez. Tem um perfil perfumado cativante e licoroso sendo equilibrada entre o amargo e os aromas maltados e florais.

- Copo 0.25l 3.5

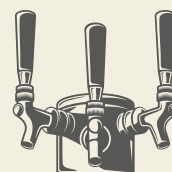
Somersby

Uma sidra que é mais do que uma sidra, é uma experiência refrescante. Perfeita para partilhar na companhia de bons amigos, familiares e estranhos conhecidos.

- Garrafa 0.33l 3.5



CERVEJAS VINHOS E BEBIDAS



A nossa seleção para brindar com alma

SANGRIA

Sangria Champanhe Branca

2 paus de canela, 3 folhas hortelã, 2cl licor beirão, 4cl gin, 1/2 garrafa champanhe, limonada gaseificada.



Copo 0.33l	6
Caneca 1l	25

Sangria Tinta

2 paus de canela, 3 folhas hortelã, 2cl brandy, 4cl triple seco, 1/2 garrafa vinho tinto, limonada gaseificada.

• Copo 0.33l	6
• Caneca 1l	22

COCKTAILS

Cocktails



Simples, frescos e sempre no ponto. Para brindar com leveza, à moda do Porto.

- Capa Gin — Clássico gin tónico com citrinos. 6
- Porto Baixa — Porto branco com água tônica e limão. 6
- Negro & Pepsi — Whiskey com pepsi e gelo. 6
- Vodka Cítrica — Vodka com Água das Pedras sabor a limão. 6

VINHOS

Vinhos do Douro



Símbolo maior da cultura nortenha, nascem dos socos íngremes do rio e guardam no sabor a força da terra e da tradição. Um brinde ao orgulho do Norte.

- Calheiros Cruz 13
- Quinta do Crasto 20
- Dialogo 18
- Quinta do Crasto Superior 30

Vinhos do Alentejo



Ensolarados, suaves e envolventes, refletem a calma da planície e a alma generosa do sul. Uma viagem de sabor pela terra quente do Alentejo.

- Ajuda 1/2 7 13

Alvarinho



Fresco, elegante e aromático — o vinho branco do Minho que celebra a leveza e a tradição da região verdejante.

- Deu la Deu 18

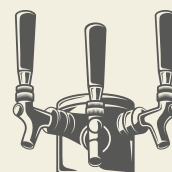
Mateus Rosé



Ícone português com espírito leve e refrescante. Frutado, delicado e perfeito para partilhar em boa companhia. 15



CERVEJAS VINHOS E BEBIDAS



A nossa seleção para brindar com alma

ESPUMANTES

Espumantes

Nascidos nas caves graníticas de Távora-Varosa, aliam sofisticação e frescura numa tradição de excelência portuguesa.

- Murganheira Super Reserva Bruto 30
- Murganheira Reserva Meio Seco 25

PORTO E ESPIRITUOSAS

Porto e Espirituosas

Sabores intensos para fechar a refeição com alma e carácter.

- Porto Dry White 5
- Porto 10 Anos 8
- Lágrima 5
- Tawny 5
- Johnny walker black 12 9
- Whiskey bushmills: 6
- Whiskey johnny walker red 6
- Gin hendrick's 10
- Gin gordon's 5
- Brandy Croft 3.5
- Aguardente CRF 8
- Licor Beirão 5
- Absolut Vodka 6

ÁGUAS E SUMOS

Águas e sumos 🍹

Para acompanhar da melhor forma a sua refeição.

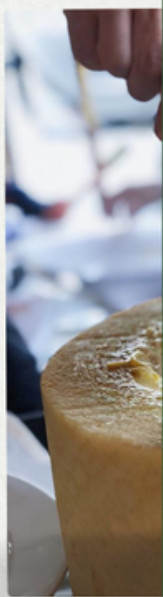
- Água 0.5l 1.5
- Água com gás 2
- Sumo natural 3.5
- Refrigerantes de máquina 2.5
- Compal sabores 3
- Um bongo 2
- Pedras Sabores 2.5
- Limonada Artesanal 1l 6
- Água tônica 3
- Ginger Ale 3

CAFETARIA

Cafetaria ☕

A nossa secção cafetaria.

- Café 1.5
- Descafeinado 2
- Pingo 2
- Infusão 2
- Carioca 2



CAPA NA BAIXA
GRUPO • CERVEJARIA
BY CAPA NEGRO

SUGESTÃO
CHEFE



MENU

👉 Welcome to Capa na Baixa.
Here we serve Porto tradition, accompanied by a good beer. 

ENTRIES

Broken Eggs on Cover 12

Crispy fries topped with delicately fried eggs and finished with sausage and chorizo.

Garlic Bread with Cheese 8

Thin and crispy pizza base, flavored with garlic, generously topped with melted cheese and finished with a touch of oregano.

Rich Board 20

Generous selection of house-made cheeses and cold cuts — perfect for sharing.

Capa na Baixa Rissoles

- 1 Rissole 1.6
- 5 Rissoles 7

Made with top-quality ingredients, they are a true specialty and part of Porto Alegre's gastronomic culture.

FRANCESINHAS

Francesinha Sliced Bread 13

Our Francesinha but on toasted sliced bread, in the style of our mother house, Capa Negra ||.

FRANCESINHAS

French Queen 13

The unmissable classic! Toasted bijou bread, juicy steak (100g rump heart), sausage, fresh sausage, ham, mortadella, and melted cheese.

Vegetarian Francesinha 12

A Francesinha with vegetable sausage, eggplant, mushrooms and vegetarian sauce.

Mini Francesinha 8

Virtue lies in the middle. Here we have Francesinha split in half.

Sevillian Frenchie 14

Francesinha with gratin shrimp under a melted cheese lid. . Bijou or Regular Bread.

Choose your Sauce

- The Traditional: Secret recipe with 52 years of history in Porto.
- Extra-Spicy: For those who like their sauce very spicy.

Extras-Francesinha

-  Egg 1
-  French Fries Tray 3
-  Sirloin Steak 5



MENU

Innovating tradition since 1972

MEATS

Steak Cutter 2pp 40

A classic for sharing. Grilled Cortador Steak (2 people), perfect for sharing... and repeating.

Matured T-Bone 2pp 45

The best of both worlds: sirloin on one side, loin on the other. Intense, braised, and succulent.

Downtown Burger 15

Homemade burger made with 100% beef, served with sliced fries.

Steaks Capa na Baixa 19

Sirloin steak served with sliced fries. 🍖 Sirloin steak supplement 8

- **Skillet Sauce**

Special bay leaf sauce.

- **Mustard Sauce**

Mix of Dijon and classic mustard.

- **Hot Sauce**

Delicious 3 pepper sauce.

- **Traditional**

Grilled steak on the griddle without sauces and with egg.

Veal Chop 25

Slowly sealed in a charcoal oven.

FISH

Grilled Cod 2pp 40

Tasty and succulent grilled cod dish.

Shrimp Açorda 2pp 35

Shrimp açorda served in a puff pastry timbale for 2 people. Time: 15 minutes.

Braga style cod 2 pp 40

Made with olive oil, garlic, onion and potatoes — an explosion of traditional flavor.

Sea Bass with Vegetables 16

Scaled sea bass fillet, served with vegetables and boiled potatoes.

Salmon Loin 19

Salmon fillet, served with vegetables and boiled potatoes.



Children's Menu 12

- Hamburger with fries.
- Spaghetti bolognese.
- Pizza.

All menus come with Um Bongo juice and a piece of fruit or scoop of ice cream for dessert.



MENU

Innovating tradition since 1972

SALADS

Feta Cheese Salad 15

Mix of lettuce, feta cheese, walnuts, tomato, boiled egg, vinaigrette sauce and mustard.

Caprese Salad 15

Chucha tomatoes, mozzarella cheese, olive oil, oregano and basil.

Salad Capa na Baixa 18

Our house salad with shrimp, fresh fruit and cocktail sauce.

Chicken Salad 15

Grilled chicken, fresh vegetables, croutons, and pine nuts. Sauce served on the side.

ITALY

Pizza Calzone 15

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, egg and pepperoni.

Pizza Picanti 14 🌶️🌶️🌶️

Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, jalapeños and red onion.

Vegetarian Pizza 14

Tomato sauce, mozzarella cheese (veg), cherry tomatoes, mushrooms and arugula.

WHEEL OF PECORINO ROMANO CHEESE

Carbonara alla Ruota 20

The real deal! Pasta with egg yolk and pancetta, tossed in Pecorino Romano. Choose from spaghetti, tagliatelle, or penne.

Mushrooms with truffle oil 20



Mushrooms sautéed in truffle oil, covered in Pecorino Romano cheese. Spaghetti, tagliatelle, or penne.

Gambas Wheel 22

Pasta with Pecorino Romano sauce, shrimp sautéed in olive oil, garlic, and cilantro. Choose from spaghetti, tagliatelle, or penne.

ITALY

Pizza Margherita 12

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil.

Spaghetti Bolognese 13

Minced meat and tomato.

Chicken Pasta 14

Chicken, cream, mushrooms, and basil. Spaghetti, tagliatelle, or penne.



MENU

Innovating tradition since 1972

GRILL

Special hot dog 12

Special hot dog with fresh sausage, ham, cheese and francesinha sauce.

Sirloin sandwich 15

Served with cheese, ham and fries.

Pica Pau 14

Disassembled Francesinha (ideal for sharing).

Hot Dog with Cheese 9

Hot dog with cheese and ham.

Omelette: 12

Shrimp / Mixed / Simple

Served with fries and salad.



DESSERTS

Secret Dessert 7

Every season, a different dessert. The perfect dessert to share.

Burnt Cream 4

Milk, egg yolks, sugar, and lemon zest. Burnt right in front of you.

Chocolate Cake 6

Homemade chocolate cake, made with Pantagrue chocolate and a scoop of pistachio ice cream.

Tarte Bolacha 5

Chocolate, Maria biscuit, and coconut ice cream pie. Plain on the outside, delicious on the inside.

Chocolate mousse

5

Homemade mousse, made with Pantagrue chocolate.

Seasonal Fruit / Ice Cream 3

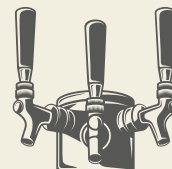
Choose fresh seasonal fruit or an ice cream of your choice.

✿ Thank you for visiting Capa na Baixa ✿

If you enjoyed the experience, give us a ★★★★★ online. Receive a 0.15L craft beer of your choice — on us. Because here, those who share... also toast! 🍷



BEERS WINES AND DRINKS



Our selection to toast with soul

BEERS

Super Bock

Fresh, slightly malty and fruity aroma, medium body and balanced flavor, well-structured bitterness with sweet malt and a light, dry finish.

- Scooter 1.5l 1.5
- Up to 2.0l 2
- Prince 0.4l 4
- Caneca 0.5l

5

Super Bock Stout

Dark beer made with pale malt, caramel malt and chocolate malt that give it a distinct aroma and taste, as well as a creamy and long-lasting foam.

- Scooter 1.5l 2
- Up to 2.0l 2.5
- Prince 0.4l 4.5
- Caneca 0.5l

6

Bavaria Weiss

Very clear and cloudy, it reveals a harmony of fruity aromas, cloves, and spices. The body is light, the flavor smooth and refreshing, with little bitterness and good acidity, and a short finish.

- 0.25l cup 3.5

BEERS

Munich Dark

It has a rich aroma of malt, chocolate, dried fruit, and light smoke. On the palate, it's elegant, with a subtle bitterness that supports the malt's sweetness.

- 0.25l cup 3.5

Owl IPA

Dark, bitter, with 100% natural ingredients and personality accentuated by Dry Hopping - the late addition of hops

- 0.25l cup 3.5

Grimbergen

Belgian abbey beer with a ripe fruity, distinctly malty character, boasting good acidity. It has a captivating, liqueur-like aroma, balanced between bitterness and malty and floral aromas.

- 0.25l cup 3.5

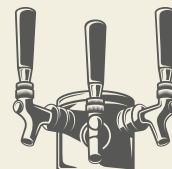
Somersby

A cider that's more than just a cider; it's a refreshing experience. Perfect for sharing with good friends, family, and strangers.

- 0.33l bottle 3.5



BEERS WINES AND DRINKS



Our selection to toast with soul

SANGRIA

White Champagne Sangria

2 cinnamon sticks, 3 mint leaves, 2cl Beirão liqueur, 4cl gin, 1/2 bottle of champagne, carbonated lemonade.



Cup 0.33l 6 Mug 1l 25

Red Sangria

2 cinnamon sticks, 3 mint leaves, 2cl brandy, 4cl triple sec, 1/2 bottle red wine, carbonated lemonade.

- 0.33l cup 6
- 1L Mug 22

COCKTAILS

Cocktails



Simple, fresh, and always on point. For a light toast, Porto style.

- Gin Cover — Classic gin and tonic with citrus fruits. 6
- Porto Baixa — White port with tonic water and lemon. 6
- Negro & Pepsi — Whiskey with Pepsi and ice. 6
- Citrus Vodka — Vodka with lemon-flavored Stone Water. 6

WINES

Douro Wines



A major symbol of northern culture, they emerge from the steep river terraces and retain the strength of the land and tradition in their flavor. A toast to the pride of the North.

- Calheiros Cruz 13
- Quinta do Crasto 20
- Dialogue 18
- Quinta do Crasto Superior 30

Wines of Alentejo



Sunny, soft, and enveloping, they reflect the calm of the plains and the generous soul of the south. A journey of flavor through the warm land of Alentejo.

- Help ½ 7 13

Alvarinho



Fresh, elegant and aromatic — the white wine from Minho that celebrates the lightness and tradition of this verdant region.

- God is God 18

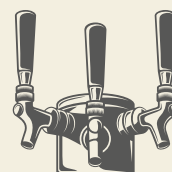
Matthew Rosé



A Portuguese icon with a light and refreshing spirit. Fruity, delicate, and perfect for sharing with good company. 15



BEERS WINES AND DRINKS



Our selection to toast with soul

SPARKLING WINES

Sparkling wines

Born in the granite cellars of Távora-Varosa, they combine sophistication and freshness in a tradition of Portuguese excellence.

- Murganheira Super Reserva Brut 30
- Murganheira Reserva Semi-Dry 25

PORT AND SPIRITS

Port and Spirits

Intense flavors to end the meal with soul and character.

- Porto Dry White 5
- Porto 10 Years 8
- Tear 5
- Tawny 5
- Johnny walker black 12 9
- Whiskey bushmills: 6
- Whiskey johnny walker red 6
- Gin hendrick's 10
- Gin gordon's 5
- Brandy Croft 3.5
- CRF 8 Brandy
- Beirão Liqueur 5
- Absolut Vodka 6

WATERS AND JUICES

Waters and juices

To best accompany your meal.

- Water 0.5l 1.5
- Sparkling water 2
- Sumo natural 3.5
- Machine sodas 2.5
- Compal flavors 3
- A bong 2
- Flavor Stones 2.5
- Homemade Lemonade 1l 6
- Tonic water 3
- Ginger Ale 3

CAFETERIA

Cafeteria

Our cafeteria section.

- Café 1.5
- Decaf 2
- Pingo 2
- Infusion 2
- Carioca 2



SUGESTÃO CHEFE