

SE A ME

TRÊS CONCEITOS DE

MAR

UMA SÓ UMA PAIXÃO

PEIXARIA MODERNA | NEXT DOOR | ALVALADE

2025
What a Wonderful world



SEA ME

Peixaria Moderna



MENU ANO NOVO



Ria Formosa na ponta dos dedos
Ostras (2 unidades)

Os icónicos 2025
Niguirí Sardinha e Gunkan Robalo e Amêijoá

Memórias Tuna Fight Club
Toro, foie gras e canela

6/Abril dia das cozinheiras
Carabinciro, Romã e Gengibre

Fumo dos Chefs on Fire
Lirio, Avelã e Batata

Garagem Surf and Turf
Costela Mindinha na Curva da Ria Formosa

SOBREMESA

Com um pé em 2026
Citrinos, manjerico e farinha de milho

BEBIDAS *(Incluídas)*

Welcome Drink
Taittinger Brut Reserve | Champagne

Branco
Morgado de Sta Catherina Arinto | Lisboa

Rosé
Quinta dos Carvalhais Rosé | Dão

Tinto
Callabriga | Douro

Porto
Tawny Sandeman 10 anos

Incluídas água, cerveja e refrigerantes.

VINHOS PREMIUM

Seleção de Vinhos Premium
(Acrésc. 60,00€ por pessoa)

Champagne
Taittinger Brut Reserve | Champagne

Branco
Cerca dos Frades blend | Ilha do Pico

Rosé
Ermo Alfrocheiro | Alentejo

Tinto
Ipiranga por António Braga | Douro

Porto
Sandeman Tawny 30 anos

Incluídas água, cerveja e refrigerantes.

CRIANÇAS ATÉ 4 ANOS NÃO PAGAM,
DOS 5 AOS 12 TEM 50% DE DESCONTO

2025
What a Wonderful world

NEW YEAR MENU



Ria Formosa at your fingertips
Oysters (2 units)

The iconic 2025
Sardine Niguri and Sea Bass
Gunkan with Clams

Memories Tuna Fight Club
Toro, foie gras and cinnamon

April 6th, Cooks' Day
Scarlet Prawn, Pomegranate and Ginger

Smoky Chefs on Fire
Yellowtail, Hazelnut and Potato

Garage Surf and Turf
Rib on the Bend of the Ria Formosa

DESSERT

With one foot in 2026
Citrus, basil and cornmeal

DRINKS (Included)

Welcome Drink
Taittinger Brut Reserve | Champagne

White
Morgado de Sta Catherina Arinto | Lisboa

Rosé
Quinta dos Carvalhais Rosé | Dão

Red
Callabriga | Douro

Porto
Tawny Sandeman 10 years
Included water, beer and soft drinks.

PREMIUM DRINKS

Selection of Premium Wines
(An additional €60.00 per person)

Champagne
Taittinger Brut Reserve | Champagne

White
Cerca dos Frades blend | Ilha do Pico

Rosé
Ermo Alfrocheiro | Alentejo

Red
Ipiranga por António Braga | Douro

Porto
Sandeman Tawny 30 anos

Included water, beer and soft drinks.

CHILDREN UP TO 4 YEARS OLD DO NOT PAY,
FROM 5 TO 12 YEARS OLD GET A 50% DISCOUNT.

2025
What a Wonderful world

HORÁRIOS / SCHEDULES

VÉSPERA de NATAL

quarta-feira, 24 de dezembro
Estamos abertos ao almoço, até às 16h00.
Comece o Natal connosco, oferecemos
um flute de Espumante.

DIA de NATAL

quinta-feira, 25 de dezembro
Estamos encerrados durante todo o dia.
Reabrimos dia 26 de Dezembro,
prontos para vos receber.

PASSAGEM de ANO

quarta-feira, 31 de dezembro
Celebre o último dia do ano,
numa embarcação de sabores,
encabeçada pelo Chef Elisio Bernardes.

1º DIA do ANO

quinta-feira, 1 de janeiro
Inicie o ano da melhor forma, a qualquer hora.
Estamos abertos todo o dia e brindamos com
uma flute de espumante, ao novo ano.

CHRISTMAS EVE

wednesday, 24th december
We are open for lunch, until 4.00 pm.
Start your Christmas with us, we'll offer a flute
of sparkling wine

CHRISTMAS DAY

thursday, 25th december
We'll be closed on Christmas day.
We'll reopen on the 26th December,
ready to welcome you.

NEW YEAR'S EVE

wednesday, 31st december
Celebrate the last day of the year
in Chiado. In a vessel of flavours,
lead by Chef Elisio Bernardes.

FIRST DAY of THE YEAR

thursday, 1st january
Start the year in the best way, anytime.
We are open All DAY.
We'll offer a flute of sparkling wine.

Pedidos e informações / Bookings and Informations:
+351 213 461 564 / RESERVAS@peixariamoderna.com

SEA ME
Peixaria Moderna

SEAME

Next Door



SEAMENEXTDOOR@PEIXARIAMODERNA.COM

SEAME

Next Door

FRIENDLY
SERVICE



COOL
INSIDE

NEW YEAR'S EVE

OPEN ALL DAY LONG!



SEAMENEXTDOOR@PEIXARIAMODERNA.COM

SEAME

Next Door



TODO OS DIAS SÃO ESPECIAIS

Abrimos sem menu especial, teremos toda a nossa carta disponível

SEAMENEXTDOOR@PEIXARIAMODERNA.COM

SEAME

Next Door



EVERYDAY IS SPECIAL

We will open without a special menu,
but our entire menu will be available for you to enjoy.

SEAMENEXTDOOR@PEIXARIAMODERNA.COM

SEAME

Next Door

Véspera de Natal

Quarta-feira, 24 de Dezembro

Estamos abertos ao almoço, até às 16.00

Comece o Natal connosco, oferecemos uma flute de espumante.

Natal

Quinta-feira, 25 de Dezembro

Estamos encerrados durante todo o dia.

Reabrimos dia 26 de Dezembro para vos receber.

PASSAGEM DE ANO

Quarta-feira, 31 de Dezembro

Celebre o último dia do ano em festa.

NEW YEAR'S EVE

Quinta-feira, 1 de Janeiro 2026

Inicie o ano da melhor forma, a qualquer hora.

Estamos abertos todo o dia e brindamos com uma flute de espumante ao ano novo.



Christmas Eve

Wednesday, 24th December

We are open for lunch until 4pm.

Start your Christmas with us, we'll offer a flute of sparkling wine.

Christmas

Thursday, 25th December

We'll be closed on the Christmas day.

We'll reopen on the 26th ready to welcome you.

NEW YEAR'S EVE

Wednesday, 31st December

Celebrate the last one of 2025 with us.

NEW YEAR'S EVE

Thursday, 1st January 2026

Start the year in the best way, anytime.

We are open ALL DAY LONG.

We'll offer a flute of champagne to celebrate 2026.



Onde há Mar, há caminho!
A última embarcação de 2025



SEAME

Alvalade



Onde há Mar, há caminho!

A última embarcação de 2025

PVP - 90€

Ato 1

Ostras Figueira Foz (2 unidades)

Ato 2

Best of:

Niguiiri Sardinha Assada
Gunkan Robalo com Amêijoa
Tártato de Atum em Brioche Tostado
com Chocolate branco e lima.

Ato 3

Carpaccio de Camarão Alistado

Ato 4

Arroz de Lavagante no forno a carvão

Ato 5

Lombo com puré trufado

Ato 6

Sobremesa

Merengue 3.0: cereja-baunilha - ar

BEBIDAS
(Incluídas)

Welcome Drink

Taittinger Brut Reserve | Champagne

Branco

Herdade do Peso Revelado | Alentejo

Rosé

Sea Me rosé | Alentejo

Tinto

Callabriga | Douro

Porto

Tawny Sandeman 10 anos

Incluídas água, cerveja
e refrigerantes.

Crianças até 4 anos não pagam, dos 5 aos 12 têm 50% de desconto



Iva incluído à taxa legal em vigor



Where there is Sea, there is a way!

The last sail of 2025

PVP - 90€

Act 1

Figueira da Foz Oyster (2units)

Act 2

Best of:

Roasted sardine niguri;
Sea bass with clams gunkan;
Tuna tartar on toasted brioche with
white lime chocolate and lime.

Act 3

Shrimp Carpaccio

Act 4

Lobster rice in a charcoal oven

Act 5

Loin with truffled purée

Act 6

Dessert

Meringue 3.0: Cherry, vanilla and air

BEVERAGES

(included)

Welcome Drink

Taittinger Brut Reserve | Champagne

White

Herdade do Peso Revelado | Alentejo

Rose

Sea Me rosé | Alentejo

Red

Callabriga | Douro

Porto

Tawny Sandeman 10 anos

Water, beer and soda included.

Children up to 4 years old are free, those aged 5 to 12 receive a 50% discount.



VAT included at the current legal rate.



Onde há Mar, há caminho!

A última embarcação de 2025

VÉSPERA de NATAL

quarta-feira, 24 de dezembro
Estamos abertos ao almoço, até às 16h00.
Comece o Natal connosco, oferecemos
um flute de Espumante.

DIA de NATAL

quinta-feira, 25 de dezembro
Estamos encerrados durante todo o dia.
Reabrimos dia 26 de Dezembro,
prontos para vos receber.

PASSAGEM de ANO

quarta-feira, 31 de dezembro
Celebre o último dia do ano,
numa embarcação de sabores,
encabeçada pelo Chef Elísio Bernardes.

1º DIA do ANO

quinta-feira, 1 de janeiro
Inicie o ano da melhor forma, a qualquer hora.
Estamos abertos todo o dia e brindamos com
uma flute de espumante, ao novo ano.

CHRISTMAS EVE

wednesday, 24th december
We are open for lunch, until 4.00 pm.
Start your Christmas with us, we'll offer a flute
of sparkling wine

CHRISTMAS DAY

thursday, 25th december
We'll be closed on Christmas day.
We'll reopen on the 26th December,
ready to welcome you.

NEW YEAR'S EVE

wednesday, 31st december
Celebrate the last day of the year
in Chiado. In a vessel of flavours,
led by Chef Elísio Bernardes.

FIRST DAY of THE YEAR

thursday, 1st january
Start the year in the best way, anytime.
We are open All DAY.
We'll offer a flute of sparkling wine.



Pedidos e informações / Bookings and Informations:

+351 212 697 680 / seame.alvalade@peixariamoderna.com / Avenida da Igreja 34