



R O O M
S E R V I C E
M E N U

TIVOLI
AVENIDA LIBERDADE
LISBOA HOTEL

M I L Y
P O S S O Z

(1888 - 1968)

Mily Possoz was a Portuguese artist of Belgian ancestry, considered one of the leading figures of the First Portuguese Modernism.

Painter, illustrator and engraver, her work is filled with female portraits, folk costumes and compositions of flowers, but also urban scenes and landscapes, in tones that emphasize the gracefulness of the themes.

Her path was closely followed by the hotel's founders, true patrons of the arts, who supported her work throughout the years. Piece by piece, and with the large commission for the hotel's renovation in the 1950s, today we own the largest private collection of the artist, displayed in many areas of the hotel.

Keeping in line with our commitment to Make room for Master Pieces, this menu features some of the most iconic art works of the Tivoli collection by Mily Possoz.

Mily Possoz foi uma artista plástica portuguesa de ascendência belga, considerada uma das principais figuras do Primeiro Modernismo Português.

Pintora, ilustradora e gravadora, a sua obra é preenchida por retratos femininos, trajes típicos e composições de flores, mas também cenas urbanas e paisagens, em tonalidades que sublinham a graciosidade dos temas.

O seu percurso foi seguido de perto pelos fundadores do hotel, verdadeiros mecenas d'arte, que apoiaram a sua criatividade ao longo dos tempos. Peça a peça, e com a grande encomenda para a renovação do hotel na década de 1950, hoje em dia detemos a maior coleção particular da artista, exposta um pouco por todo o hotel.

Mantendo o nosso compromisso de valorização da Arte, este menu apresenta algumas das mais icónicas obras da coleção Tivoli de Mily Possoz.

I N - R O O M D I N I N G

Tivoli In-Room Dining is a restaurant-quality fine-dining experience within the comfort and convenience of your guest room or suite. Tivoli offers an extensive menu, in order to make dining in your room a special occasion at any time of the day.

O Tivoli In-Room Dining é uma experiência única, uma refeição de topo e com a qualidade de restaurante no conforto e conveniência do seu quarto ou suite. O Tivoli oferece um extenso menu, para fazer de cada refeição no seu quarto uma ocasião especial, a qualquer hora do dia.



BREAKFAST

6.00 am - 11.00 am

ALL DAY MENU

11.00 am - 11.00 pm

ALL NIGHT MENU

11.00 pm - 07.00 am

BEVERAGE MENU



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGAN



GLUTEN FREE
SEM GLÚTEN



LACTOSE FREE
SEM LACTOSE



BREAKFAST
PEQUENO - ALMOÇO

6.00 am - 11.00 am



BREAKFAST
PEQUENO - ALMOÇO

6.00 am - 11.00 am

CONTINENTAL
CONTINENTAL
€28

Coffee, tea or chocolate milk
Café, chá ou leite com chocolate

Hot or cold milk
Leite quente ou frio

Orange juice, grapefruit juice or special juice of the day
Sumo de laranja, toranja ou sumo especial do dia

Bread basket, croissants and a pastry selection
Cesto com variedades de pão, croissants e seleção de Viennoiserie

Jams, honey and butter. Cheese and ham
Compotas, mel e manteiga. Queijo e fiambre

When included in your room rate, buffet breakfast is served in our restaurants. The supplement for Continental Breakfast in your room is €11 per person.

O pequeno-almoço, se incluído na sua tarifa de alojamento, é servido no nosso restaurante. O suplemento de consumo do Pequeno-almoço Continental no seu quarto é de 11€ por pessoa.

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



A V E N I D A

€36

ADD ONS FOR YOUR CONTINENTAL BREAKFAST
ADICIONE AO PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

Two eggs cooked to your choice: Fried, scrambled, boiled or poached
Dois ovos à sua escolha: Estrelados, mexidos, cozidos ou escalfados

Garnish: Cheese, ham, bacon, sausages,
smoked salmon, tomato, mushrooms or asparagus

Guarnições: Queijo flamengo, fiambre, bacon,
salsichas, salmão fumado, tomate, cogumelos ou espargos

Selection of thinly sliced fresh fruit

Seleção de fruta fresca laminada

H E A L T H Y

€32

NUTRITIONALLY BALANCED, LOW CALORIE, CHOLESTEROL AND FAT FREE
NUTRICIONALMENTE EQUILIBRADO, DE BAIXAS CALORIAS,
SEM COLESTEROL OU GORDURAS

Coffee, Decaffeinated or Tea

Café, Descafeinado ou Chá

Hot or cold milk

Leite quente ou frio

Orange juice, grapefruit juice or detox juice

Sumo de laranja, toranja ou sumo detox

Red fruit and low-calorie cereal, skimmed milk or low fat yoghurt

Cereais de frutos vermelhos e de baixas calorias,
leite magro ou iogurte magro

Selection of wholemeal bread

Seleção de pão integral

Light butter, low calorie jam, cottage cheese

Manteiga magra, compota de baixas calorias e queijo fresco

VAT included at legal rate.

IVA incluído à taxa legal em vigor.



BREAKFAST À LA CARTE
PEQUENO - ALMOÇO À LA CARTE

6.00 - 11.00 am

HOT DRINKS
BEBIDAS QUENTES

Coffee, Decaffeinated, Espresso

Café, Descafeinado, Espresso

€4,50

Cappuccino, Latte, Hot chocolate

Cappuccino, Café latte, Chocolate quente

€5,50

Tea

(Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Green, Chamomile, Jasmine,
Verbena, Vanilla rooibos, Mint and Decaffeinated tea)

Chá

(Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Verde, Camomila, Jasmim,
Verbena, Rooibos vanilla, Menta, Lúcia-lima e Chá descafeinado)

€5,50

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



FRESHLY SQUEEZED JUICES,
MILK AND YOGHURT
SUMOS NATURAIS, LEITE E IOGURTE

Smoothie or Milkshake of the day

Smoothie ou Batido do dia

€9

Freshly squeezed fruit juice

Sumo de fruta natural

€9

Skimmed, semi-skimmed or soy milk, almond, rice or lactose free
Leite magro, meio gordo ou de soja, amêndoa, arroz ou sem lactose

€5

Natural or fruit yoghurt, sweetened or light, soy or lactose free
Iogurte natural ou de frutas, magro, de soja ou sem lactose

€6

Porridge

(milk or water)

Papas de aveia

(leite ou água)

€14

CEREAL
CEREAIS

€12

Fitness fruit, Fitness chocolate, Fitness whole grain,
All-Bran Plus, Gluten Free Corn-Flakes, Muesli, Granola
(please select one)

Fitness frutas, Fitness chocolate, Fitness cereais integrais,
All-Bran Plus, Corn flakes sem glúten, Muesli, Granola
(seleção de 1 variedade)

ALL CEREALS ARE SERVED WITH HOT OR COLD MILK OR NATURAL YOGHURT
TODOS OS CEREAIS SÃO SERVIDOS COM LEITE FRIO OU QUENTE, OU IOGURTE NATURAL

VAT included at legal rate.

IVA incluído à taxa legal em vigor.



FRESH FRUIT
FRUTA FRESCA

Thinly sliced fresh fruit

Fruta fresca laminada

€13

Fresh fruit salad

Salada de Frutas

€11

Red Fruits

Frutos Vermelhos

€18

CHEESE, COLD CUTS, SMOKED FISH
QUEIJOS, CARNES FRIAS,
PEIXE FUMADO

Fresh cheese or Cottage cheese

Queijo fresco ou Requeijão

€8

Cheese platter: Flamengo, Emmental, Brie

Seleção de queijos: Flamengo, Emmental, Brie

€14

Cold Cuts

Seleção de charcutaria

€12

Smoked salmon with capers, onion and lemon

Salmão fumado, com alcaparras, cebola e limão

€19

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



EGGS OVOS

Choice of fried, omelette, scrambled, boiled or poached eggs
(Two eggs, whole or just whites)

Seleção de ovos estrelados, omelete, mexidos, cozidos ou escalfados
(Dois ovos, inteiros ou claras)
€12,50

GARNISHES GUARNIÇÕES

Bacon, ham, cheese, sausages, tomato and mushrooms
Bacon, fiambre, queijo, salsichas, tomate e cogumelos
€5

Avocado or green asparagus
Abacate ou espargos verdes
€8

Smoked salmon
Salmão fumado
€9,50

BENEDICT-ION

Classic Clássico (ham fiambre) €15

Florentina (spinach espinafres) €15 ✓

Tivoli (cured ham presunto) €16

Royale (salmon salmão) €19

Atlantic (lobster lavagante) €32

ALL EGGS ARE SERVED WITH WHITE TOAST OR WHOLE WHEAT BREAD
TODOS OS OVOS SÃO SERVIDOS COM TORRADAS DE PÃO BRANCO OU INTEGRAL

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



BREAD AND PASTRY PÃO E PASTELARIA

Bread basket, selection of Viennoiserie and croissants
Cesto com variedades de pão, croissants e seleção de viennoiserie
€12

White toast, rye or whole wheat bread
Torrada pão branco, centeio ou integral
€6

Bagel with smoked salmon and cream cheese
Bagel com salmão fumado e queijo creme
€18

SWEET MOMENTS MOMENTOS DOCES

Pancakes, Crêpes, Waffles or French toast
(choice of one topping: maple syrup, fresh fruit, whipped cream or Nutella)

Panquecas, Crepes, Waffles ou Torrada à Francesa
(seleção de 1 topping: maple syrup, fruta fresca, Chantilly ou Nutella)
€12

Red fruit supplement
Suplemento de frutos vermelhos
€15

ALL BAKERY PRODUCTS ARE SERVED WITH JAMS, HONEY AND BUTTER
TODOS OS PRODUTOS DE PADARIA SÃO SERVIDOS COM COMPOTAS, MEL E MANTEIGA

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



HEALTHY CORNER

Super Food Smoothie

(Banana, strawberry, mango and oat milk)
(Banana, morango, manga e leite de aveia)

€10

Anti-Stress Smoothie

(Apple, celery, spinach and almond milk)
(Maçã, aipo, espinafres e leite de amêndoa)

€10

Selection of seasonal vegetables 🌱

Seleção de legumes da estação

€10

Porridge with apple, raisins and cinnamon 🌱

Porridge com maçã, sultanas e canela

€12

Granola, greek yoghurt and red fruits

Granola, iogurte grego e frutos vermelhos

€13

Fresh Mozzarella, tomato and balsamic olive oil

Queijo Mozzarella fresco, tomate e vinagre balsâmico

€15

Avocado toast on brown bread

Tosta de Abacate em pão de centeio

€12

Eggs Benedict with Avocado

Ovos Benedict com Abacate

€16



ALL DAY MENU

11.00 am - 11.00 pm






ALL DAY MENU MENU

11.00 am – 11.00 pm

SOUPS AND STARTERS SOPAS E ENTRADAS

Algarvian oysters or oysters from Setúbal (unit)
Ostras do Algarve ou ostras de Setúbal (unidade)
€5

Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds
Creme de abóbora assada e suas semente   
€9

Gaspacho   
Gaspacho
€12

Seafood cream from our Coast
Creme de marisco da nossa Costa
€14

Smoked salmon, mini blinis and sour cream
Salmão fumado, mini blinis e nata
€21

Pork platter with dried fruit brioche and marinated olives (40gr)
Travessa de porco ibérico, brioche de frutos secos e azeitonas marinadas (40gr)
€20

Foi Gras Terrine, red onion compote scented with anis
Terrina de Foie Gras, compota de cebola roxa aromatizada com anis
€29

Octopus Carpaccio, pepper salad
Carpaccio de polvo, saladinha de pimentos
€20

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



SALADS SALADAS

Caprese Salad

Salada Caprese

€18,50

Traditional Caesar Salad

(Romaine lettuce, garlic croutons, fried onion rings,
Grana Padano cheese flakes and Caesar sauce)

Salada Caesar tradicional

(Alface romana, croutons d'alho, aros de cebola frita,
lascas de queijo Grana Padano e molho Caesar)

€19,50

Chicken Caesar Salad

Frango

€21

Shrimp Caesar Salad

Camarão

€25

Lobster Caesar Salad

Lavagante

€32

Spinach salad, baked Portobello mushrooms,
coriander leaves, balsamic olive oil



Salada de espinafres, Portobello assado,
folhas de coentros, azeite balsâmico

€18

Quinoa salad with glazed vegetables



Salada de quinoa com legumes glaceados

€19

ADD ONS FOR ANY SALAD

PARA ADICIONAR A QUALQUER SALADA

Marinated chicken breast or bacon

Peito de frango marinado ou toucinho fumado

€4

Sautéed prawns

Camarão salteado

€6

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



SANDWICHES SANDUÍCHES

Toasted ham and cheese sandwich
Tosta de fiambre e queijo em pão caseiro
€15

Club Tivoli
chicken, bacon, ham, lettuce, egg, tomato, cheese and mayonnaise
frango, bacon, fiambre, alface, ovo, tomate, queijo e maionese
€22

Vegetarian Club
Tofu, avocado, cucumber, tomato, lettuce and yogurt mayonnaise
in whole wheat bread

Club Vegetariana
Tofu, pêra abacate, pepino, tomate, alface e maionese de iogurte
em pão integral
€20

Smoked salmon Bagel with herb cream cheese and dried tomato
Bagel de salmão fumado, queijo creme com ervas e tomate seco
€20

Tivoli Cheeseburger
lettuce, tomato, Cheddar cheese and fried onion rings
Cheeseburger Tivoli
alface, tomate, queijo Cheddar e cebola frita
€24

Loin steak sandwich, garlic butter in Madeira style bread
Prego do lombo, manteiga de alho em bolo do caco
€25



EGGS, PASTA AND PIZZA OVOS, PASTA E PIZZA

Plain omelette
Omelete simples
€15

Omelette of your choice:

Cheese, ham, tomato, mushrooms, green asparagus or smoked salmon

Omelete à sua escolha:

Queijo, fiambre, tomate, cogumelos, espargos verdes ou salmão fumado

Pasta options - Spaghetti, Tagliatelle or Penne

Sauce options - Carbonara, Bolognese, Napolitana 🍅 or Pesto

Opções de massa - Spaghetti, Tagliatelle ou Penne

Opções de molho - Carbonara, Bolonhesa, Napolitana 🍅 ou Pesto

€20

Pizza Margherita

(Tomato, Mozzarella and oregano)

(Tomate, mozzarella e oregãos)

€19

ADD ONS FOR YOUR PIZZA

PARA ADICIONAR À SUA PIZZA

Chicken, peppers, salami, wild mushrooms, anchovies and pineapple

Frango, pimentos, salame, cogumelos, anchovas, ananás

€3,50

(per item por item)

VAT included at legal rate.

IVA incluído à taxa legal em vigor.



FISH PEIXE

Salt cod Confit in olive oil and garlic with corn bread crust and chorizo,
potato and purée of celery

Bacalhau Confitado em azeite de alho, crosta de broa e chouriço,
puré de batata e aipo

€31

Grilled fish of the day with sautéed green vegetables

Peixe do dia grelhado, legumes verdes salteados



€32

Tiger prawns sautéed with garlic, Basmati rice, spicy sauce

Camarão Tigre à guilho, arroz Basmati, molho picante



€41

MEAT CARNE

Grilled chicken Supreme with creamy Bulgur and seasonal vegetables
Supremo de frango grelhado, cremoso de Bulgur e legumes da época

€25

Entrecôte with Potato Au Gratin, green asparagus, Béarnaise sauce
Entrecôte grelhado, gratinado de batata, espargos verdes, molho Bearnês

€32

Beef fillet, pan seared Foie Gras, creamy potatoes, Dão wine sauce
Tornedó de novilho, Foie Gras corado, batata gratinada, molho de vinho Dão

€36



VEGETARIAN / VEGAN
VEGETARIANO / VEGAN

Quinoa Risotto with Mediterranean vegetables
Risotto de quinoa com legumes Mediterrânicos



€21

Pumpkin Ravioli and its seeds, basil Pesto
Ravioli de abóbora e suas sementes, Pesto de manjeriço



€22

DESSERTS
SOBREMESAS

Seasonal fresh sliced fruit
Fruta da época laminada



€12

Selection of ice cream
Variedade de gelados

€10,50

Passion fruit and mango parfait with wild fruit
Parfait de maracujá e manga com frutos silvestres

€12

Egg and milk custard with crackly sugar top
Leite creme queimado

€11

Cheesecake with berries and raspberry sorbet
Cheesecake com frutos vermelhos e sorbet de framboesa

€12

Chocolate and Hazelnut Coulant with hot Hazelnut topping
Coulant de chocolate e avelã, molho quente do mesmo

€14

Cheese selection:

Arraiolos, Azores, Niza, cured goats, pumpkin and orange jam, bread sticks

Seleção de queijos:

Arraiolos, Ilha, Niza, Cabra curado, compota de abóbora e laranja, grissinis

€22

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



CHILDREN'S MENU
MENU CRIANÇA

Alphabet soup or vegetable soup
Sopa de letras ou sopa de legumes
€7,50

Fish of the day with potato purée and sautéed vegetables
Peixe do dia, puré de batata, e legumes salteados
€19,50

Grilled hamburger with cheese and smiley potatoes
Hambúrguer grelhado com queijo e batata smiley
€17,50

Chocolate mousse with chocolate chips
Mousse de chocolate com pepitas de chocolate
€7

Ice cream selection
Variedade de Gelados
€7

Fruit salad
Salada de Frutas
€7



ALL NIGHT MENU

11.00 pm - 07.00 am



SALADS SALADAS

Caprese Salad
Salada Caprese
€18,50

Traditional Caesar Salad
(Romaine lettuce, garlic croutons, fried onion rings,
Grana Padano cheese flakes and Caesar sauce)

Salada Caesar tradicional
(Alface romana, croutons d'alho, aros de cebola frita,
lascas de queijo Grana Padano e molho caesar)
€19,50

Chicken Caesar Salad
Frango
€21

Shrimp Caesar Salad
Camarão
€25

Lobster Caesar Salad
Lavagante
€32

Spinach salad, baked Portobello mushrooms,
coriander leaves, balsamic olive oil
Salada de espinafres, Portobello assado,
folhas de coentros, azeite balsâmico
€18



ADD ONS FOR ANY SALAD
PARA ADICIONAR A QUALQUER SALADA

Marinated chicken breast or bacon
Peito de frango marinado ou toucinho fumado
€4

Sautéed prawns
Camarão salteado
€6

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



SOUPS SOPAS

Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds
Creme de abóbora assada e suas semente



€9

Seafood cream from our Coast
Creme de marisco da nossa Costa

€14

SANDWICHES SANDUÍCHES

Toasted ham and cheese sandwich
Tosta de fiambre e queijo em pão caseiro

€15

Club Sandwich
chicken, bacon, ham, lettuce, egg, tomato, cheese and mayonnaise

Club Tivoli

frango, bacon, fiambre, alface, ovo, tomate, queijo e maionese

€22

Vegetarian Club
tofu, avocado, cucumber, tomato, lettuce
and yogurt mayonnaise in wholemeal bread

Club Vegetariana

tofu, pêra abacate, pepino, tomate,
alface e maionese de iogurte em pão integral

€20

Tivoli Cheeseburger
lettuce, tomato, Cheddar cheese and fried onion rings

Cheeseburger Tivoli

alface, tomate, queijo cheddar e aros de cebola frita

€24

Loin steak sandwich, garlic butter in Madeira style bread

Prego do lombo, manteiga de alho em bolo do caco

€25

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



EGGS, PASTA AND PIZZA OVOS, PASTA E PIZZA

Plain omelette
Omelete simples
€15

Omelette of your choice:
Cheese, ham, tomato, mushrooms, green asparagus or smoked salmon
Omelete à sua escolha:
Queijo, fiambre, tomate, cogumelos, espargos verdes ou salmão fumado
€18

Spaghetti Napolitana 🍝
€19

Pizza Margherita
(Tomato, Mozzarella and oregano)
(Tomate, mozzarella e oregãos)
€19

ADD ONS FOR YOUR PIZZA
PARA ADICIONAR À SUA PIZZA

Chicken, peppers, salami, wild mushrooms, anchovies and pineapple
Frango, pimentos, salame, cogumelos, anchovas, ananás
€3,50
(per item por item)

FISH AND MEAT PEIXE E CARNE

Grilled fish of the day with sautéed green vegetables 🌱 🍴
Peixe do dia grelhado, legumes verdes salteados
€32

Grilled chicken supreme with creamy bulgur and seasonal vegetables
Supremo de frango grelhado, cremoso de bulgur e legumes da época
€25

Beef fillet, Foie Gras, creamy potatoes, Dão wine sauce
Tornedó de novilho, Foie Gras, batata cremosa, molho de vinho Dão
€36

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



DESSERTS SOBREMESAS

Sliced fresh fruit of the season

Fruta da época laminada

€12



Selection of ice cream

Variedade de gelados

€10,50

Cheesecake with berries and raspberry sorbet

Cheesecake com frutos vermelhos e sorbet de framboesa

€12

Egg and milk custard with crackly sugar top

Leite creme queimado

€11

Selection of cheeses:

Arraiolos, Azores, Niza, cured goats, pumpkin and orange jam, bread sticks

Seleção de queijos:

Arraiolos, Ilha, Niza, Cabra curado, compota de abóbora e laranja, grissinis

€22

Our products are locally sourced and sustainability certified.
Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter.

No dishes or beverages can be charged,
if it was not requested by the customer.

Os nossos produtos são de origem local e possuem
certificado de sustentabilidade.
Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado
se não for solicitado pelo cliente.

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



BEVERAGE MENU
CARTA DE BEBIDAS



BEVERAGE MENU CARTA DE BEBIDAS

COFFEE CAFÉ

Espresso Coffee
Café Espresso
€4,50

Decaffeinated Espresso
Café Descafeinado
€4,50

Cappuccino, Café latte
€5,50

Hot Chocolate
Chocolate quente
€5,50

CHÁS TEAS €5,50

Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Green, Chamomile, Jasmine, Verbena, Vanilla Rooibos, Mint and decaffeinated tea
Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Verde, Camomila, Jasmim, Verbena, Rooibos vanilla, Menta, Lúcia-lima e chá descafeinado

Our coffee and tea are sustainability certified.
Os nossos cafés e chás possuem certificado de sustentabilidade.

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



STILL WATERS
ÁGUAS SEM GÁS

Vitalis 50cl
€4

Vitalis 1L
€5,50

SPARKLING WATERS
ÁGUAS COM GÁS

Pedras 25cl
€4,50

Pedras 75cl
€5,50

SOFT DRINKS
REFRIGERANTES

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Ice Tea Limão / Lemon
€6

Água Tônica / Tonic water, Ginger Ale 20cl
€5

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



SUMOS JUICES

Natural orange juice
Sumo de laranja natural
€9

Natural Detox Juice
Sumo Detox
€9,50

Pineapple, peach, pear, mango, apple or tomato nectar
Néctar de ananás, pêssego, pêra, manga, maçã ou tomate
€6,50

DOMESTIC BEER CERVEJA NACIONAL

Super Bock, Super Bock Stout 33cl
€7,50

Super Bock sem alcool / Non-Alcoholic beer 33cl
€7,50

IMPORTED BEER CERVEJA ESTRANGEIRA

Heineken, Corona, Carlsberg
€8

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



CHAMPAGNE
CHAMPANHE
75cl

Perrier-Jouët Grand Brut
€100

Perrier-Jouët Blason Rosé
€130

Moët & Chandon Imperial, Brut
€120

Ruinart, Brut
€140

Dom Pérignon Vintage, Brut
€365

Dom Pérignon Vintage, Rosé
€590

Louis Roederer Cristal
€450

DOMESTIC SPARKLING WINE
ESPUMANTE
75cl

Messias Tinto Bruto, Bairrada
€28

Murganheira Reserva, Bruto, Távora-Varosa
€55

Murganheira Rosé, Távora -Varosa
€40

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



WHITE & ROSE WINE
VINHO BRANCO E ROSÉ
75cl

Vinha dos Vinte By Lagoalva, Tejo
€20

Planalto Reserva, Douro
€26

Quinta do Carmo, Alentejo
€38

Soalheiro, Alvarinho, Vinho Verde
€34

Vallado, Rosé, Douro
€40

Planalto Reserva, Douro (37,50cl)
€15

Muralhas de Monção, Vinho Verde (37,50cl)
€13

RED WINE
VINHO TINTO
75cl

São Miguel, Douro
€19

Quinta do Monte d'Oiro Biológico, Tejo
€38

Dona Maria, Alentejo
€34

Duas Quintas, Douro
€44

Mouchão, Alentejo
€170

Duas Quintas, Douro (37,50cl)
€21

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.



FROM THE WORLD
DO MUNDO

WHITE
BRANCO

Domaine Bonnard Pouilly - Fumé, Loire France

€50

Jean - Paul & Benoit Droin Chablis, Bourgogne, France

€60

ROSE
ROSÉ

M de Minuty, Côte de Provence, France

€50

RED
TINTO

Louis Latour Beaujolais Villages, Bourgogne, France

€45

Villa Antinori Chianti Classico Riserva, Tuscany, Italy

€80



FORTIFIED WINES LICOROSOS

Glass / Copo 6cl • Bottle / Garrafa 70cl

PORTO

Dow's Dry
€10,50 - €70

Graham's 10 anos
€15 - €100

Graham's 20 anos
€20 - €150

MADEIRA

Barbeito Sercial Dry
€7,50 - €67,50

Barbeito Verdelho Medium Dry
€7,50 - €67,50

Barbeito Malvasia Sweet
€7,50 - €67,50



BAR SERVICE SERVIÇO DE BAR

Price per bottle
Preço por garrafa

Vodka
Absolut
€138

Premium Vodka
Grey Goose
€220

Rum
Bacardi
€138

Premium Rum
Havana 7
€216

Gin
Bombay Shappire
€138

Premium Gin
Monkey 47
€220

Scotch Whisky
Johny Walker Black Label
€160

Old Scotch Whisky
Macallan 12Y
€250

Aguardente Reserva / Aged Brandy
Lourinhã XO
€226

Cognac V.S.O.P
Rémy Martin
€230

INCLUDES ICE, SOFT DRINKS, SALTED SNACKS
INCLUI GELO, REFRIGERANTES, APERITIVOS SALGADOS

For a more extensive selection please call our Room Service.
Para uma escolha mais específica por favor consultar o Room Service.

VAT included at legal rate.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

