

Lapa Palace

Lisboa

Room Service

Estimado Cliente

O nosso Room Service foi concebido tendo em atenta consideração as necessidades do atual viajante e está disponível 24 horas por dia (com uma selecção mais pequena disponível entre as 23h e as 6h da manhã – ver Snack em Pijama).

Caso não encontre aqui o seu prato ou bebida preferidos, contacte por favor o Room Service e tudo faremos para satisfazer qualquer desejo especial.

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar queira por favor informar o empregado de mesa no ato do pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade, a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provêm de produtores nacionais certificados, sendo os nossos pratos são confeccionados com ingredientes locais e de origem sustentável.

Orgulhamo-nos de não cobrar nenhuma taxa adicional de serviço pelo nosso Room Service.

No entanto, qualquer produto alimentar confeccionado fora do hotel estará sujeito a uma taxa de subida de **€ 25,00 por quarto.**

Caso seja requerido pelo cliente loiça e/ou talheres destinados a refeições não confeccionadas no hotel será aplicada uma taxa de **€ 15,00 por pessoa.**

Para encomendar ou para qualquer informação adicional, contacte por favor o Room Service através da extensão 8303.

Dear Guest

Our Room Service has been designed with careful consideration for the needs of today's traveler and is available 24 hours a day. (with a smaller selection available between 11pm and 6am – please refer to Snacks in Pyjama).

May you not find your favorite dish or drink listed, please contact Room Service and we will do our utmost to satisfy your special requirements.

Should any dietary restrictions or food intolerances apply, please inform the waiter while placing the order.

No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same.

Following our constant commitment with sustainability, most of our fresh produces are brought to you from certified national producers, being our dishes prepared with local and sustainable ingredients.

We pride ourselves in not charging any additional service or delivery fee in our Room Service.

However, any food product prepared outside the hotel will be subjected to a service fee of **€ 25,00 per room.**

Should the guest request any dishes or cutlery purposed for meal not prepared by the hotel a service tax of **€ 15,00 per person** will apply.

To place your order or to get any additional information, please contact our Room Service using extension 8303.

Índice de Conteúdos

TABLE OF CONTENTS

Pequeno Almoço

Pequeno Almoço Continental	4
Pequeno Almoço Estrela da Lapa	4
Pequeno Almoço à Carta	5

Snacks

Saladas	6
Sanduíches e Hambúrgueres	7

À Carta no Quarto

Entradas	8
Sopas	8
Ovos	9
Massas	9
Pratos Principais	10
Doces Tentações	11

Os Favoritos das Crianças

Entradas & Sopas	12
Pizzas & Massas	12
Pratos Principais	13
Sobremesas	13

Snacks em Pijama

Vinhos

Branco	
Tinto	

Champanhes

Espumantes

Cocktails

Bar Aberto no Quarto

Sumos de Fruta Fresca

Refrigerantes

Bebidas Quentes

Chás e Infusões

Breakfast

Continental Breakfast	4
Lapa Star Breakfast	4
Breakfast à lá Carte	5

Snacks

Salads	6
Sandwiches and Hamburgers	7

In Room Dining

Appetizers	8
Soup	8
Eggs	9
Pasta	9
Main Courses	10
Sweet Temptations	11

Children's Favorites

Starters & Soups	12
Pizzas & Pasta	12
Main Courses	13
Desserts	13

Snacks in Pyjama

Wines

White	
Red	

Champagnes

Sparkling Wines

Cocktails

In-Room Hospitality Bar

Freshly Squeezed Fruit Juices

Softdrinks

Hot Drinks

Teas and Infusions

Pequeno Almoço

BREAKFAST

Servido das 7:00 às 11:30 . Served from 7:00 to 11:30

Pequeno Almoço Continental e Estrela da Lapa

CONTINENTAL AND LAPA STAR BREAKFAST

Pequeno Almoço Continental ~ Continental Breakfast

€ 25.50

Cesto com pão do dia, croissants, bolos sortidos e torrada,
acompanhado por uma seleção de compotas e manteiga
Café, descafeinado, chocolate ou café expresso
Seleção de chás e infusões
Sumo de laranja ou de toranja
Iogurte normal ou dietético, natural ou com frutas
Salada de fruta
Queijo e fiambre

*Bakery basket with a selection of freshly baked rolls, croissants, selection of cakes and toast,
served with jam and butter*

Coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, espresso coffee

Selection of teas and infusions

Orange or grapefruit juice

Regular or low fat, natural or fruit yoghurt

Fruit salad

Ham and cheese

Pequeno Almoço Estrela da Lapa ~ Lapa Star Breakfast

€ 39.50

Pequeno Almoço Continental e
Cornflakes, All Bran ou Muesli
Ovos escalfados, cozidos, mexidos, estrelados ou omelete
Bacon, salsichas, fiambre
Tomate grelhado, cogumelos salteados

Continental Breakfast and

Cornflakes, All Bran or Muesli

Poached, boiled, scrambled, fried eggs or omelet

Bacon, sausages, ham

Grilled tomatoes, sautéed mushrooms

Pequeno Almoço à Carta

BREAKFAST A LA CARTE

Servido das 7:00 às 11:30 . Served from 7:00 to 11:30

Bebidas

Sumos naturais	€ 7.00
Café e descafeinado	€ 4.50
Chás e infusões	€ 4.50
Chocolate quente	€ 6.00
Cappuccino	€ 6.00
Café expresso	€ 3.50

Fruta

Salada de fruta	€ 12.00
Prato de fruta variada	€ 14.00
Meia toranja	€ 6.50

Cereais

Corn Flakes, All Bran	€ 5.00
Muesli	€ 7.00
Papas de aveia	€ 10.00

Cesto de pão

Com croissants e bolos sortidos	
Panquecas com frutos silvestres	€ 18.00
Panquecas com pepitas de chocolate e banana	€ 14.00
Seleção de queijos	€ 18.00
Seleção de charcutaria	€ 18.00
Salmão fumado com guarnição tradicional	€ 25.00
Iogurtes	€ 3.50

Ovos

Omelete de claras com espargos	€ 16.00
Ovos escalfados à Lapa	€ 18.00
Ovos mexidos com salmão fumado	€ 18.00
Omelete com a sua selecção de ingredientes	€ 14.00
Dois ovos preparados à sua escolha	€ 13.00

Beverages

<i>Fresh juices</i>
<i>Regular and decaffeinated coffee</i>
<i>Teas and infusions</i>
<i>Hot chocolate</i>
<i>Cappuccino</i>
<i>Espresso</i>

Fruit

<i>Fruit salad</i>
<i>Assorted fruit plate</i>
<i>Half grapefruit</i>

Cereals

<i>Corn Flakes, All Bran</i>
<i>Muesli</i>
<i>Porridge</i>

Bakery basket

<i>With croissants and selection of cakes</i>
<i>Pancakes with berries</i>
<i>Pancakes with chocolate chips and banana</i>
<i>Selection of cheese</i>
<i>Selection of cold cuts</i>
<i>Smoked salmon with traditional garnitures</i>
<i>Yoghurt</i>

Egg Dishes

<i>Egg white omelette with asparagus</i>
<i>Poached eggs Lapa style</i>
<i>Scrambled eggs with smoked salmon</i>
<i>Omelette with your choice of ingredients</i>
<i>Two eggs at your choice</i>

Saladas

SALADS

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

- Tradicional salada mista portuguesa, - *VV*** € 17.50
salada verde com tomate, cenoura, pepino, milho, cebola e vinagrete de limão
Portuguese traditional mixed salad,
green salad with tomato, carrot, cucumber, corn, onion and lemon vinaigrette
- Salada Caprese, - *V*** € 20.00
queijo Mozzarella, tomate e manjeriçã
Caprese salad,
Mozzarella cheese, tomato and basil
- Salada Caesar**
Caesar salad
- Clássica - *V* € 21.50
Classic
- Com frango € 29.50
With chicken
- Com gambas € 38.00
With prawns
- Poke bowl de salmão** € 27.50
com salmão marinado, pêra abacate, wakame, manga, cebola roxa, edamame,
sementes de sésamo, sementes de papoila, molho teriyaki e molho de soja
Salmon poke bowl
*with marinated salmon, avocado, wakame, mango, purple onion, edamame,
sesame seeds, poppy seeds, teriyaki and soy sauces*
- Poke bowl vegan *VV*** € 17.50
com tofu, couve roxa, cenoura, rabanete, grão de bico,
quinoa preta, abacaxi, molho teriyaki e molho de soja
Vegan poke bowl
*with tofu, purple cabbage, carrot, horseradish, chickpeas, black quinoa, pineapple,
teriyaki and soy sauces*

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

Sandwiches e Hambúrgueres

SANDWICHES AND HAMBURGERS

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

Sandwich Club Clássica, peito de frango, ovo cozido, tomate, bacon e alface em molho maionese Classic Club Sandwich, <i>grilled chicken breast, egg, tomato, bacon and lettuce with mayonnaise sauce</i>	€ 26.00
Tosta de abacate - <i>V</i> com queijo creme, ovo cozido, sementes de sésamo, tomilho e sumo de limão Avocado toasted sandwich <i>with cream cheese, boiled egg, sesame seeds, thyme and lemon juice</i>	€ 21.50
Salmão fumado e queijo creme em baguete de cereais salada de agrião e gomos de citrinos, vinagrete de limão e batata rústica Smoked salmon and cream cheese on cereal baguette <i>watercress and citrus salad, lemon vinaigrette and rustic potato wedges</i>	€ 29.50
Tosta mista do Lapa Palace com tomate, ovo estrelado, queijo gratinado e batata rústica The Lapa Palace ham and cheese toasted sandwich <i>with tomato, fried egg, grilled cheese and potato wedges</i>	€ 22.00
Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” Steak sandwich on ciabatta bread com queijo brie / <i>with brie cheese</i> com presunto de Parma / <i>with Parma smoked ham</i>	€ 37.00 € 39.00 € 41.00
Hambúrguer Lapa Palace, em pão brioche com queijo, bacon, ovo estrelado, salada fresca e batata frita Lapa Palace prime beef hamburger, on brioche bread <i>with cheese, bacon, fried egg, fresh salad and french fries</i>	€ 31.00
Wrap vegan <i>VV</i> com cenoura, courgette, beringela, cogumelos, endívia e guacamole Vegan wrap <i>with carrot, courgette, eggplant, mushrooms, endive and guacamole</i>	€ 20.00

As sanduíches são acompanhadas de salada e batatas fritas palito, chips ou rústicas
Sandwiches are served with seasonal salad and French fries, potato chips or rustic potato wedges

Entradas

APPETIZERS

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

- Ovo dourado de uma hora,** *V* € 22.00
puré de ervilhas, cogumelos shimeji e crocante de alho francês
One hour golden egg,
pea purée, shimeji mushrooms and crispy leek
- Carpaccio de polvo,** € 23.00
salpicado com trio de pimentos e ervas finas, ostra gratinada com hollandaise de beterraba
Octopus carpaccio
drizzled with peppers trio and fine herbs, Sado oyster with beetroot hollandaise au gratin
- Mozzarella vegan caseira,** *VV* € 19.50
tomate coração e maionese de manjeriçã, redução de balsâmico
Homemade vegan mozzarella,
ox-heart tomato and basil mayonnaise, balsamic reduction
- Legumes da época grelhados,** - *VV* € 19.00
servidos com ou sem queijo mozzarella gratinado
Seasonal grilled vegetable platter,
served with or without grilled mozzarella cheese

Sopas

SOUPS

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

- Gaspacho do Lapa Palace** com gambas salteadas aromatizadas em azeite extra virgem € 22.00
Lapa Palace gazpacho with sautéed prawns scented with extra virgin olive oil
- Sopa de legumes Mediterrânicos** - *VV* € 16.00
Mediterranean vegetable soup
- Creme de ervilhas e hortelã,** € 18.00
gelado de queijo da ilha e presunto crocante
Pea and mint cream soup,
Ilha cheese ice cream and crispy smoked ham

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

Ovos

EGGS

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

- Tortilla à Portuguesa** - *V* € 17.00
com batata, cebola, pimentos, tomate seco e manjeriçã, acompanhado de salada mista
Portuguese style tortilla
with potatoes, onions, bell peppers, dried tomato and basil, accompanied with mixed salad

Massas

PASTA

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

- Tagliolini verdi** gratinado com presunto e fiambre € 27.50
Tagliolini verdi with ham and smoked ham au gratin
- Fettuccine de beterraba** com ragu de porco preto € 22.50
Beetroot fettuccine with black pork ragu
- Linguini Carbonara** com bacon e natas € 27.50
Linguini Carbonara with bacon and cream
- Penne** com molho de tomate e manjeriçã - *V* € 19.00
Penne with tomato and basil sauce
- Tortiglioni com creme de ervilhas,** *VV* € 19.00
espargos verdes e feijão verde Quénia
Tortiglioni with pea cream,
green asparagus and Kenya green beans

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

Peixes

FISH

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

- Espetada de camarão tigre e garoupa,** € 38.00
aromatizado com manteiga de limão e acompanhado de legumes salteados
Tiger prawns and grouper skewer,
scented with lemony butter and accompanied with sautéed vegetables
- Garoupa em sous-vide,** € 43.00
esmagada de batata e caril de Madras, courgette torneada e molho de champanhe e amêijoas
Sous vide grouper,
potato and Madras curry purée, courgette, champagne and clam sauce
- Robalo de linha grelhado** € 59.00
com legumes da época ao vapor, aromatizado com azeite de ervas
Grilled line fished seabass
with seasonal steamed vegetables, scented with herb olive oil

Carnes

MEAT

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

- Vitela milanesa** € 35.00
com rúcula, tomate cereja confitado e vinagrete de limão
Veal milanese
with rocket, confit cherry tomato and lemon vinaigrette
- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 39.00
com molho avinagrado e clementina, migas de caldo verde, feijão frade e pão torrado em azeite
Low temperature confit black pork suckling pig,
with vinegary sauce and clementine, kale cabbage, compea and olive oil toasted bread mash
Tempo de confeção / *Preparation time: 35 minutos/ minutes*
- O clássico bife do lombo à Portuguesa,** € 49.00
com alho e louro, servido com presunto curado e batata sautée
Portuguese style sirloin beef steak
with garlic and laurel, served with air cured ham and sautéed potatoes

Doces Tentações

SWEET TEMPTATIONS

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

Nougat glacée - *✓* € 10.00
com molho de chocolate e crocante de pistáchio
Glazed nougat
with chocolate sauce and crunchy pistachio

Tiramisú classico - *✓* € 12.00
Classic Tiramisu

Petit gateau de doce de leite com sorvete de maracujá € 11.50
Caramelized milk petit gateau *with passion fruit sorbet*

Fruta da época e exótica laminada - *✓✓* € 16.00
Sliced seasonal and exotic fruit

Seleção de queijos Portugueses, - *✓* € 18.00
acompanhado com frutos secos, doce de tomate e compotas tradicionais
Platter of Portuguese cheeses,
served with nuts, tomato relish and traditional marmalades

Gelados e sorvetes do Lapa Palace € 18.00
Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets

Sorvetes - *✓✓*
Sorbets

Limão, Maracujá, Framboesa, Morango, e Manga
Lemon, Passion fruit, Raspberry, Strawberry and Mango

Gelados
Ice-creams

Baunilha, Canela, Café, Chocolate e Pistáchio
Vanilla, Cinnamon, Coffee, Chocolate and Pistachio

Seleção de pastelaria para o seu chá € 12.00
Selection of pastries for your tea

Bolo de limão, bolo de banana e nozes
Scones clássicos

Lemon cake, banana and nut cake
Classic scones

Os Favoritos das Crianças

CHILDREN'S FAVOURITES

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

- Creme de legumes - *ovo*** € 10.00
Vegetable cream soup
- Canja de galinha com massinhas** € 11.00
Chicken soup with noodles
- Omelete à escolha, fiambre, queijo ou legumes picados com batata frita** € 13.00
Your choice of omelette, ham, cheese or diced vegetables with French fries

Pizzas & Massas

PIZZA & PASTA

- Pizza ao seu gosto** € 22.00
Your selection of pizza

Base Margarita – molho de tomate, queijo Mozzarella e orégãos
Marguerita base – Tomato sauce, Mozzarella cheese and oregano

A sua escolha de ingredientes / Your selection of ingredients

Azeitonas, ananás, cogumelos, frango, pimentos e salame
Olives, pineapple, mushrooms, chicken, peppers and salami

- Massa ao seu gosto** € 22.00
Your selection of pasta and sauce

Massa – Esparguete, Tagliatelle ou Fusilli
Pasta – Spaghetti, Tagliatelli or Fusilli

Molho – Tomate e Manjericão, Bolonhesa, Carbonara ou manteiga
Pasta – Tomato and basil, Bolognese, Carbonara or butter

Os Favoritos das Crianças

CHILDREN'S FAVOURITES

Servido das 11:00 às 23:00 . Served from 11:00 to 23:00

Pratos Principais

MAIN COURSES

Filetes de peixe grelhados, panados ou ao vapor <i>Grilled, steamed or bread crumbed fish fillets</i>	€ 27.00
Peito de frango grelhado ou panado <i>Grilled or bread crumbed chicken breast</i>	€ 18.50
Escalope de novilho grelhado ou salteados <i>Grilled or sautéed beef escalope</i>	€ 23.00
Hambúguer simples ou com queijo <i>Beef hamburger or cheeseburger</i>	€ 21.00
Guarnição à sua escolha: legumes da estação, arroz branco, batata frita ou puré de batatas <i>Garnishing at your choice: seasonal vegetables, white rice, French fries or mashed potatoes</i>	

Sobremesas

DESSERTS

Lasanha de chocolate branco e mousse de caramelo salgado <i>White chocolate lasagna and salted caramel mousse</i>	€ 10.00
Brownie de chocolate com gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	€ 11.00
Gelados e sorvetes do Lapa Palace <i>Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets</i>	€ 12.00

Snacks em Pijama

SNACKS IN PYJAMA

Servido das 23:00 às 7:00 . Served from 23:00 to 7:00

Seleção de queijos Portugueses <i>Selection of Portuguese cheeses</i>	€ 18.00
Creme de legumes - <i>VV</i> <i>Vegetable cream soup</i>	€ 16.00
Salada Caesar com frango <i>Caesar salad with chicken</i>	€ 29.50
Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” perfumado com alecrim <i>Minute steak sandwich perfumed with fresh rosemary</i>	€ 37.00
Baguete de frango com tomate, alface e maionese <i>Chicken baguette with tomato, lettuce and mayonnaise</i>	€ 26.00
Baguete de legumes grelhados com beringela, pimentos e courgete - <i>V</i> <i>Grilled vegetables baguette with eggplant, peppers and zucchini</i>	€ 24.00
Tosta mista de fiambre e queijo <i>Ham and cheese toasted sandwich</i>	€ 19.50
Penne com molho de tomate e manjericão - <i>V</i> <i>Penne with tomato and basil sauce</i>	€ 19.00
Brownie de chocolate com gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	€ 15.00
Salada de frutas <i>Fruit salad</i>	€ 12.00

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

Vinhos Brancos & Rosés

WHITE & ROZES WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
Bacalhôa, Chardonnay – Península de Setúbal Chardonnay muito fresco e elegante <i>An elegant and very fresh Chardonnay</i>	€ 11.50	€ 46.00
Encostas de Sonim, Reserva – Trás-os-Montes Notas de fruta tropical, acidez equilibrada e final longo <i>Notes of tropical fruit, balanced acidity and long finish</i>	€ 10.00	€ 40.00
Adega Mãe, Viosinho – Lisboa Fresco, notas vegetais e ligeiro tropical, com uma acidez refrescante <i>Fresh, vegetable and tropical notes balanced with refreshing acidity</i>	€ 8.00	€ 32.00
Soalheiro, Alvarinho – Monção e Melgaço O perfume do Alvarinho no seu melhor <i>Alvarinho's perfume at its best</i>	€ 10.50	€ 42.00
Blush Rosé – Algarve Aroma rico e expressivo, combinação perfeita de fruta e frescura <i>Rich and expressive aroma, perfect combination of fruit and freshness</i>	€ 11.00	€ 44.00

Vinhos Tintos

RED WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
Quinta do Piloto, Cabernet Sauvignon – Península de Setúbal Encorpado com aroma de pimento verde e minerais <i>Full bodied with green pepper and mineral aromas</i>	€ 8,00	€ 32,00
Castelo d'Alba, Reserva – Douro Uma boa estrutura, notas vegetais e de madeira <i>Great structure, notes of spring greens and wood</i>	€ 7.50	€ 30.00
Herdade do Pombal Reserva – Alentejo Fresco e aveludado com notas de frutos vermelhos do bosque <i>Fresh and velvety with red berries notes</i>	€ 15.00	€ 60.00
Malhadinha, Alentejo Enólogo / <i>Winemaker</i> – Nuno Gonzalez		€ 150.00
Quinta do Vale Meão, Douro Enólogo / <i>Winemaker</i> – Francisco Olazabal		€ 715.00

Champagnes

CHAMPAGNES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
Louis Roederer, Brut Premier, Reims	€ 28.00	€ 140.00
Perrier Jouët, Brut, Épernay		€ 190.00
Perrier Jouët Rosé, Brut, Épernay		€ 230.00
Ruinart Blanc de Blancs, Brut, Reims		€ 295.00
Ruinart Rosé, Reims		€ 300.00
Cristal, Louis Roederer, Brut, Reims		€ 750.00
Dom Pérignon, Brut, Reims		€ 820.00

Espumantes

SPARKLING WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
Solheiro, Bruto – Minho	€ 14.00	€ 70.00
Kompassus, Rosé, Bruto – Bairrada	€ 14.00	€ 70.00
Prosecco Valdo – Conegliano Valdobbiadene	€ 11.00	€ 55.00

Champagne Cocktails

	<i>15 cl</i>
Kir Royal	€ 30.00
Champanhe Louis Roederer, creme de cassis Bols	
<i>Louis Roederer champagne, Bols creme de cassis</i>	
Mimosa	€ 28.00
Champanhe Louis Roederer, sumo de laranja natural	
<i>Louis Roederer champagne, fresh orange juice</i>	

Cocktails

	<i>15 cl</i>
Bloody Mary	€ 19.50
Sumo de tomate, vodka Absolut, Tabasco, sal, pimenta, molho inglês e sumo de limão	
<i>Tomato juice, Absolut vodka, Tabasco, salt, pepper, Worcestershire sauce and lemon juice</i>	
Caipirinha	€ 19.00
Cachaça Leblon, limas e açúcar	
<i>Leblon cachaça, lime and sugar</i>	
Screwdriver	€ 17.50
Vodka Absolut e sumo de laranja	
<i>Absolut vodka and orange juice</i>	

Cocktails Sem Alcool

NON-ALCOHOLIC FRUIT COCKTAILS

	<i>25 cl</i>
Virgin Colada	€ 13.50
Sumo de ananás, sorvete de côco e ananás fresco	
<i>Pineapple juice, coconut sorbet and fresh pineapple</i>	
Shirley Temple	€ 11.00
Ginger Ale e grenadine	
<i>Ginger Ale and grenadine</i>	

Bar Aberto no Quarto

IN ROOM HOSPITALITY BAR

Canapés Frios

COLD CANAPES

Presunto de Parma <i>Parma Ham</i> € 6.00 por peça/ <i>per piece</i>	Camarão com ovo <i>Shrimp with egg</i> € 6.00 por peça/ <i>per piece</i>	Salmão fumado <i>Smoked salmon</i> € 6.00 por peça/ <i>per piece</i>
Brusqueta com tomate <i>Tomato bruschetta</i> € 5.00 por peça/ <i>per piece</i>	Espetada de frango com ananás <i>Chicken and pineapple skewers</i> € 5.00 por peça/ <i>per piece</i>	

Pedido mínimo de 10 peças – Minimum request of 10 pieces

Caviar Oscietre com as garnições tradicionais, blinis ou tostas e natas azedas (50grs.)

Oscietre Caviar with traditional garniture, blinis or toasts and sour cream (50grs.)

Encomenda necessária com 24 horas de antecedência / Requires a 24 hour notice order - € 480.00

Para sua comodidade, poderemos providenciar um Bar Aberto no seu quarto, com as seguintes bebidas:

For your convenience, full bar can be setup in your room with the drinks listed below:

	<i>Garrafa/Bottle</i>
Vermouth: Martini Dry, Bianco, Rosso	€ 120.00
Campari	€ 132.00
Pastis: Ricard, Pernod	€ 138.00
Porto Dry: Taylor's Chip Dry	€ 96.00
Porto 10 Years: Fonseca	€ 96.00
Porto 20 Years: Graham's	€ 204.00
Porto Late Bottled Vintage: Quinta do Crasto	€ 84.00
Madeira Blandy's Sercial 5 Years	€ 84.00
Blended Scotch Whisky: Famous Grouse, Ballantine's, Johnny Walker Red Label	€ 132.00
Old Blended Scotch Whisky: Chivas Regal 12 Years, Dewar's 12 Years	€ 174.00
Pure Malt Scotch Whisky: Glenfiddich 12 Years, Glenmorangie 10 Years	€ 216.00
Irish Whiskey: Bushmills, Jameson	€ 132.00
Tennessee and Bourbon Whiskey: Jack Daniel's Jim Beam	€ 162.00
Cognac VSOP: Rémy Martin, Martell	€ 210.00
Gin: Gordon's, Beefeater	€ 168.00
Vodka: Absolut, Ketel One	€ 180.00
Tequila: Don Julio Reposado, Don Julio Blanco	€ 252.00
Rhum: Bacardi, Havana Club 3 years	€ 126.00

Após abertura da garrafa, a mesma será debitada na totalidade.

O Bar Aberto servido no quarto será servido com gelo, aperitivos e refrigerantes gratuitos.

Opened bottles will be charged as full bottles consumed.

In Room Hospitality Bars will be set up with complimentary ice, dry snacks and softdrinks.

Sumos de Fruta Fresca

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Laranja	Toranja	Limão	Maçã
<i>Orange</i>	<i>Grapefruit</i>	<i>Lemon</i>	<i>Apple</i>
€ 7.00	€ 7.00	€ 7.00	€ 7.00

Refrigerantes

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up, Água Tônica	€ 7.00
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up, Tonic Water</i>	
Águas Minerais Nacionais 0.25 l	€ 3.50
<i>Domestic Mineral Water 0.25 l</i>	
Águas Minerais Nacionais 1 l	€ 7.00
<i>Domestic Mineral Water 1 l</i>	

Cervejas

BEERS

Sagres	Lager	Portugal	€ 7.00
Heineken	Lager	Netherlands	€ 8.00
Stella Artois	Premium Lager	Belgium	€ 9.50

Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

Café	€ 3.50	Cappuccino	€ 6.00
<i>Espresso</i>			
Café Americano	€ 4.50	Cafés personalizados	€ 9.00
<i>American coffee</i>		<i>Personalized coffees</i>	
Café com leite	€ 5.00	Chocolate Quente Celaya	€ 9.00
<i>Coffee with milk</i>		<i>Celaya hot chocolate</i>	

Chás e Infusões

TEA & INFUSIONS

Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast	€ 4.50
Camomila, Lúcia Lima, Cidreira, Tília, Verde, Menta	€ 4.50
<i>Chamomile, Lemon Verbena, Citron-Tree, Lime-Tree, Green Tea, Mint</i>	

Hotel Olissippo Lapa Palace*****
Rua do Pau de Bandeira, 4
1249-021 – Lisboa, Portugal
Tel. 351 21 934 94 94
Fax. 351 21 395 06 66
www.lapapalace.com

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 % – Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 % – Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas

13 % VAT RATE APPLIED – Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages
23 % VAT RATE APPLIED – Alcoholic beverages and gasified beverages