

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 que 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	

Champagnes

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 la 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 e fiambre grelhado
Tomate grelhado, cogumelos salteados e batata rissolé

Continental Breakfast and

Cornflakes, All Bran or Muesli

Poached, boiled, scrambled, fried eggs or omelet

Bacon, sausages and grilled ham

Grilled tomatoes, sautéed mushrooms and rissole potatoes

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 € 10,00

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

Fresh juices
Regular and decaffeinated coffee
Teas and infusions
Hot chocolate
Cappuccino
Espresso

Fruit

Fruit salad
Assorted fruit plate
Half grapefruit

Cereals

Corn Flakes, All Bran
Muesli
Porridge

Bakery basket

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

Egg Dishes

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

Saladas

SALADS

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

Tradicional salada mista portuguesa, <i>VVS</i>	€ 17,50
salada verde com tomate, cenoura, pepino, milho, cebola e vinagrete de limão	
Portuguese traditional mixed salad,	
<i>green salad with tomato, carrot, cucumber, corn, onion and lemon vinaigrette</i>	
Salada Caprese, <i>V</i>	€ 22,00
queijo Mozzarella, tomate e manjerição	
Caprese salad,	
<i>Mozzarella cheese, tomato and basil</i>	
Salada Caesar	
Caesar salad	
Clássica <i>V</i>	€ 24,00
<i>Classic</i>	
Com frango	€ 33,00
<i>With chicken</i>	
Com gambas	€ 38,00
<i>With prawns</i>	
Poke bowl de salmão <i>VS</i>	€ 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	
<i>with marinated salmon, avocado, wakame, mango, purple onion, edamame, sesame seeds, poppy seeds, teriyaki and soy sauce</i>	
Poke bowl vegan <i>VVS</i>	€ 17,50
com cogumelos salteados em molho teriyaki, bróculos, cenoura e folha de espinafres, polvilhado com cebolinho fresco e sementes de sésamo	
Vegan poke bowl	
<i>with teriyaki sautéed mushrooms, broccoli, carrot and spinach leaves, powdered with fresh chives and sesame seeds.</i>	

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

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 <i>Classic Club Sandwich,</i> <i>grilled chicken breast, egg, tomato, bacon and lettuce with mayonnaise sauce</i>	€ 29,00
Salmão fumado e queijo creme em baguete de cereais <i>S</i> salada de agrião e gomos de citrinos, vinagrete de limão e batata rústica <i>Smoked salmon and cream cheese on cereal baguette</i> <i>watercress and citrus salad, lemon vinaigrette and rustic potato wedges</i>	€ 29,50
Tacos de peixe, <i>S</i> alface, abacate, tomate pico de gallo e brunesa de peixe marinado, salpicos de lima, acompanhado de salada coleslaw e batata rústica <i>Fish tacos,</i> <i>lettuce, avocado, pico de gallo tomato and marinated fish brunoise, lime drizzle,</i> <i>accompanied with coleslaw and potato wedges</i>	€ 27,00
Prego do lombo de novilho em pão de centeio <i>S</i> <i>Steak sandwich on rye bread</i> com queijo brie / <i>with brie cheese</i> com presunto de Parma / <i>with Parma smoked ham</i>	€ 39.00 € 41.00 € 43.00
Hambúrguer Lapa Palace, em pão brioche <i>S</i> com queijo, bacon, ovo estrelado, salada fresca e batata frita <i>Lapa Palace prime beef hamburger, on brioche bread</i> <i>with cheese, bacon, fried egg, fresh salad and french fries</i>	€ 31,00
Crostini de cogumelos salteados, <i>VV</i> salsa frita, azeite de alho e pepitas de romã sobre pão de centeio <i>Sautéed mushrooms crostini,</i> <i>fried parsley, garlic olive oil and pomegranate seeds over rye bread</i>	€ 17,50

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

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

Entradas

APPETIZERS

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

Brie em massa filo com chouriço crocante, € 22,00
coulis de framboesa aromatizado com orégãos
Brie in filo pastry with crispy chorizo,
oregano scented raspberry coulis

Terrina de foie-gras do Lapa € 32,00
com doce de tomate e pimenta Sichuan,
tostas de brioche caseiro e texturas de tâmaras de Medjool
Lapa foie-gras terrine
with homemade tomato and Sichuan pepper jam, homemade brioche toast and Medjool date textures

Legumes da época grelhados, *VS* € 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

Sopa de peixes e mariscos da costa *FS* € 25,00
com crosta de massa folhada e sementes de coentros
Atlantic fish and seafood soup
with puff pastry crust and cilantro seeds

Sopa de legumes Mediterrânicos com croutons *VSFS* € 16,00
***Mediterranean vegetable soup** with croutons*

VS – Vegetariano ~ Vegetarian / *VS* – Vegan / *FS* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

Ovos

EGGS

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

Tortilla à Portuguesa *VS* € 17,00
com batata, cebola, pimentos, tomate seco e manjeriço, 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*

Linguini Carbonara com bacon e natas € 27,50
Linguini Carbonara *with bacon and cream*

Penne com molho de tomate e manjeriço *V* € 19,00
Penne *with tomato and basil sauce*

Gnocchi com molho de tomate, *VVS* € 21,50
queijo fumado vegan ralado
Gnocchi with tomato sauce,
grated vegan smoked cheese

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VVS* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

Peixes

FISH

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

Polvo à Lagareiro *S*

€ 31,00

com salada de quinoa aromatizada com lima e limão,
espuma de batata roxa e rebentos de coentros frescos

Lagareiro style roast octopus

with lime and lemon scented quinoa salad, purple potato foam and fresh cilantro sprouts

Robalo de linha grelhado *S*

€ 65,00

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

Leitão confitado a baixa temperatura *S*

€ 39,00

com rosti de batata e trompetas negras, cama de espargos brancos,
gel de clementina e molho avinagrado

Low temperature confit black pork suckling pig

with potato and black trumpet mushroom rosti over white asparagus, vinegary sauce and clementine gel

Tempo de confeção / Preparation time: 35 minutos / minutes

O clássico bife do lombo à Portuguesa *S*

€ 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

V– Vegetariano ~ Vegetarian / *VV*– Vegan / *S*– Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

Doces Tentações

SWEET TEMPTATIONS

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

Tarte de maçã desconstruída *V* € 12,50

com gel de gengibre e limão, gelado de baunilha

Deconstructed apple pie

with ginger and lemon gel, vanilla ice cream

Tiramisú classico *V* € 15,00

Classic Tiramisu

Fruta da época e exótica laminada *VVS* € 16,00

Sliced seasonal and exotic fruit

Seleção de queijos Portugueses, *VS* € 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 (3 bolas) € 18,00

Lapa Palace homemade ice creams and sorbets (3 scoops)

Sorvetes *VV*

Sorbets

Limão, Maracujá, Framboesa, Morango e Manga

Lemon, Passion fruit, Raspberry, Strawberry and Mango

Gelados *V*

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

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

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 - <i>VVS</i> <i>Vegetable cream soup</i>	€ 10,00
Canja de galinha com massinhas <i>Chicken soup with noodles</i>	€ 11,00
Omelete à escolha, fiambre, queijo ou legumes picados com batata frita <i>Your choice of omelette, ham, cheese or diced vegetables with French fries</i>	€ 13,00

Pizzas & Massas

PIZZA & PASTA

Pizza ao seu gosto <i>Your selection of pizza</i>	€ 22,00
---	----------------

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 <i>Your selection of pasta and sauce</i>	€ 19,00
---	----------------

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

Molho – Tomate e Manjerição, Bolonhesa, Carbonara ou manteiga
Sauce – Tomato and basil, Bolognese, Carbonara or butter

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VVS* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

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 *S* € 29,00
Grilled, steamed or bread crumbed fish fillets

Peito de frango grelhado ou panado *S* € 20,50
Grilled or bread crumbed chicken breast

Escalope de novilho grelhado ou salteados *S* € 25,00
Grilled or sautéed beef escalope

Hambúrguer simples ou com queijo *S* € 23,00
Beef hamburger or cheeseburger

Guarnição à sua escolha: legumes da estação, arroz branco, batata frita ou puré de batatas
Garnishing at your choice: seasonal vegetables, white rice, French fries or mashed potatoes

Sobremesas

DESSERTS

Sanduíche nougat glacée *V* € 10,00
Glazed nougat sandwich

Brownie de chocolate com gelado de baunilha *V* € 11,00
Chocolate brownie with vanilla ice cream

Gelados e sorvetes do Lapa Palace *V* € 12,00
Lapa Palace homemade ice creams and sorbets

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

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>VS</i> <i>Selection of Portuguese cheeses</i>	€ 18,00
Creme de legumes <i>VVS</i> <i>Vegetable cream soup</i>	€ 16,00
Salada Caesar com frango <i>S</i> <i>Caesar salad with chicken</i>	€ 33,00
Prego do lombo de novilho em pão de centeio <i>S</i> <i>Steak sandwich on rye bread</i>	€ 39,00
com queijo brie / <i>with brie cheese</i>	€ 41,00
com presunto de Parma / <i>with Parma smoked ham</i>	€ 43,00
Baguete de frango com tomate, alface e maionese <i>Chicken baguette with tomato, lettuce and mayonnaise</i>	€ 28,00
Baguete de legumes grelhados com beringela, pimentos e courgete <i>VVS</i> <i>Grilled vegetables baguette with eggplant, peppers and zucchini</i>	€ 25,00
Tosta mista de fiambre e queijo <i>Ham and cheese toasted sandwich</i>	€ 20,00
Penne com molho de tomate e manjeriço <i>V</i> <i>Penne with tomato and basil sauce</i>	€ 19,00
Brownie de chocolate com gelado de baunilha <i>V</i> <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>	€ 15,00
Salada de frutas <i>VS</i> <i>Fruit salad</i>	€ 12,00

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

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 / Winemaker – Nuno Gonzalez		€ 150,00
Quinta do Vale Meão, Douro Enólogo / Winemaker – Francisco Olazabal		€ 715,00

Champanhes

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

15 cl

Kir Royal

€ 30,00

Champanhe Louis Roederer, creme de cassis Bols

Louis Roederer champagne, Bols creme de cassis

Mimosa

€ 28,00

Champanhe Louis Roederer, sumo de laranja natural

Louis Roederer champagne, fresh orange juice

Cocktails

15 cl

Bloody Mary

€ 19,50

Sumo de tomate, vodka Absolut, Tabasco, sal, pimenta, molho inglês e sumo de limão

Tomato juice, Absolut vodka, Tabasco, salt, pepper, Worcestershire sauce and lemon juice

Caipirinha

€ 19,00

Cachaça Leblon, limas e açúcar

Leblon cachaça, lime and sugar

Screwdriver

€ 17,50

Vodka Absolut e sumo de laranja

Absolut vodka and orange juice

Cocktails Sem Alcool

NON-ALCOHOLIC FRUIT COCKTAILS

25 cl

Virgin Colada

€ 13,50

Sumo de ananás, sorvete de côco e ananás fresco

Pineapple juice, coconut sorbet and fresh pineapple

Shirley Temple

€ 11,00

Ginger Ale e grenadine

Ginger Ale and grenadine

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 guarnições 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: 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: Patrón Reposado, Patrón Silver	€ 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 S

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

Super Bock	Pilsner	Portugal	€ 7,00
Heineken	Lager	Netherlands	€ 8,00
Stella Artois	Premium Lager	Belgium	€ 9,50

Bebidas Quentes S

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 S

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