

Lapa Palace

Lisboa

Le Pavillon

Estimado Cliente

O nosso Restaurante Le Pavillon foi concebido tendo em consideração as necessidades do nosso hóspede e está disponível entre as 12h00 e as 18h00.

Envolvido pelos nossos jardins tropicais poderá aqui encontrar desde snacks ligeiros a pratos alusivos à rica gastronomia Portuguesa.

Temos ainda disponível uma vasta selecção de vinhos, cocktails e bebidas espirituosas.

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar, queira por favor informar o empregado de mesa no acto 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.

Dear Guest

Our Restaurant Le Pavillon has been designed with careful consideration to the needs of today's traveller and is available from 12h00 to 18h00.

Surrounded by our luscious tropical gardens, here you may find from light snacks to dishes influenced by Portuguese gastronomy

We also have available a wide selection of wines, cocktails and alcoholic beverages.

Should any dietary restriction or intolerance 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.

Saladas de Verão

SUMMER SALADS

Servido das 12:30 às 17:00 *Served from 12:30 to 17:00*

Salada Caprese , queijo mozzarella, tomate e manjeriço <i>Caprese salad, mozzarella cheese, tomato and basil</i>	€ 16,50
Salada verde com lulinhas salteadas em azeite virgem, alho e coentros <i>Green salad with virgin olive oil, garlic and coriander sautéed baby squid</i>	€ 19,50
Salada Caesar <i>Caesar Salad</i>	
Clássica / <i>classic</i>	€ 15,50
Com frango / <i>with chicken</i>	€ 17,50
Com gambas / <i>with prawns</i>	€ 19,00
Salada à Algarvia com sardinhas em tempura e coulis de pimentos amarelos <i>Algarve style salad with sardines in tempura and yellow peppers coulis</i>	€ 14,00
Legumes grelhados com azeite de ervas e tofu salteado <i>Grilled vegetables with herb olive oil and sautéed tofu</i>	€ 14,00
Carpaccio de atum com salada de abate e tomate cereja confitado <i>Tuna Carpaccio with avocado salad and confit cherry tomato</i>	€ 19,00
Pastéis de bacalhau com salada mista e maionese de tomate <i>Codfish cakes with mixed salad and tomato mayonnaise</i>	€ 18,00
Presunto Belota com fruta da época e compota de tomate caseira <i>Belota smoked ham with seasonal fruit and homemade tomato compote</i>	€ 17,00

Snacks

Servido das 12:30 às 17:00 *Served from 12:30 to 17:00*

Seleção de Sanduíches SELECTION OF SANDWICHES

- Sandwich Club Clássica** € 24,00
Peito de frango, ovo cozido, tomate, bacon e alface em molho maionese
Classic Club Sandwich
Three layers with grilled chicken breast, egg, tomato, bacon and lettuce with mayonnaise sauce
- Hambúrguer Lapa Palace** € 23,00
Pode ser complementado com queijo Gruyère, bacon ou ovo estrelado
Lapa Palace prime beef hamburger
Can be completed with Gruyère cheese, bacon or fried egg at your choice
- Sanduíche aberta de salmão fumado,** € 19,50
em pão integral de sementes com natas, limão alcaparras e cebola
Smoked salmon open sandwich,
on cereal bread with cream, lemon, capers and onion
- Bruschetta de camarão salteado e tomate concassé,** € 19,00
em pão de centeio com salada de rúcula e vinagrete de limão
Sautéed shrimp and concassé tomato bruschetta,
on rye bread with rocket salad and lemon vinaigrette
- Baguete de escalope de novilho salteado** € 18,50
com cogumelos, tomate cereja e salada verde
Sautéed beef scallop baguette,
with mushrooms, cherry tomato and green salad

Todas as nossas sanduíches são acompanhadas por uma pequena salada e batatas fritas (palitos ou chips)
All our sandwiches are served with a small salad and an order of French fries or potato chips

IVA 23 %INCLUÍDO – VAT 23% INCLUDED

Snacks

Servido das 12:30 às 17:00 *Served from 12:30 to 17:00*

Gaspacho do Lapa Palace com gambas salteadas Lapa Palace gazpacho <i>with sautéed prawns</i>	€ 17,00
Medalhões de garoupa panados com puré de batata-doce, endívias com vinagrete de nozes e molho tártaro Bread crumbed grouper medallions <i>with sweet potato purée, endives with walnut vinaigrette and tartar sauce</i>	€ 27,00
Tranche de peixe-galo à Moleira com salada de quinoa e agriões Moleira style John Dory <i>with quinoa and watercress salad</i>	€ 27,00
Tornedó de novilho salteado com batata Lyonnaise e espargos Sautéed beef tenderloin <i>with Lyonnaise potato and asparagus</i>	€ 29,00

Massas

PASTAS

Penne com molho de tomate e manjericão Penne <i>with tomato and basil sauce</i>	€ 18,50
Esparguete à Bolonhesa Spaghetti Bolognese	€ 19,50
Linguini com molho de marisco, viciras, camarões e manteiga de estragão Linguini with seafood sauce, <i>scallops, shrimps and tarragon butter</i>	€ 24,00

IVA 23 %INCLUÍDO – VAT 23% INCLUDED

Sobremesas

DESSERTS

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

Salada de fruta com bola de sorvete À sua escolha <i>Fruit salad</i> <i>with a scoop of sorbet at your choice</i>	€ 9,00
Pastel de nata com gelado de canela <i>Typical cream custard tart</i> <i>with cinnamon ice cream</i>	€ 9,00
Parfait de frutos tropicais com coulis de manga <i>Tropical fruit parfait</i> <i>with mango coulis</i>	€ 10,00
Taça Romanoff, morangos, chantilly e gelado de baunilha <i>Coupe Romanoff,</i> <i>strawberries, whipped cream and vanilla ice cream</i>	€ 9,00
Gelados e Sorvetes do Lapa Palace <i>Lapa Palace homemade ice creams and sorbets</i>	€ 11,00

Gelados

Baunilha, chocolate, café e canela

Sorvetes

Morango, framboesa, manga,
maracujá e limão

Ice cream

Vanilla, chocolate, coffee and cinnamon

Sorbets

*Strawberry, raspberry, mango,
passion fruit and lemon*

Champagnes

CHAMPAGNES

	Copo/Glass 15 cl	Garrafa/Bottle 75 cl
Perrier Jouët, Grand Brut, <i>Reims</i>	€ 19,00	€ 95,00
Ruinart Rosé, Brut, <i>Reims</i>		€ 150,00
Ruinart Blanc des Blancs, <i>Reims</i>		€ 170,00

Espumantes

SPARKLING WINES

	Copo/Glass 15 cl	Garrafa/Bottle 75 cl
Murganheira, Velha Reserva, Bruto – <i>Távora Varosa</i>	€ 10,00	€ 50,00
Murganheira, Rosé, Bruto – <i>Távora Varosa</i>	€ 9,00	€ 45,00

Vinhos Brancos

WHITE WINES

	Copo/Glass 15 cl	Garrafa/Bottle 75 cl
Encostas de Sonim, Reserva – <i>Trás-os-Montes</i> Notas de fruta tropical, acidez equilibrada e final longo <i>Notes of tropical fruit, balanced acidity and long finish</i>	€ 7,00	€ 28,00
Cova da Ursa, Chardonnay – <i>Península de Setúbal</i> Chardonnay muito fresco e elegante <i>An elegant and very fresh Chardonnay</i>	€ 8,00	€ 32,00
Casas Altas, Riesling – <i>Beira Interior</i> Aroma mineral delicado com notas cítricas <i>Delicate mineral aroma with citrus notes</i>		€ 29,00
Quinta do Cume Reserva – <i>Douro</i> Mineral no nariz com um ligeiro fumado e notas de frutas de árvore <i>Mineral nose with a smoked scent and tree fruit aroma</i>		€ 35,00

IVA 23 %INCLUÍDO – VAT 23% INCLUDED

Vinho Verde ~ GREEN WINE

	Copo/Glass 15 cl	Garrafa/Bottle 75 cl
Quinta do Ameal, Loureiro – <i>Lima</i> Uma das mais perfumadas castas Portuguesas <i>One of the most perfumed Portuguese grape variety</i>		€ 25,00
Quinta de Santiago, Alvarinho – <i>Monção e Melgaço</i> Persistente e elegante com notas minerais e frutadas <i>Persistent and elegant, with mineral and fruity notes</i>		€ 34,00
Reguengos de Melgaço, Alvarinho – <i>Monção e Melgaço</i> Intenso em aroma, notas de maçã verde e alguma mineralidade <i>Intense aroma, green apple and mineral notes</i>	€ 8,50	€ 34,00
Soalheiro, Alvarinho – <i>Monção e Melgaço</i> O perfume do Alvarinho no seu melhor <i>Alvarinho's perfume at its best</i>		€ 35,00

Rosados ~ ROSÉ WINE

Barranco Longo, Rosé – <i>Algarve</i> Jovem, moderno com notas a frutos vermelhos <i>Young, modern with notes of red fruits</i>	€ 7,00	€ 25,00
Blush Rosé – <i>Algarve</i> Aroma rico e expressivo, combinação perfeita de fruta e frescura <i>Rich and expressive aroma, perfect combination of fruit and freshness</i>	€ 7,00	€ 28,00

Vinhos Tintos ~ RED WINE

Vadio – <i>Bairrada</i> Encorpado, com boa acidez e taninos robustos <i>Full bodied, with good acidity and robust tannins</i>	€ 8,00	€ 32,00
Castelo d'Alba, Vinhas Velhas – <i>Douro</i> Perfumado, encorpado e aveludado <i>Perfumed, full bodied and velvety</i>		€ 35,00

Sangria ~ WINE CUP

Sangria de Vinho Branco ou Vinho Tinto		€ 28,00
Sangria de Espumante		€ 49,00

Vinhos Aperitivos

APERITIF WINES

	<i>6 cl</i>
Tio Pepe, Palomino Fino	€ 9,50
Porto Taylor's Chip Dry	€ 8,00

Vinhos do Porto

PORT WINES

	<i>6 cl</i>	Garrafa/Bottle
Vieira de Sousa, White 10 years	€ 8,50	€ 59,50
Taylor's 10 years	€ 8,00	€ 80,00
Quinta do Crasto LBV	€ 7,00	€ 70,00

Vinhos Moscatéis

MOSCATEL WINES

	<i>6 cl</i>
Moscatel Rôxo Superior – <i>Bacalhôa Portugal, Setúbal</i>	€ 7,00
Moscatel Alambre 20 years – <i>J.M.F., Setúbal</i>	€ 11,50

Cocktails do Mundo

COCKTAILS FROM AROUND THE WORLD

20 cl

Mojito – Cuba

€ 15,00

Havana Club, água gaseificada, açúcar, sumo de lima e folhas de hortelã
Havana Club, sparkling water, sugar, lime juice and mint leaves

Piña Colada – Puerto Rico

€ 16,50

Batida de côco, Havana Club, Malibu e sumo de ananás
Batida de côco, Havana Club, Malibu and pineapple juice

Mai Tai – French Polinesia

€ 16,50

Rum branco, triple sec, sumo de lima, sumo de ananás,
xarope de açúcar e grenadine
White rum, triple sec, lime juice, pineapple juice, sugar syrup and grenadine

Singapore Sling – Singapore

€ 18,50

Gin, cherry brandy, cointreau, benedictine, angostura bitter, sumo de lima,
sumo de ananás e grenadine
*Gin, cherry brandy, cointreau, benedictine, angostura bitter, lime juice,
pineapple juice and grenadine*

Long Island Iced Tea – USA

€ 19,00

Vodka, gin, rum branco, tequila silver, cointreau, sumo de limão e coca-cola
Vodka, gin, white rum, silver tequilla, cointreau, lemon juice and coca-cola

Bloody Mary – France

€ 17,00

Sumo de tomate, vodka, tabasco, sal, pimenta, molho inglês e sumo de limão
Tomato juice, vodka, tabasco, salt pepper, Worcestershire sauce and lemon juice

Cocktails do Mundo

COCKTAILS FROM AROUND THE WORLD

20 cl

Caipirinha – Brazil

€ 15,00

Cachaça, limas e açúcar

Cachaça, lime and sugar

Pimm's Cup – England

€ 15,00

Pimm's n° 1, seven up, limão, laranja, maçã, pepino e hortelã

Pimm's n° 1, seven up, lemon, orange, apple, cucumber and mint

Frozen Fruit Margarita – Mexico

€ 19,50

Tequila silver, cointreau, sumo de lima e sorvete de fruta

Silver tequilla, cointreau, fresh lime juice and fruit sorbet

California Iced Tea – USA

€ 19,50

Rum branco, sumo de lima, xarope de fruta e sorvete de fruta

White rum, silver tequilla, gin, vodka, blue coraçao, lime juice and seven up

Frozen Fruit Daiquiri – Cuba

€ 17,00

Rum branco, sumo de lima, xarope de fruta e sorvete de fruta

White rum, lime juice, fruit syrup and fruit sorbet

Planter's Punch – Jamaica

€ 17,00

Rum escuro, sumo de laranja natural, sumo de limão, sumo de ananás, grenadine, xarope de açúcar e angostura bitter

Dark rum, fresh orange juice, lemon juice, pineapple juice, grenadine, sugar syrup and angostura bitter

Cocktails Sem Alcool

NON-ALCOHOLIC FRUIT COCKTAILS

20 cl

Evasión

€ 10,50

Sumo de ananás, sumo de arando, polpa de pêssego, xarope de maracujá
Pineapple juice, cranberry juice, peach pulp, passion fruit syrup

Virgin Mojito

€ 10,00

Lima fresca, açúcar, folhas de hortelã e Ginger Ale
Fresh lime, sugar, mint leaves and Ginger Ale

Virgin Colada

€ 11,00

Sumo de ananás, gelado de côco, ananas fresco
Pineapple juice, coconut ice cream, fresh pineapple

Caribbean Afternoon

€ 16,00

Manga, papaia, sorvete de côco, xarope de manga,
sumo de frutas e sorvete de maracujá
Mango, papaya, coconut sorbet, mango syrup, mixed fruit juice and passion fruit sorbet

Mango Ginger

€ 15,00

Manga, sorvete de manga, gengibre fresco ralado,
sumo de frutas e xarope de manga
Mango, mango sorbet, fresh grated ginger, mixed fruit juice and mango syrup

Carrot Lover's

€ 15,00

Cenoura, sumo de laranja, sorvete de manga e sumo de frutas
Carrots, fresh orange juice, mango sorbet and mixed fruit juice

Smoothies

SMOOTHIES

20 cl

Berry-Nana

€ 11,50

Banana fresca, xarope de morango, iogurte natural, sumo de maçã e mel
Fresh banana, strawberry syrup, natural yogurt, apple juice and honey

Tropical Fruit Punch

€ 12,00

Sumo de frutas, sumo de laranja, sorbet de maracujá e fruta fresca
Mixed fruit juice, fresh orange juice, passion fruit sorbet and fresh fruit

Mango Explosion

€ 16,50

Manga, sorbet de morango, sumo de frutas e xarope de manga
Mango, strawberry sorbet, fruit juice and mango syrup

Chovanni Coffee

€ 11,00

Café frio, gelado de baunilha, gelado de chocolate e leite
Iced coffee, vanilla ice cream, chocolate ice cream and milk

Batidos de Gelados e Yogurtes ICE CREAM WITH YOGURT MILKSHAKES

Manga	Mango	€ 12,50
Morango	Strawberry	€ 12,50
Framboesa	Raspberry	€ 12,50
Maracujá	Passion Fruit	€ 12,50
Baunilha	Vanilla	€ 12,50
Côco	Coconut	€ 12,50
Chocolate	Chocolate	€ 12,50

Aperitivos

APERITIFS

Campari	<i>5 cl</i> € 9,50
Martini Bianco	€ 8,50
Martini Dry	€ 8,50
Martini Rosso	€ 8,50
Pimm's	€ 9,50
Ricard	€ 9,50

Gin

Beefeater	<i>5 cl</i> € 9,50
Gordon's	€ 10,00
Bombay Sapphire	€ 11,50
Hendrick's	€ 13,50

Cachaça

Leblon	<i>5 cl</i> € 9,50
--------	-----------------------

Rum

RHUM

Bacardi Carta Blanca	<i>5 cl</i> € 9,50
Havana Club Añejo 3 Años	€ 10,00
Havana Club 7 Years Old	€ 13,50

Tequila

TEQUILLA

5 cl

Patrón Silver 100% de Agave

€ 12,00

Patrón Reposado 100% de Agave

€ 15,00

Vodka

5 cl

Grey Goose

€ 12,50

Stolichnaya

€ 10,50

Absolut

€ 10,50

Blended Scotch Whisky

5 cl

Famous Grouse

€ 11,00

J&B

€ 11,00

Old Blended Scotch Whisky

5 cl

Chivas Regal 12 Years

€ 13,50

Johnnie Walker Black Label

€ 13,50

IVA 23 %INCLUIDO – VAT 23% INCLUDED

Single Malt Scotch Whisky

Glenlivet 12 Years	<i>5 cl</i> € 13,50
Macallan Amber	€ 13,50

Irish Whiskey

Bushmills	<i>5 cl</i> € 11,00
Jameson	€ 11,00

Bourbon, Tennessee and Canadian Whiskey

Jack Daniel's Tennessee	<i>5 cl</i> € 10,50
Jim Beam Bourbon	€ 10,50

Cognac

Martell VSOP	<i>5 cl</i> € 16,00
Rémy Martin VSOP	€ 16,00

Aguardente Velha

PORTUGUESE OLD BRANDIES

Adega Velha	<i>5 cl</i> € 15,50
-------------	------------------------

Calvados

Père Magloire VSOP	<i>5 cl</i> € 14,50
--------------------	------------------------

Licores

LIQUEURS

5 cl

Amarguinha	€ 10,50
Bailey's	€ 10,50
Benedictine	€ 10,50
Cherry Brandy	€ 10,50
Cointreau	€ 10,50
Ginja	€ 10,50
Grand Marnier	€ 10,50
Licor Beirão	€ 10,50
Malibu	€ 10,50

Cervejas

BEER

Carlsberg	Lager	25cl	Denmark	€ 7,25
Heineken	Lager	33cl	Netherlands	€ 7,25
Sagres	Lager	33cl	Portugal	€ 6,50
Sagres Pressão / <i>Draft</i>	Lager	35cl	Portugal	€ 5,50
Sagres Pressão / <i>Draft</i>	Lager	60cl	Portugal	€ 10,00
Sagres Zero	Cerveja sem alcool Non-alcoholic beer	33cl	Portugal	€ 6,00

IVA 23 %INCLUÍDO – VAT 23% INCLUDED

Sumos de Fruta Fresca
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Laranja € 7,00
Orange

Toranja € 7,00
Grapefruit

Limão € 7,00
Lemon

Refrigerantes
SOFT DRINKS

Coca-Cola, Água Tônica, Seven Up, Guaraná, Ginger Ale € 6,00
Coca-Cola, Tonic water, Seven Up, Guaraná, Ginger Ale

Água Mineral ¼ L € 3,50
Mineral Water ¼ L

Água Mineral 1 L € 6,00
Mineral Water 1 L

Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

Café Expresso <i>Expresso coffee</i>	€ 3,50
Café com leite <i>Coffee with milk</i>	€ 5,00
Capuccino <i>Capuccino</i>	€ 5,00
Café Vienense <i>Viennese Coffee</i>	€ 6,00
Leite com chocolate <i>Chocolate milk</i>	€ 6,00

Chás & Infusões

TEA & INFUSIONS

Earl grey, Darjeeling, English Breakfast, Verde (<i>green</i>)	€ 5,50
Menta, Camomila, Tília, Lúcia-Lima <i>Mint, Camomile, Lime Tree, Lemon Verbena</i>	€ 4,50

Hotel Olissippo Lapa Palace*****
Rua do Pau de Bandeira, nº4
1249-021 Lisboa Portugal
Tel. 351 21 394 94 94
Fax. 351 21 395 06 65
www.olissippohotels.com

IVA 23 %INCLÚIDO – VAT 23% INCLUDED