

Lapa Palace

Lisboa

Room Service

Estimado Cliente

O nosso Room Service foi concebido tendo em atenta consideração as necessidades do actual 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 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.

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 **€ 15,00 por quarto**.

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.

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 **€ 15,00 per room**.

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*

€ 21.50

Cesto com pão do dia, croissants, bolos sortidos e torrada,
acompanhado por uma selecção de compotas e manteiga
Café, descafeinado, chocolate ou café expresso
Seleccção de chás e infusões
Sumo de laranja ou de toranja
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

Fruit salad

Ham and cheese

Pequeno Almoço Estrela da Lapa ~ *Lapa Star Breakfast*

€ 35.00

Pequeno Almoço Continental e,
Cornflakes, All Bran ou Muesli
Iogurte normal ou dietética, natural ou com frutas
Ovos escalfados, cozidos, mexidos, estrelados ou omeleta
Bacon, salsichas, fiambre
Tomate grelhado, cogumelos salteados

Continental Breakfast and,

Cornflakes, All Bran or Muesli

Regular or low fat, natural or fruit yoghurt

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	€ 5.00
Café expresso	€ 3.50

Fruta

Salada de fruta	€ 10.00
Prato de fruta variada	€ 11.00
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	€ 11.50
Panquecas com pepitas de chocolate e banana	€ 11.50
Seleção de queijos	€ 16.00
Seleção de charcutaria	€ 16.00
Salmão fumado com guarnição tradicional	€ 22.00
Iogurtes	€ 3.50

Ovos

Omelete de claras com espargos	€ 15.00
Ovos escalfados à Lapa	€ 16.00
Ovos mexidos com salmão fumado	€ 16.00
Omeletas 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
Omelettes 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>V</i> salada verde com tomate, cenoura, pepino, milho e cebola <i>Traditional Portuguese mixed salad,</i> <i>green salad with tomato, carrot, cucumber, corn and onion</i>	€ 12.00
Salada de vieiras e agrião, com gomos de citrinos, frutos secos e vinagrete balsâmico <i>Scallop and watercress salad,</i> <i>with citrus wedges, dried nuts and balsamic vinaigrette</i>	€ 26.50
Salada Caprese, - <i>V</i> queijo Mozzarella, tomate e manjerição <i>Caprese salad,</i> <i>Mozzarella cheese, tomato and basil</i>	€ 16.50
Salada de pato fumado, com espargos, abacate, tomate cereja e vinagrete de limão <i>Smoked duck salad,</i> <i>with asparagus, avocado, cherry tomato and lemon vinaigrette</i>	€ 19.50
Salada Caesar <i>Caesar salad</i>	
Clássica - <i>V</i> <i>Classic</i>	€ 15.50
Com frango <i>With chicken</i>	€ 17.50
Com gambas <i>With prawns</i>	€ 24.00

V – Vegetariano ~ Vegetarian

Sandwiches e Hambúrgueres

SANDWICHES AND HAMBURGUERS

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

“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

“Sandwich Club” Vegetariana € 20.00

com alface, tomate, tofu, abacate e ovo cozido

Vegetarian Club Sandwich

with lettuce, tomato, tofu, avocado and boiled egg

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

Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” € 20.00

Steak sandwich in ciabatta bread

Tosta mista de fiambre e queijo € 15.50

Ham and cheese toasted sandwich

Brusqueta de legumes grelhados em pão de centeio com queijo brie gratinado € 16.00

Grilled vegetables bruschetta on rye bread with brie cheese au gratin

Sanduíche aberta de salmão fumado em pão integral, € 19.50

natas azedas com cebolinho e as suas guarnições tradicionais

Smoked salmon open sandwich on whole wheat bread,

sour cream perfumed with chives and traditional garniture

Sanduíche aberta de peito de frango, espargos e queijo da Ilha gratinado € 18.50

Grilled chicken breast open sandwich, asparagus and “Ilha” Cheese “au gratin”

As sanduíches são acompanhadas de salada e batatas fritas (palito ou chip)

Sandwiches are served with seasonal salad and French fries or potato chips

Entradas

APPETIZERS

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

Carpaccio de novilho do Lapa com rúcula e lascas de parmesão <i>Lapa Palace beef Carpaccio</i> <i>with rocket and parmesan shaves</i>	€ 22.00
Queijo de cabra panado com ervas, salada de agrião e vinagrete de noz <i>Herb crusted goat cheese,</i> <i>watercress salad and nut vinaigrette</i>	€ 17.00
Presunto com cornichons e compota de figo <i>Smoked ham with cornichons and fig compote</i>	€ 17.00
Salmão fumado, sobre pão tostado, guarnecido com ovo cozido picado, cebola, alcaparras e salsa <i>Smoked salmon,</i> <i>on toasted bread, garnished with diced boiled egg, onions, capers and parsley</i>	€ 24.00
Espetada de gambas e ananás, em cama de alfaces mista com molho de caril picante <i>Prawn and pineapple skewer,</i> <i>on mixed lettuces bed with spicy curry sauce</i>	€ 20.00

Sopas

SOUPS

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

Sopa de peixes da costa <i>Atlantic fish soup</i>	€ 17.00
Sopa de legumes Mediterrânicos - <i>V</i> <i>Mediterranean vegetable soup</i>	€ 13.00
Gaspacho do Lapa Palace, com gambas salteadas <i>Lapa Palace gazpacho, with sautéed prawns</i>	€ 17.00

V – Vegetariano ~ Vegetarian

Ovos

EGGS

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

Tortilha à Espanhola , com tomate, batata, cebola e pimentos <i>Spanish tortilla, with tomato, potatoes, onions and peppers</i>	€ 18.00
Omelete à Francesa , com salsa <i>French omelette, with parsley</i>	€ 14.00
Adicionado de um ingrediente <i>With one ingredient</i>	€ 16.00
Adicionado de dois ingredientes <i>With two ingredient</i>	€ 18.00

Ingredientes disponíveis / Available ingredients

Queijo da Ilha, fiambre, gambas, salmão fumado ou legumes

Ilha cheese, ham, prawns, smoked salmon or vegetables

Massas

PASTA

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

Tagliolini verdi gratinado com cogumelos e legumes da época - <i>V</i> <i>Tagliolini Verdi au gratin with mushrooms and seasonal vegetables</i>	€ 22.00
Tagliatelle , com vieiras, camarão e molho de marisco <i>Tagliatelle, with scallops, shrimp and seafood sauce</i>	€ 24.00
Penne , com molho de tomate e manjerição - <i>V</i> ou à Bolonhesa <i>Penne, with tomato and basil sauce or Bolognese sauce</i>	€ 19.50
Linguine Carbonara , com bacon e natas <i>Linguine Carbonara with bacon and cream</i>	€ 19.50

V – Vegetariano ~ Vegetarian

Peixes

FISH

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

- Robalo salteado em manteiga noisette,** € 42.00
com batata ao vapor e legumes mistos da estação
Noisette butter sautéed sea bass,
with steamed potatoes and mixed seasonal vegetables
- Parrilhada de peixes e mariscos,** € 30.00
com brócolos cozidos e puré de batata e maçã
Assorted fish and seafood "Parrilhada",
with boiled broccoli, potato and apple purée
- Bacalhau grelhado com azeite e alho,** € 29.50
com batata e espinafres salteados
Grilled codfish with olive oil and garlic,
with sautéed potatoes and spinach

Carnes

MEAT

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

- Carré de borrego à Provençal,** € 33.00
batata sautée, endívia braseada e jus do borrego
Provençal rack of lamb,
sautéed potatoes, braised endives and lamb jus
- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 31.00
em cama de espargos, rosti de batata e trompetas negras, gel de clementina
Low temperature confit black pork suckling pig,
asparagus bed, potato and black trumpets mushroom rosti, clementine gel
- Lombo de novilho grelhado,** € 35.00
ou salteado com molho de vinho da Madeira
com batata ponte nova e couve pack choy
Prime beef loin, grilled,
or sautéed in Madeira wine sauce
with potatoes and pack choy cabbage

Doces Tentações

SWEET TEMPTATIONS

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

Tiramisú clássico € 11.00
Classic Tiramisu

Parfait de beterraba, com crocante de sésamo e cremoso de púrpuras roxas € 11.00
Beetroot parfait, with sesame crispy almond and vananco leaves cream

Crumble de maçã Granny Smith, com gelado de baunilha € 11.00
Granny Smith apple crumble, with vanilla ice cream

Panna Cotta de abóbora, com gelado de ricotta € 11.00
Pumpkin Panna Cotta, with risotta ice-cream

Fruta da época e exótica laminada, com ou sem xarope de chá verde € 11.50
Sliced seasonal and exotic fruit with or without green tea syrup

Seleccção de queijos Portugueses, € 16.00
acompanhado de frutos secos, doce de tomate e compotas tradicionais
Platter of Portuguese cheese,
Served with nuts, tomato relish and traditional marmalades

Gelados e sorvetes do Lapa Palace € 15.00
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

Seleccção de pastelaria para o seu chá € 10.00
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 € 7.50
Vegetable cream soup

Consomé de frango com massinhas € 8.00
Chicken broth with noodles

Omelete à escolha, fiambre, queijo ou legumes picados, com batata frita € 10.00
Your choice of omelette, ham, cheese or diced vegetables, with French fries

Pizzas & Massas

PIZZA & PASTA

Pizza ao seu gosto € 14.00
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*

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

Massa ao seu gosto € 14.00
Your selection of pasta and sauce

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

Molho – Tomate e Manjeriçao, 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>	€ 17.00
---	----------------

Peito de frango grelhado ou panado <i>Grilled or bread crumbed chicken breast</i>	€ 12.50
---	----------------

Escalope de novilho grelhado ou salteados <i>Grilled or sautéed beef escaloppe</i>	€ 16.00
--	----------------

Hambúguer simples ou com queijo <i>Beef hambúguer or cheeseburger</i>	€ 15.00
---	----------------

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

Tarte de limão desconstruída <i>Deconstructed lemon pie</i>	€ 8.00
---	---------------

Brownie de chocolate com gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	€ 8.00
---	---------------

Salada de fruta <i>Fruit salad</i>	€ 8.00
--	---------------

Gelados e sorvetes do Lapa Palace <i>Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets</i>	€ 8.00
--	---------------

Snacks em Pijama

SNACKS IN PYJAMA

Servido das 23:00 às 6:00 . Served from 23:00 to 6:00

Carpaccio de novilho do Lapa com rúcula e lascas de parmesão <i>Lapa Palace beef Carpaccio with rocket and parmesan shaves</i>	€ 22.00
Seleção de queijos Portugueses <i>Selection of Portuguese cheese</i>	€ 16.00
Creme de legumes - <i>V</i> <i>Vegetable cream soup</i>	€ 13.00
Tradicional salada mista Portuguesa , - <i>V</i> salada verde com tomate, cenoura, pepino, milho e cebola <i>Traditional Portuguese mixed salad,</i> <i>green salad with tomato, carrot, cucumber, corn and onion</i>	€ 12.00
Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” perfumado com alecrim <i>Minute steak sandwich perfumed with fresh rosemary</i>	€ 20.00
Sanduíche de frango em baguete com alface, ovo cozido e maionese <i>Chicken sandwich on baguette with lettuce, boiled egg and mayonnaise</i>	€ 18.50
Tosta Alentejana , com fiambre, queijo, cebola, tomate e oregãos <i>Alentejo style toasted sandwich, with ham, cheese onions tomatoes and oreganos</i>	€ 17.50
Baguete mista de fiambre e queijo com manteiga <i>Mixed ham and cheese sandwich on baguette with butter</i>	€ 13.50
Brownies de chocolate com gelado de baunilha <i>Chocolate brownies with vanilla ice-cream</i>	€ 11.00
Salada de frutas <i>Fruit salad</i>	€ 10.00

V – Vegetariano ~ Vegetarian

Vinhos Brancos

WHITE WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
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
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
Adega Mãe, Viosinho – <i>Lisboa</i> Fresco, notas vegetais e ligeiro tropical, com uma acidez refrescante <i>Fresh, vegetable and tropical notes balanced with refreshing acidity</i>		€ 25.00
Esporão, Reserva – <i>Alentejo</i> Notas de madeira balanceado com fruta madura <i>Oak notes well balanced with matured fruit</i>		€ 32.50
Soalheiro, Alvarinho – <i>Monção e Melgaço</i> O perfume do Alvarinho no seu melhor <i>Alvarinho's perfume at its best</i>		€ 35.00

Vinhos Tintos

RED WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
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
Casa Cadaval, Cabernet Sauvignon – <i>Tejo</i> Encorpado com especiarias e frutos silvestres com final longo <i>Strong aroma of red fruits with a spicy and long finish</i>	€ 9.50	€ 38.00
Julian Reynolds Reserva – <i>Alentejo</i> Suave e com aroma fresco e frutado <i>Mild and with a fresh and fruity aroma</i>	€ 9.00	€ 36.00
Casa de Santar Reserva – <i>Dão</i> Uma enorme aptidão gastronómica <i>An enormous gastronomic quality</i>		€ 41.50
Malhadinha – <i>Alentejo</i> Complexidade aromática com notas de fruta preta e vermelha madura <i>Aromatic complexity with notes of dark and red ripe fruit</i>		€ 88.00

Champanhes

CHAMPAGNES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
Cristal, Louis Roederer, Brut, Reims		€ 370.00
Krug, Grand Cuvée, Reims		€ 360.00
Cuvée Dom Pérignon, Brut, Reims		€ 290.00
Ruinart Blanc de Blancs, Brut, Reims		€ 170.00
Ruinart Rosé, Brut, Reims		€ 150.00
Louis Roederer, Brut, Reims	€ 19.00	€ 95.00

Espumantes

SPARKLING WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
Vadio, NV, Rosé, Bruto – Vadio Wines – Bairrada Aroma fresco com notas de rosas e frutos vermelhos com acidez persistente <i>Fresh aroma with notes of roses and red fruits and with persistent acidity</i>	€ 9.00	€ 45.00
Vadio, NV, Bruto – Vadio Wines – Bairrada Aroma fino e complexo com final longo persistente <i>Fine and complex aroma with a persistent finish</i>	€ 10.00	€ 50.00
Prosecco Canevari, Brut – Treviso Frutado com notas de maçã dourada e fruta exótica, fresco e equilibrado <i>Very fruity with scents of golden apple and exotic fruit, fresh and well balanced</i>		€ 35.00

Champagne Cocktails

	15 cl
Kir Royal	€ 20.00
Champanhe Louis Roederer, creme de cassis Bols	
<i>Louis Roederer champagne, Bols creme de cassis</i>	
Mimosa	€ 16.00
Champanhe Louis Roederer, sumo de laranja natural	
<i>Louis Roederer champagne, fresh orange juice</i>	

Cocktails

	15 cl
Bloody Mary	€ 17.00
Sumo de tomate, vodka Stolichnaya, Tabasco, sal, pimenta, molho inglês e sumo de limão	
<i>Tomato juice, Stolichnaya vodka, Tabasco, salt, pepper, Worcestershire sauce and lemon juice</i>	
Caipirinha	€ 15.00
Cachaça Leblon, limas e açúcar	
<i>Leblon cachaça, lime and sugaar</i>	
Screwdriver	€ 10.00
Vodka Absolut e sumo de laranja	
<i>Absolut vodka and orange juice</i>	

Cocktails Sem Alcool

NON-ALCOHOLIC FRUIT COCKTAILS

	25 cl
Virgin Colada	€ 11.00
Sumo de ananás, sorbet de côco e ananás fresco	
<i>Pineapple juice, coconut sorbet and fresh pineapple</i>	
Shirley Temple	€ 10.00
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> € 2.50 por peça/ <i>per piece</i>	Camarão com ovo <i>Shrimp wigg egg</i> € 3.00 por peça/ <i>per piece</i>	Salmão fumado <i>Smoked salmon</i> € 3.00 por peça/ <i>per piece</i>
Brusqueta com tomate <i>Tomato bruschetta</i> € 2.00 por peça/ <i>per piece</i>	Espetada de frango com ananás <i>Chicken and pineapple skewers</i> € 2.50 por peça/ <i>per piece</i>	
Caviar de Aquitaine com as guarnições tradicionais, blinis ou tostas e natas azedas (50grs.) <i>Aquitaine Caviar with traditional garniture, blinis or toasts and sour cream (50grs.)</i>		

Necessária encomenda com 24 horas de antecedência / Requires a 24 hour notice order - € 180.00

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, Rossato	€ 102.00
Campari Bitter	€ 114.00
Pastis: Ricard, Pernod	€ 114.00
Porto Dry: Taylor's Chip Dry	€ 80.00
Porto 10 Years: Taylor's	€ 80.00
Porto 20 Years: Grahams	€ 170.00
Porto Late Bottled Vintage: Quinta do Crasto	€ 70.00
Madeira Blandy's Sercial 5 Years	€ 60.00
Blended Scotch Whisky: Famous Grouse, Ballantine's, Johnny Walker Red Label	€ 120.00
Old Blended Scotch Whisky: Chivas Regal 12 Years, Dewar's 12 Years	€ 162.00
Pure Malt Scotch Whisky: Glenlivet 12 Years, Glenmorangie 10 Years	€ 162.00
Irish Whiskey: Bushmills, Jameson	€ 126.00
Tennessee and Bourbon Whiskey: Jack Daniel's Jim Beam	€ 126.00
Cognac VSOP: Remy Martin, Martell	€ 192.00
Gin: Gordon's, Beefeater	€ 132.00
Vodka: Absolut, Stolichnaya	€ 126.00
Tequila: Patron Reposado 100% de Agave, Patron Silver 100% de Agave	€ 180.00
Rhum: Bacardi, Havana Club 3 years	€ 120.00

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.

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

Sumos de Fruta Fresca

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Laranja
Orange
€ 7.00

Toranja
Grapefruit
€ 7.00

Limão
Lemon
€ 7.00

Refrigerantes

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up, Água Tônica **€ 6.00**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up, Tonic Water

Águas Minerais Nacionais 0.25 l **€ 3.50**

Domestic Mineral Water 0.25 l

Águas Minerais Nacionais 1 l **€ 6.00**

Domestic Mineral Water 1 l

Cervejas

BEERS

Sagres Lager Portugal **€ 6.50**

Heineken Lager Netherlands **€ 7.25**

Carlsberg Lager Denmark **€ 7.25**

Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

Café **€ 3.50** Café Vienense **€ 6.00**

Espresso *Vieneses Coffee*

Café com leite **€ 5.00** Chocolate Quente **€ 6.00**

Coffee with milk *Hot chocolate*

Cappuccino **€ 5.00**

Chás e Infusões

TEA & INFUSIONS

Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast **€ 4.50**

Camomila, Lúcia Lima, Cidreira, Tília, Verde, Menta **€ 4.50**

Chamomile, Lemon Verbena, Citron-Tree, Lime-Tree, Green Tea, Mint

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