

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 **€ 25,00 por quarto.**

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

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 **€ 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*

€ 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 omelete
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

Com croissants e bolos sortidos	€ 10.00
Panquecas com frutos silvestres	€ 11.50
Panquecas com pepitas de chocolate e banana	€ 11.50
Seleção de queijos	€ 16.50
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
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>VV</i>	€ 15.00
salada verde com tomate, cenoura, pepino, milho, cebola e vinagrete de limão Traditional Portuguese mixed salad, <i>green salad with tomato, carrot, cucumber, corn, onion and lemon vinaigrette</i>	
Salada Caprese, - <i>V</i>	€ 17.00
queijo Mozzarella, tomate e manjeriçã Caprese salad, <i>Mozzarella cheese, tomato and basil</i>	
Salada de rúcula e couve roxa - <i>V</i>	€ 19.50
com pepitas de romã, amêndoa tostada, lascas de parmesão e croutons Rocket and purple cabbage salad <i>with pomegranate seeds, toasted almonds, parmesan shaves and croutons</i>	
Salada Caesar Caesar salad	
Clássica - <i>V</i>	€ 16.00
<i>Classic</i>	
Com frango	€ 19.00
<i>With chicken</i>	
Com gambas	€ 27.00
<i>With prawns</i>	

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>	€ 25.00
Falafel vegetariano em pão pita - <i>V</i> com tomate cherry, pepino e molho de iogurte, batata rústica Vegetarian falafel in pita bread <i>with cherry tomato, cucumber and yogurt sauce, rustic potato wedges</i>	€ 17.00
Sanduíche aberta de salmão fumado em pão integral, natas azedas com cebolinho e as suas guarnições tradicionais Smoked salmon open sandwich on whole wheat bread, <i>sour cream perfumed with chives and traditional garniture</i>	€ 22.00
Baguete de frango com tomate e brie gratinado Chicken baguette with tomato and grilled brie	€ 19.00
Tosta mista de fiambre e queijo Ham and cheese toasted sandwich	€ 16.00
Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” Steak sandwich in ciabatta bread com queijo brie / <i>with brie cheese</i>	€ 24.00
	€ 28.50
com presunto de Parma / <i>with Parma smoked ham</i>	€ 28.50
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>	€ 27.00
Hambúrguer vegetariano de seitan e cogumelos com tomate grelhado e guacamole - <i>VV</i> Seitan and mushroom vegetarian burger with grilled tomato and guacamole	€ 19.00

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

- Bacalhau dourado** € 22.00
com salada de cevada, espargos, feijão verde e tomate cherry confitado
Golden codfish
with a barley, asparagus, green bean and confit cherry tomato salad
- Espetada de vieiras** em brunesa de ananás e chutney de manga aromatizado com hortelã € 25.00
Scallops skewer *with pineapple brunoise and mint scented mango chutney*
- Carpaccio de novilho do Lapa** € 25.00
com rúcula e lascas de parmesão
Lapa Palace beef Carpaccio
with rocket and parmesan shaves
- Legumes da época grelhados, - *VV*** € 17.00
servidos com tofu
Seasonal grilled vegetable platter,
served with tofu

Sopas

SOUPS

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

- Sopa de peixes do Atlântico** € 25.00
com camarão e croutons
Atlantic fish soup
with shrimp and croutons
- Sopa de legumes Mediterrânicos - *VV*** € 15.00
Mediterranean vegetable soup
- Creme de funcho - *V*** € 17.00
com maçã, amêndoa torrada e cebolinho
Fennel cream soup
with apple, roast almonds and chives

V = Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* = Vegan

Ovos

EGGS

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

- Omelete de queijo cheddar** € 17.00
com fiambre, tomate concassé, pêra abacate e cebolinho
Cheddar cheese omelette
with ham, concassé tomato, avocado and chives
- Omelete aberta de courgette - *V*** € 16.00
com rúcula, tomate cherry confitado e queijo feta acompanhado de batata rústica
Open zucchini omelette
with rocket, confit cherry tomato and feta cheese with rustic potatoes wedges on the side

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 - *V* € 24.00
Tagliolini Verdi au gratin with mushrooms and seasonal vegetables
- Tagliatelle** com vieiras, camarão e molho de marisco € 26.50
Tagliatelle with scallops, shrimp and seafood sauce
- Linguine Carbonara** com bacon e natas € 22.00
Linguine Carbonara with bacon and cream
- Penne** com molho de tomate e manjericão - *V* € 17.50
Penne with tomato and basil sauce
- Esparguete** com molho à Bolonhesa € 20.50
Spaghetti with Bolognese sauce

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

Peixes

FISH

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

- Bacalhau assado com broa de milho,** € 32.00
batata e couve Portuguesa sautéé
Roast codfish with corn bread,
sautéed potatoes and Portuguese cabbage
- Salmão e gambas em molho picante de côco** € 28.00
com ervilha torta e arroz basmati
Salmon and prawns in a hot coconut sauce
with snap peas and basmati rice
- Peixe do dia grelhado** € 42.00
com legumes mistos, batatas e ervas finas
The Chefs daily choice of grilled fish
with mixed vegetables, potatoes and fine herbs

Carnes

MEAT

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

- Lombo de borrego Provençal** € 34.50
com puré de abóbora, brócolos, batata rústica e molho de jus de borrego
Provençal loin of lamb
with pumpkin purée, broccoli, rustic potatoes wedges and lamb jus sauce
- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 32.00
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
Tempo de confeção / *Preparation time: 35 minutos / minutes*
- Lombo de novilho grelhado ou salteado com molho de vinho da Madeira,** € 35.00
batata ponte nova e legumes ao vapor
Prime beef loin, grilled or sautéed in Madeira wine sauce,
pont neuf potatoes and steamed vegetables

Doces Tentações

SWEET TEMPTATIONS

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

Parfait de manga com sorvete de côco e seu crocante **€ 11.00**
Mango parfait with coconut sorbet and it's crispy

Mousse de baunilha e fava tonka com crocante de amêndoas e gelado de nata **€ 11.00**
Vanilla and tonka bean mousse with almond crunchy and cream ice cream

Tiramisú clássico **€ 11.00**
Classic Tiramisu

Crumble de maçã Granny Smith com gelado de baunilha - *W* **€ 12.00**
Granny Smith apple crumble with vanilla ice cream

Fruta da época e exótica laminada com ou sem xarope de chá verde - *WW* **€ 12.50**
Sliced seasonal and exotic fruit with or without green tea syrup

Seleção de queijos Portugueses, **€ 16.50**
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 **€ 15.00**
Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets

Sorvetes - *W*

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 **€ 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 - <i>VV</i> <i>Vegetable cream soup</i>	€ 7.50
Consomé de frango com massinhas <i>Chicken broth with noodles</i>	€ 8.00
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>	€ 10.00

Pizzas & Massas

PIZZA & PASTA

Pizza ao seu gosto <i>Your selection of pizza</i>	€ 14.00
---	----------------

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*

Azeitona, 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>	€ 14.00
---	----------------

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

Molho – Tomate e Manjeriçã, 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 € 17.00
Grilled, steamed or bread crumbed fish fillets

Peito de frango grelhado ou panado € 12.50
Grilled or bread crumbed chicken breast

Escalope de novilho grelhado ou salteados € 16.00
Grilled or sautéed beef escalope

Hambúguer simples ou com queijo € 15.00
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

Crème Brûlée de caramelo com gelado de noz pecan € 9.00
Caramel Crème Brûlée with pecan nut ice cream

Brownie de chocolate com gelado de baunilha € 8.00
Chocolate brownie with vanilla ice-cream

Gelados e sorvetes do Lapa Palace € 8.00
Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets

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>	€ 25.00
Seleção de queijos Portugueses <i>Selection of Portuguese cheeses</i>	€ 16.50
Creme de legumes - <i>VV</i> <i>Vegetable cream soup</i>	€ 15.00
Tradicional salada mista Portuguesa , - <i>VV</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>	€ 15.00
Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” perfumado com alecrim <i>Minute steak sandwich perfumed with fresh rosemary</i>	€ 24.00
Baguete de frango com tomate, alface e maionese <i>Chicken baguette with tomato, lettuce and mayonnaise</i>	€ 19.00
Baguete de legumes grelhados com beringela, pimentos e courgete - <i>V</i> <i>Grilled vegetables baguette with eggplant, peppers and zucchini</i>	€ 18.00
Tosta mista de fiambre e queijo <i>Ham and cheese toasted sandwich</i>	€ 16.00
Brownies de chocolate com gelado de baunilha <i>Chocolate brownies with vanilla ice-cream</i>	€ 12.00
Salada de frutas <i>Fruit salad</i>	€ 10.00

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

Vinhos Brancos

WHITE 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>	€ 8.00	€ 32.00
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>	€ 7.00	€ 28.00
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>		€ 26.50
Esporão, Reserva – Alentejo Notas de madeira balanceado com fruta madura <i>Oak notes well balanced with matured fruit</i>		€ 38.50
Soalheiro, Alvarinho – Monção e Melgaço O perfume do Alvarinho no seu melhor <i>Alvarinho's perfume at its best</i>	€ 9.00	€ 36.00

Vinhos Tintos

RED WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
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>	€ 7.50	€ 30.00
Quinta das Camélias – Terras do Dão Redondo e macio com equilíbrio de taninos e de estrutura <i>Round and soft, with balance of tanins and structure</i>		€ 22.00
Castelo d'Alba, Reserva – Douro Uma boa estrutura, notas vegetais e de madeira <i>Great structure, notes of spring greens and wood</i>	€ 6.00	€ 24.00
Herdade do Pombal Reserva – Alentejo Fresco e aveludado com notas de frutos vermelhos do bosque <i>Fresh and velvety with red berries notes</i>	€ 12.00	€ 48.00
Malhadinha, Alentejo Enólogo / Winemaker – Nuno Gonzalez		€ 99.00

Champagnes

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		€ 185.00
Ruinart Rosé, Brut, Reims		€ 165.00
Louis Roederer, Brut, Reims	€ 21.00	€ 105.00

Espumantes

SPARKLING WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
Vadio, NV, Rosé, Bruto – Vadio Wines – Bairrada	€ 10.00	€ 50.00
<i>Aroma fresco com notas de rosas e frutos vermelhos com acidez persistente</i> <i>Fresh aroma with notes of roses and red fruits and with persistent acidity</i>		
Vadio, NV, Bruto – Vadio Wines – Bairrada	€ 12.00	€ 60.00
<i>Aroma fino e complexo com final longo persistente</i> <i>Fine and complex aroma with a persistent finish</i>		
Prosecco Ca' Neri, Brut – Treviso		€ 40.00
<i>Frutado com notas de maçã dourada e fruta exótica, fresco e equilibrado</i> <i>Very fruity with scents of golden apple and exotic fruit, fresh and well balanced</i>		

Champagne Cocktails

	<i>15 cl</i>
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

	<i>15 cl</i>
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

	<i>25 cl</i>
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 with 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 skewars</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	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	€ 6.00
<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	€ 6.00
<i>Domestic Mineral Water 1 l</i>	

Cervejas

BEERS

Sagres	Lager	Portugal	€ 6.50
Heineken	Lager	Netherlands	€ 7.25
Carlsberg	Lager	Denmark	€ 7.25

Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

Café	€ 3.50	Cappuccino	€ 5.00
<i>Espresso</i>			
Café Americano	€ 4.50	Café Vienense	€ 6.00
<i>American coffee</i>		<i>Viennese Coffee</i>	
Café com leite	€ 5.00	Chocolate Quente	€ 6.00
<i>Coffee with milk</i>		<i>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