

*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	€ 15.00
Panquecas com pepitas de chocolate e banana	€ 13.00
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
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

<b>Tradicional salada mista portuguesa, -</b> <i>VV</i>	<b>€ 16.00</b>
salada verde com tomate, cenoura, pepino, milho, cebola e vinagrete de limão <b><i>Traditional Portuguese mixed salad,</i></b> <i>green salad with tomato, carrot, cucumber, corn, onion and lemon vinaigrette</i>	
<b>Salada Caprese, -</b> <i>V</i>	<b>€ 18.00</b>
queijo Mozzarella, tomate e manjeriçã <b><i>Caprese salad,</i></b> <i>Mozzarella cheese, tomato and basil</i>	
<b>Salada Caesar</b>	
<b><i>Caesar salad</i></b>	
Clássica - <i>V</i>	<b>€ 17.00</b>
<i>Classic</i>	
Com frango	<b>€ 23.00</b>
<i>With chicken</i>	
Com gambas	<b>€ 30.00</b>
<i>With prawns</i>	
<b>Salada Caesar do Lapa</b>	<b>€ 25.00</b>
com peito de frango panado, ovo escalfado, amêndoa torrada e lascas de parmesão <b><i>The Lapas Caesar salad</i></b> <i>with bread crumbed chicken breast, poached egg, roast almonds and parmesan shaves</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

<b>Sandwich Club Clássica,</b> peito de frango, ovo cozido, tomate, bacon e alface em molho maionese <b>Classic Club Sandwich,</b> <i>grilled chicken breast, egg, tomato, bacon and lettuce with mayonnaise sauce</i>	<b>€ 26.00</b>
<b>Falafel vegetariano em pão pita - <i>V</i></b> com tomate cherry, pepino e molho de iogurte, batata rústica <b>Vegetarian falafel in pita bread</b> <i>with cherry tomato, cucumber and yogurt sauce, rustic potato wedges</i>	<b>€ 19.50</b>
<b>Sanduíche aberta de salmão fumado</b> em pão de centeio, natas azedas com cebolinho e as suas guarnições tradicionais <b>Smoked salmon open sandwich</b> on rye bread, <i>sour cream perfumed with chives and traditional garniture</i>	<b>€ 24.00</b>
<b>Tosta mista de fiambre e queijo</b> <b>Ham and cheese toasted sandwich</b>	<b>€ 17.50</b>
<b>Prego do lombo de novilho</b> em pão “ciabatta” <b>Steak sandwich</b> in ciabatta bread  com queijo brie / <i>with brie cheese</i>  com presunto de Parma / <i>with Parma smoked ham</i>	<b>€ 29.00</b>  <b>€ 31.00</b>  <b>€ 33.00</b>
<b>Hambúrguer Lapa Palace, em pão brioche</b> com queijo, bacon, ovo estrelado, salada fresca e batata frita <b>Lapa Palace prime beef hamburger, on brioche bread</b> <i>with cheese, bacon, fried egg, fresh salad and French fries</i>	<b>€ 29.00</b>
<b>Hambúrguer vegetariano de seitan e cogumelos - <i>V</i></b> com tomate grelhado e guacamole <b>Seitan and mushroom vegetarian burger</b> <i>with grilled tomato and guacamole</i>	<b>€ 21.00</b>

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

- Escalope de foie gras crocante,** € 31.00  
espelho de cenoura avinagrada, queijo de figo e cacau, gema de ovo panada e gel de beterraba  
*Crispy foie gras escalope,*  
*vinegary carrot mirror, fig and cocoa cheese, bread crumbed egg yolk and beetroot gel*
- Carpaccio de bacalhau** € 21.00  
com azeite de trufa branca e crocante de azeitona preta  
*Codfish Carpaccio*  
*with white truffle scented olive oil and black olive crispy*
- Tábua de bresaola e parmesão,** € 28.00  
mel, figos, castanhas em manteiga e compota de tomate  
*Bresaola and parmesan cheese platter,*  
*honey, figs, buttered chestnuts and tomato compote*
- Legumes da época grelhados, - *VV*** € 19.00  
servidos com ou sem queijo mozzarella  
*Seasonal grilled vegetable platter,*  
*served with or without mozzarella cheese*

# Sopas

---

## SOUPS

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

- Creme de castanhas com juliana de pato fumado** € 22.00  
*Chestnut cream soup with smoked duck julienne*
- Sopa de legumes Mediterrânicos - *VV*** € 16.00  
*Mediterranean vegetable soup*
- Bisque de mariscos, vieiras e tomate confitado** € 17.50  
com croutons aromatizados em azeite de alho  
*Seafood, scallops and confit tomato bisque*  
*with garlic olive oil scented croutons*

*VV* - Vegetariano ~ Vegetarian / *VVV* - 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 cogumelos e legumes da época - *V* € 25.00  
*Tagliolini Verdi au gratin* with mushrooms and seasonal vegetables
- Tagliatelle** com vieiras, camarão e molho de marisco € 35.00  
*Tagliatelle* with scallops, shrimp and seafood sauce
- Linguine Carbonara** com bacon e natas € 23.00  
*Linguine Carbonara* with bacon and cream
- Penne** com molho de tomate e manjeriçã - *V* € 19.00  
*Penne* with tomato and basil sauce
- Esparguete** com molho à Bolonhesa € 25.00  
*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 lascado grelhado, em azeite de coentros** € 34.00  
com funcho laminado, tomate e batata sauté  
*Chipped grilled codfish, in coriander scented olive oil*  
*with sliced fennel, tomato and sautéed potatoes*
- Pargo rosa braseado** € 39.50  
com pimento piquilho recheado com mexilhão,  
salsifis confitados em caldo de bonito e molho de clorofila  
*Braised pink snapper*  
*with mussel stuffed piquillo pepper, bonito broth confit salsifis and chlorophyll sauce*
- Robalo grelhado** € 45.00  
com legumes da época ao vapor e cogumelos selvagens,  
molho de manteiga, alcaparras e tomate concassé  
*Grilled sea bass*  
*with seasonal steamed vegetables and wild mushrooms, butter, capers and concassé tomato sauce*

# Carnes

---

## MEAT

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

- Tornedó Rossini** € 47.00  
com escalope de foie gras, ervilha torta, batata risolet e redução de Porto  
*Rossini tournedo*  
*with foie gras escalope, snow peas, risolee potato and Port reduction*
- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 35.00  
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 trumpet mushroom rosti, clementine gel*  
Tempo de confeção / Preparation time: 35 minutos / minutes
- O clássico bife do lombo à Portuguesa,** € 39.00  
com alho e louro, servido com presunto corado e batata sauté  
*Sirloin beef steak "à Portuguesa",*  
*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

**Crème Brûlée** com mirtilos e gelado de framboesa **€ 10.00**  
*Crème Brûlée with blueberries and raspberry ice cream*

**Tiramisú clássico** **€ 12.00**  
*Classic Tiramisu*

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

**Fruta da época e exótica laminada** com ou sem xarope de chá verde - *WW* **€ 16.00**  
*Sliced seasonal and exotic fruit with or without green tea syrup*

**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** **€ 16.00**  
*Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets*

Sorvetes - *WW*  
*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

<b>Creme de legumes - <i>VV</i></b> <i>Vegetable cream soup</i>	<b>€ 8.00</b>
<b>Canja de galinha com massinhas</b> <i>Chicken soup with noodles</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Omelete à escolha, fiambre, queijo ou legumes picados com batata frita</b> <i>Your choice of omelette, ham, cheese or diced vegetables with French fries</i>	<b>€ 11.00</b>

### *Pizzas & Massas*

---

#### PIZZA & PASTA

<b>Pizza ao seu gosto</b> <i>Your selection of pizza</i>	<b>€ 16.00</b>
---	----------------

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*

<b>Massa ao seu gosto</b> <i>Your selection of pasta and sauce</i>	<b>€ 16.00</b>
---	----------------

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

Molho – Tomate e Manjeriço, 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

<b>Filetes de peixe grelhados, panados ou ao vapor</b> <i>Grilled, steamed or bread crumbed fish fillets</i>	<b>€ 19.00</b>
<b>Peito de frango grelhado ou panado</b> <i>Grilled or bread crumbed chicken breast</i>	<b>€ 13.50</b>
<b>Escalope de novilho grelhado ou salteados</b> <i>Grilled or sautéed beef escalope</i>	<b>€ 17.00</b>
<b>Hambúguer simples ou com queijo</b> <i>Beef hamburger or cheeseburger</i>	<b>€ 16.00</b>
<b>Guarnição à sua escolha:</b> legumes da estação, arroz branco, batata frita ou puré de batatas <i>Garnishing at your choice:</i> seasonal vegetables, white rice, French fries or mashed potatoes	

### *Sobremesas*

---

#### DESSERTS

<b>Tarte de banana caramelizada</b> com gelado de chocolate e chantilly <i>Caramelized banana tart with chocolate ice cream and whipped cream</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Brownie de chocolate</b> com gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Gelados e sorvetes do Lapa Palace</b> <i>Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets</i>	<b>€ 9.00</b>

# Snacks em Pijama

## SNACKS IN PYJAMA

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

<b>Seleção de queijos Portugueses</b> <i>Selection of Portuguese cheeses</i>	<b>€ 18.00</b>
<b>Creme de legumes - <i>VV</i></b> <i>Vegetable cream soup</i>	<b>€ 16.00</b>
<b>Tradicional salada mista Portuguesa, - <i>VV</i></b> 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>	<b>€ 16.00</b>
<b>Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” perfumado com alecrim</b> <i>Minute steak sandwich perfumed with fresh rosemary</i>	<b>€ 29.00</b>
<b>Baguete de frango com tomate, alface e maionese</b> <i>Chicken baguette with tomato, lettuce and mayonnaise</i>	<b>€ 23.00</b>
<b>Baguete de legumes grelhados com beringela, pimentos e courgete - <i>V</i></b> <i>Grilled vegetables baguette with eggplant, peppers and zucchini</i>	<b>€ 21.00</b>
<b>Tosta mista de fiambre e queijo</b> <i>Ham and cheese toasted sandwich</i>	<b>€ 17.50</b>
<b>Brownies de chocolate com gelado de baunilha</b> <i>Chocolate brownies with vanilla ice-cream</i>	<b>€ 14.00</b>
<b>Salada de frutas</b> <i>Fruit salad</i>	<b>€ 10.00</b>

*V* - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

# Vinhos Brancos

---

## WHITE WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
<b>Bacalhôa, Chardonnay – Península de Setúbal</b> Chardonnay muito fresco e elegante <i>An elegant and very fresh Chardonnay</i>	€ 8.00	€ 32.00
<b>Encostas de Sonim, Reserva – Trás-os-Montes</b> Notas de fruta tropical, acidez equilibrada e final longo <i>Notes of tropical fruit, balanced acidity and long finish</i>	€ 7.00	€ 28.00
<b>Adega Mãe, Viosinho – Lisboa</b> Fresco, notas vegetais e ligeiro tropical, com uma acidez refrescante <i>Fresh, vegetable and tropical notes balanced with refreshing acidity</i>		€ 26.50
<b>Esporão, Reserva – Alentejo</b> Notas de madeira balanceado com fruta madura <i>Oak notes well balanced with matured fruit</i>		€ 43.00
<b>Soalheiro, Alvarinho – Monção e Melgaço</b> 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
<b>Blush Rosé – Algarve</b> Aroma rico e expressivo, combinação perfeita de fruta e frescura <i>Rich and expressive aroma, perfect combination of fruit and freshness</i>	€ 8.50	€ 35.00
<b>Quinta das Camélias – Terras do Dão</b> Redondo e macio com equilíbrio de taninos e de estrutura <i>Round and soft, with balance of tanins and structure</i>		€ 22.00
<b>Castelo d'Alba, Reserva – Douro</b> Uma boa estrutura, notas vegetais e de madeira <i>Great structure, notes of spring greens and wood</i>	€ 7.00	€ 28.00
<b>Herdade do Pombal Reserva – Alentejo</b> Fresco e aveludado com notas de frutos vermelhos do bosque <i>Fresh and velvety with red berries notes</i>	€ 12.50	€ 50.00
<b>Malhadinha, Alentejo</b> Enólogo / Winemaker – Nuno Gonzalez		€ 110.00

# Champanhes

---

## CHAMPAGNES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
<b>Cristal, Louis Roederer, Brut, Reims</b>		<b>€ 500.00</b>
<b>Krug, Grand Cuvée, Reims</b>		<b>€ 410.00</b>
<b>Cuvée Dom Pérignon, Brut, Reims</b>		<b>€ 380.00</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs, Brut, Reims</b>		<b>€ 210.00</b>
<b>Perrier Jouët Rosé, Brut, Reims</b>		<b>€ 185.00</b>
<b>Perrier Jouët, Brut, Reims</b>	<b>€ 24.00</b>	<b>€ 120.00</b>
<b>Charles Mignon, Brut Grand Cru, Épernay</b>	<b>€ 21.00</b>	<b>€ 105.00</b>

# Espumantes

---

## SPARKLING WINES

	<i>Copo/Glass</i> 15 cl	<i>Garrafa/Bottle</i> 75 cl
<b>Vadio, NV, Rosé, Bruto – Vadio Wines – Bairrada</b>	<b>€ 10.00</b>	<b>€ 50.00</b>
<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>		
<b>Vadio, NV, Bruto – Vadio Wines – Bairrada</b>	<b>€ 12.00</b>	<b>€ 60.00</b>
<i>Aroma fino e complexo com final longo persistente</i> <i>Fine and complex aroma with a persistent finish</i>		
<b>Prosecco Ca' Neri, Brut – Treviso</b>		<b>€ 40.00</b>
<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>
<b>Kir Royal</b>	<b>€ 20.00</b>
Champanhe Louis Roederer, creme de cassis Bols	
<i>Louis Roederer champagne, Bols creme de cassis</i>	
<b>Mimosa</b>	<b>€ 16.00</b>
Champanhe Louis Roederer, sumo de laranja natural	
<i>Louis Roederer champagne, fresh orange juice</i>	

## Cocktails

---

	<i>15 cl</i>
<b>Bloody Mary</b>	<b>€ 17.00</b>
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>	
<b>Caipirinha</b>	<b>€ 15.00</b>
Cachaça Leblon, limas e açúcar	
<i>Leblon cachaça, lime and sugaar</i>	
<b>Screwdriver</b>	<b>€ 10.00</b>
Vodka Absolut e sumo de laranja	
<i>Absolut vodka and orange juice</i>	

## Cocktails Sem Alcool

---

### NON-ALCOHOLIC FRUIT COCKTAILS

	<i>25 cl</i>
<b>Virgin Colada</b>	<b>€ 11.00</b>
Sumo de ananás, sorbet de côco e ananás fresco	
<i>Pineapple juice, coconut sorbet and fresh pineapple</i>	
<b>Shirley Temple</b>	<b>€ 10.00</b>
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 skewers</i> € 2.50 por peça/ <i>per piece</i>	

#### **Pedido mínimo de 10 peças – Minimum request of 10 pieces**

Caviar de Aquitaine com as guarnições tradicionais, blinis ou tostas e natas azedas (50grs.)

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

**Necessária encomenda com 24 horas de antecedência / Requires a 24 hour notice order - € 220.00**

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](http://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