

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, contate 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 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

<u>Pequeno Almoço</u>		<u>Breakfast</u>	
Pequeno Almoço Continental	4	Continental Breakfast	4
Pequeno Almoço Estrela da Lapa	4	Lapa Star Breakfast	4
Pequeno Almoço à Carta	5	Breakfast à lá Carte	5
<u>Snacks</u>		<u>Snacks</u>	
Saladas	6	Salads	6
Sanduíches e Hambúrgueres	7	Sandwiches and Hamburgers	7
<u>À Carta no Quarto</u>		<u>In Room Dining</u>	
Entradas	8	Appetizers	8
Sopas	8	Soup	8
Ovos	9	Eggs	9
Massas	9	Pasta	9
Pratos Principais	10	Main Courses	10
Doces Tentações	11	Sweet Temptations	11
<u>Os Favoritos das Crianças</u>		<u>Children's Favorites</u>	
Entradas & Sopas	12	Starters & Soups	12
Pizzas & Massas	12	Pizzas & Pasta	12
Pratos Principais	13	Main Courses	13
Sobremesas	13	Desserts	13
<u>Snacks em Pijama</u>	14	<u>Snacks in Pyjama</u>	14
<u>Vinhos</u>	15	<u>Wines</u>	15
Branco		White	
Tintos		Red	
<u>Champanhes</u>	16	<u>Champagnes</u>	16
<u>Espumantes</u>	16	<u>Sparkling Wines</u>	16
<u>Cocktails</u>	17	<u>Cocktails</u>	17
<u>Bar Aberto no Quarto</u>	18	<u>In-Room Hospitality Bar</u>	18
<u>Sumos de Fruta Fresca</u>	19	<u>Freshly Squeezed Fruit Juices</u>	19
<u>Refrigerantes</u>	19	<u>Softdrinks</u>	19
<u>Bebidas Quentes</u>	19	<u>Hot Drinks</u>	19
<u>Chás e Infusões</u>	19	<u>Teas and Infusions</u>	19

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
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*

€ 39.50

Pequeno Almoço Continental e
Cornflakes, All Bran ou Muesli
Iogurte normal ou dietético, 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	€ 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

Com croissants e bolos sortidos	€ 10.00
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, - *VV*** € 17.50
salada verde com tomate, cenoura, pepino, milho, cebola e vinagrete de limão
Portuguese traditional mixed salad,
green salad with tomato, carrot, cucumber, corn, onion and lemon vinaigrette
- Salada Caprese, - *V*** € 20.00
queijo Mozzarella, tomate e manjeriçã
Caprese salad,
Mozzarella cheese, tomato and basil
- Salada Caesar**
Caesar salad
- Clássica - *V* € 21.50
Classic
- Com frango € 29.50
With chicken
- Com gambas € 44.00
With prawns
- Poké bowl de salmão** € 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 poké bowl
*with marinated salmon, avocado, wakame, mango, purple onion, edamame,
sesame seeds, poppy seeds, teriyaki and soy sauces*
- Poké bowl vegan *VV*** € 17.50
com tofu, couve roxa, cenoura, rabanete, feijão encarnado,
quinoa preta, abacaxi, molho teriyaki e molho de soja
Vegan poké bowl
*with tofu, purple cabbage, carrot, horseradish, red beans, black quinoa, pineapple,
teriyaki and soy sauces*

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>	€ 26.00
Tosta de abacate - <i>V</i> com queijo creme, ovo cozido, sementes de sésamo, tomilho e sumo de limão Avocado toasted sandwich <i>with cream cheese, boiled egg, sesame seeds, thyme and lemon juice</i>	€ 23.00
Salmão fumado e queijo creme em baguete de cereais salada de agrião e gomos de citrinos, vinagrete de limão e batata rústica Smoked salmon and cream cheese on cereal baguette <i>watercress and citrus salad, lemon vinaigrette and rustic potato wedges</i>	€ 29.50
Tosta mista do Lapa Palace com tomate, ovo estrelado, queijo gratinado e batata rústica The Lapa Palace ham and cheese toasted sandwich <i>with tomato, fried egg, grilled cheese and potato wedges</i>	€ 22.00
Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” Steak sandwich on ciabatta bread com queijo brie / <i>with brie cheese</i> com presunto de Parma / <i>with Parma smoked ham</i>	€ 37.00 € 39.00 € 41.00
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>	€ 31.00
Wrap vegan <i>VV</i> com cenoura, courgette, beringela, cogumelos, endívia e guacamole Vegan wrap <i>with carrot, courgette, eggplant, mushrooms, endive and guacamole</i>	€ 20.00

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

- Escalope de foie gras com salada de lentilhas,** € 31.50
viciras braseadas, crocante de semente de sésamo e redução de Porto LBV
Foie gras with lentil salad,
braised scallops, sesame seeds crunchy and LBV Port wine reduction
- Pastéis de bacalhau com salada mista e maionese de tomate seco** € 26.00
Codfish cakes with mixed salad and dried tomato mayonnaise
- Mozzarella vegan caseira, *VV*** € 18.00
tomate coração e maionese de manjerição, redução de balsâmico
Homemade vegan mozzarella,
ox-heart tomato and basil mayonnaise, balsamic reduction
- Legumes da época grelhados, - *VV*** € 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

- Gaspacho do Lapa Palace com gambas salteadas aromatizadas em azeite extra virgem** € 22.00
Lapa Palace gazpacho with sautéed prawns scented with extra virgin olive oil
- Sopa de legumes Mediterrânicos - *VV*** € 16.00
Mediterranean vegetable soup
- Sopa de peixes e marisco do Atlântico** € 21.50
com raviolis de aipo e mexilhão, aromas de gengibre
Atlantic fish and seafood soup
with celery and mussels raviolis, scents of ginger

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 presunto e fiambre € 27.50
Tagliolini verdi with ham and smoked ham au gratin
- Linguini** com vieiras, camarão e molho de marisco € 39.50
Linguini with scallops, shrimp and seafood sauce
- Linguini Carbonara** com bacon e natas € 27.50
Linguini Carbonara with bacon and cream
- Penne** com molho de tomate e manjeriçã - *V* € 19.00
Penne with tomato and basil sauce
- Spaghetti vegan de milho** com pesto de manjeriçã e tomate cereja confitado - *V V* € 25.00
Corn vegan spaghetti with basil pesto and confit cherry tomato

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

Peixes

FISH

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

- Massada portuguesa de bacalhau e camarão** € 32.00
com trilogia de pimentos aromatizada com coentros,
tomate confitado sobre tosta de pão espelta
Portuguese codfish and shrimp pasta stew
with coriander scented pepper trio and confit tomato over toasted spelt bread
- Polvo assado à lagareiro** com salada de quinoa, duo de chips de batata € 39.50
Lagareiro style roast octopus with quinoa salad and potato chips duo
- Robalo de linha grelhado** € 55.00
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

- Carré de borrego Alentejano recheado com cogumelos,** € 45.50
espuma de batata e queijo da Ilha, cebola e alho francês caramelizado, aroma de hortelã
Mushroom stuffed Alentejano rack of lamb,
potato and Ilha cheese foam, caramelized onion and leek, hint of peppermint
- Leitão confitado a baixa temperatura,** € 39.00
mil folhas de batata e nabo, cama de espargos verdes, gomos de clementina e vinagrete de xerez
Low temperature confit suckling pig,
potato and turnip "mille feuille", green asparagus bed, clementine wedges and sherry vinaigrette
Tempo de confeção / Preparation time: 35 minutos / minutes
- O clássico bife do lombo à Portuguesa,** € 49.00
com alho e louro, servido com presunto curado e batata sauté
Portuguese style sirloin beef steak
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

Parfait de frutos vermelhos e yuzu - <i>V</i>	€ 12.00
<i>crocante de chocolate branco e macarron de framboesa</i> Red berries and yuzu parfait <i>white chocolate crispy and raspberry macarron</i>	
Tiramisú classico - <i>V</i>	€ 13.50
Classic Tiramisu	
Petit gateau de doce de leite com sorvete de maracujá	€ 11.50
Caramelized milk petit gateau with passion fruit sorbet	
Fruta da época e exótica laminada - <i>VV</i>	€ 16.00
Sliced seasonal and exotic fruit	
Seleção de queijos Portugueses, - <i>V</i>	€ 18.00
<i>acompanhado com frutos secos, doce de tomate e compotas tradicionais</i> Platter of Portuguese cheeses, <i>served with nuts, tomato relish and traditional marmalades</i>	
Gelados e sorvetes do Lapa Palace	€ 18.00
Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets	
Sorvetes - <i>VV</i>	Gelados
<i>Sorbets</i>	<i>Ice-creams</i>
<i>Limão, Maracujá, Framboesa, Morango, e Manga</i> <i>Lemon, Passion fruit, Raspberry, Strawberry and Mango</i>	<i>Baunilha, Canela, Café, Chocolate e Pistáchio</i> <i>Vanilla, Cinnamon, Coffee, Chocolate and Pistachio</i>
Seleção de pastelaria para o seu chá	€ 12.00
Selection of pastries for your tea	
<i>Bolo de limão, bolo de banana e nozes</i> <i>Scones clássicos</i>	<i>Lemon cake, banana and nut cake</i> <i>Classic scones</i>

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>	€ 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>	€ 22.00
---	----------------

Massa – Esparguete, Tagliatelle ou Fusilli
Pasta – Spaghetti, 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>	€ 27.00
Peito de frango grelhado ou panado <i>Grilled or bread crumbed chicken breast</i>	€ 18.50
Escalope de novilho grelhado ou salteados <i>Grilled or sautéed beef escalope</i>	€ 23.00
Hambúguer simples ou com queijo <i>Beef hamburger or cheeseburger</i>	€ 21.00
Guarnição à sua escolha: 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

Lasanha de chocolate branco e mousse de caramelo salgado <i>White chocolate lasagna and salted caramel mousse</i>	€ 10.00
Brownie de chocolate com gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	€ 11.00
Gelados e sorvetes do Lapa Palace <i>Lapa Palace homemade ice-creams and sorbets</i>	€ 12.00

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>Selection of Portuguese cheeses</i>	€ 18.00
Creme de legumes - <i>VV</i> <i>Vegetable cream soup</i>	€ 16.00
Salada Caesar com frango <i>Caesar salad with chicken</i>	€ 29.50
Prego do lombo de novilho em pão “ciabatta” perfumado com alecrim <i>Minute steak sandwich perfumed with fresh rosemary</i>	€ 37.00
Baguete de frango com tomate, alface e maionese <i>Chicken baguette with tomato, lettuce and mayonnaise</i>	€ 26.00
Baguete de legumes grelhados com beringela, pimentos e courgete - <i>V</i> <i>Grilled vegetables baguette with eggplant, peppers and zucchini</i>	€ 24.00
Tosta mista de fiambre e queijo <i>Ham and cheese toasted sandwich</i>	€ 19.50
Penne com molho de tomate e manjericão - <i>V</i> <i>Penne with tomato and basil sauce</i>	€ 19.00
Brownie de chocolate com gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	€ 15.00
Salada de frutas <i>Fruit salad</i>	€ 12.00

V - Vegetariano ~ Vegetarian / *VV* - Vegan

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>	€ 11.00	€ 44.00
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 / <i>Winemaker</i> – Nuno Gonzalez		€ 150.00
Quinta do Vale Meão, Douro Enólogo / <i>Winemaker</i> – Francisco Olazabal		€ 460.00

Champagnes

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		€ 280.00
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
Quinta dos Abibes, Bruto – Bairrada	€ 14.00	€ 70.00
Kompassus, Rosé, Bruto – Bairrada	€ 14.00	€ 70.00
Prosecco Ca’Neri – Veneto	€ 8.00	€ 40.00

Champagne Cocktails

	<i>15 cl</i>
Kir Royal	€ 22.00
Champanhe Louis Roederer, creme de cassis Bols	
<i>Louis Roederer champagne, Bols creme de cassis</i>	
Mimosa	€ 21.00
Champanhe Louis Roederer, sumo de laranja natural	
<i>Louis Roederer champagne, fresh orange juice</i>	

Cocktails

	<i>15 cl</i>
Bloody Mary	€ 19.50
Sumo de tomate, vodka Absolut, Tabasco, sal, pimenta, molho inglês e sumo de limão	
<i>Tomato juice, Absolut vodka, Tabasco, salt, pepper, Worcestershire sauce and lemon juice</i>	
Caipirinha	€ 19.00
Cachaça Leblon, limas e açúcar	
<i>Leblon cachaça, lime and sugaar</i>	
Screwdriver	€ 17.50
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	€ 12.00
Sumo de ananás, sorvete de côco e ananás fresco	
<i>Pineapple juice, coconut sorbet and fresh pineapple</i>	
Shirley Temple	€ 11.00
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> € 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 garnições 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	€ 140.00
Campari	€ 154.00
Pastis: Ricard, Pernod	€ 160.00
Porto Dry: Taylor's Chip Dry	€ 96.00
Porto 10 Years: Fonseca	€ 96.00
Porto 20 Years: Graham's	€ 200.00
Porto Late Bottled Vintage: Quinta do Crasto	€ 100.00
Madeira Blandy's Sercial 5 Years	€ 84.00
Blended Scotch Whisky: Famous Grouse, Ballantine's, Johnny Walker Red Label	€ 145.00
Old Blended Scotch Whisky: Chivas Regal 12 Years, Dewar's 12 Years	€ 200.00
Pure Malt Scotch Whisky: Glenfiddich 12 Years, Glenmorangie 10 Years	€ 250.00
Irish Whiskey: Bushmills, Jameson	€ 154.00
Tennessee and Bourbon Whiskey: Jack Daniel's Jim Beam	€ 190.00
Cognac VSOP: Rémy Martin, Martell	€ 245.00
Gin: Gordon's, Beefeater	€ 196.00
Vodka: Absolut, Ketel One	€ 210.00
Tequila: Don Julio Reposado, Don Julio Blanco	€ 265.00
Rhum: Bacardi, Havana Club 3 years	€ 145.00

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

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

Sagres	Lager	Portugal	€ 7.00
Heineken	Lager	Netherlands	€ 8.00
Carlsberg	Lager	Denmark	€ 7.50

Bebidas Quentes

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

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