

Da janela, no coração da cidade
Saudando a Cervejaria
A Avenida que é Liberdade
Desperta a cada dia.

Cá dentro, e p'los anos fora
Uma tradição para honrar
Um cuidado que se demora
Nos sabores a apresentar.

Do mar trouxemos frescura
Da terra trouxemos saber
A flama que nos continua
É arte de bem-receber.

E no ar, o invisível,
A força da memória
Esta é a sua casa
Faz já parte desta história.

C E R V E J A R I A

LIBERDADE

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES 6 / pessoa
Manteiga, azeitona galega marinada



TOSTAS DE PÃO DE MAFRA 4



DE ENTRADA

QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO 14
Compota de abóbora caseira



QUEIJO DE CABRA FRESCO ATABAFADO 8
Compota de abóbora caseira



PRESUNTO DE PORCO PRETO 23
(40 g) 24 meses de cura

CROQUETES DE NOVILHO 9
Mostarda e mel



RISSOL DE CAMARÃO 14
Coentros e maionese de Sriracha



PEIXINHOS DA HORTA 13
Feijão verde em tempura, maionese de citrinos



CAMARÃO 19
Alho, malagueta, coentros



RECHEIO DE SAPATEIRA 25
Tostas de Pão de Mafra



AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 25
Alho e coentros



TEMPURA DE BOCHECHAS DE BACALHAU 19
Maionese de lima, salsa



SALADA CERVEJARIA 34
Lavagante, guacamole, gel de manga, telha de tapioca



SALADA DE QUINOA 21
Abóbora assada, maçã, framboesa liofilizada



CREME DE MARISCO 18
Camarão, croutons



OSTRAS

RIA FORMOSA 5 / unidade
Algarve



SADO 5 / unidade
Setúbal



DO MAR

BACALHAU À BRÁS 29



BACALHAU À LAGAREIRO 35

Batata assada, grelos salteados



ARROZ DE PEIXE 36

Salicórnica e limão



ARROZ DE MARISCO 39

Amêijoia, camarão, mexilhão, lavagante



FILETES DE PEIXE-GALO 32

Arroz malandrinho de tomate, molho tártaro



POLVO ASSADO 34

Batata-doce, espinafre, azeite, alho, paprika



LULA CORADA 35

Puré de batata, manteiga, limão



DA LOTA

Apresentada à entrada, no viveiro e expositor,
uma seleção cuidada de peixe e marisco frescos do dia.

Para confecção na grelha, pronto em cerca de 30 minutos.

PREÇO SOB CONSULTA

PLATEAUX

CERVEJARIA 80

Ostras (seleção do dia, 6 unidades); recheio de sapateira;
camarão ao alho, malagueta e coentros; amêijoia à Bulhão Pato



AVENIDA 120

Ostras (seleção do dia, 8 unidades); sapateira ao natural;
camarão cozido; amêijoia à Bulhão Pato



LIBERDADE 240

Ostras (seleção do dia, 12 unidades); recheio de sapateira;
camarão cozido; lavagante cozido; amêijoia à Bulhão Pato



DA TERRA

PICA-PAU DO LOMBO DE NOVILHO 29	
BIFE TÁRTARO À TIVOLI 32	 
BIFE DE LOMBO DE NOVILHO À CERVEJARIA 37	
TORNEDÓ COM MOLHO À PORTUGUESA 37	
BOCHECHA DE PORCO 33 Guisado de legumes, puré de batata	
PERNA DE PATO CONFITADA 34 Arroz de enchidos	 

A ACOMPANHAR

OVO FRITO 2	 
ALFACE, TOMATE CHERRY E FRUTOS SECOS 8	 
ARROZ BASMATI 7	
BATATA FRITA, FLOR DE SAL E ORÉGÃOS 8	
PURÉ DE BATATA 7	 
LEGUMES DA ESTAÇÃO 8	
ESPARREGADO 9	  
GRELOS SALTEADOS 9	

DA HORTA

GNOCCHI DE ABÓBORA 26 Portobello assado, molho de caju	  
PATANISCAS DE GRÃO 26 Vegetais, arroz de tomate	

SOBREMESAS

FARÓFIAS TRADICIONAIS 10	  
BOLO DE BOLACHA 14	   
LEITE CREME QUEIMADO 12	   
DOCE DA CASA 14	   
TARTE DE MAÇÃ CASEIRA 12 Gelado de canela	   
MOUSSE DE CHOCOLATE 70% 14	  
CRÊPES SUZETTE 16	   
SOPA DE MORANGOS 19	   
SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES 22 Compota de abóbora caseira	  
FRUTA FRESCA LAMINADA 14	

MENU INFANTIL

Até aos 12 anos

MENU 25

Entrada, principal e sobremesa + água

ENTRADA

CREME DE LEGUMES



SALADA CAESAR



PRINCIPAL

ESPARGUETE À BOLONHESA



FILETE DE PEIXE



Arroz branco

SOBREMESA

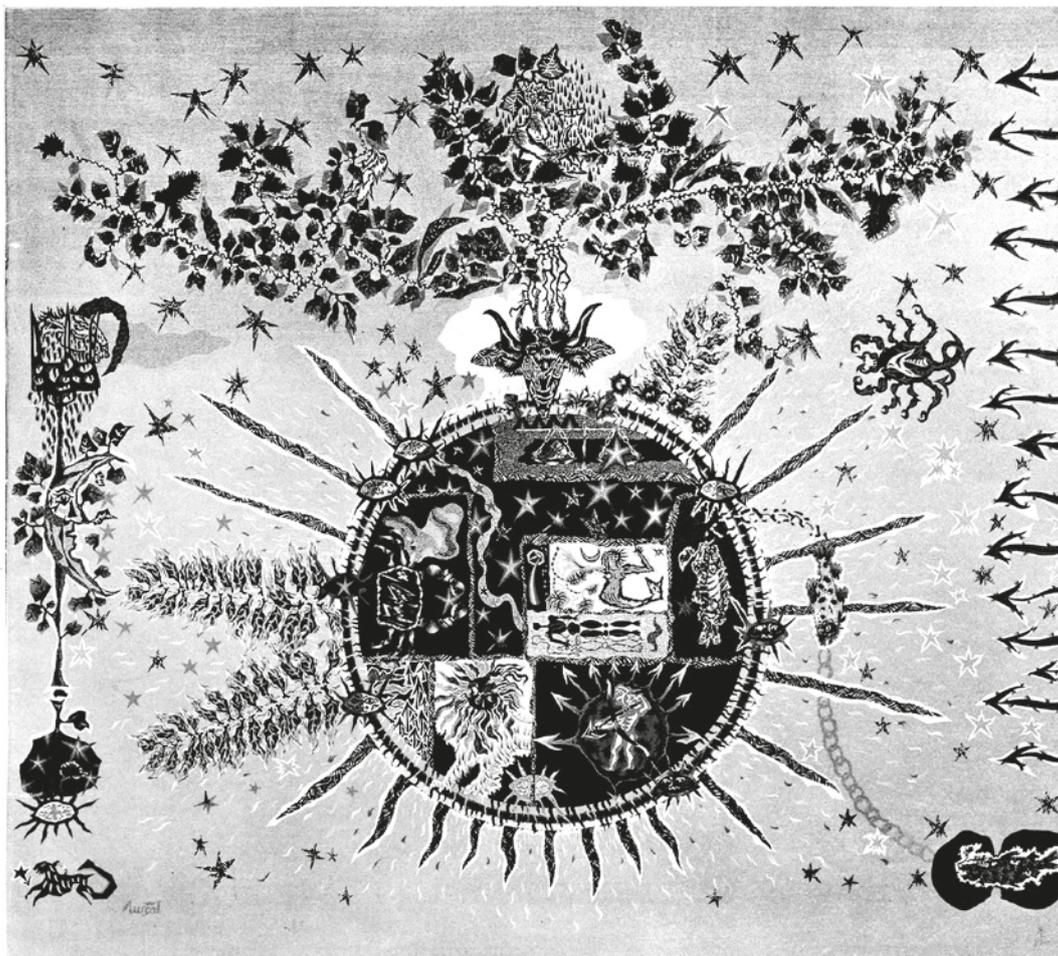
MOUSSE DE CHOCOLATE COM SMARTIES



FRUTA FRESCA LAMINADA



Hotel Tivoli



Restaurante “O Zodíaco”

LISBOA

Capa da ementa do Restaurante “O Zodíaco”, antecessor da Cervejaria Liberdade, figurando a tapeçaria que, até aos dias de hoje, permanece como elemento central do espaço.

Sob desenho do pintor francês Jean Lurçat, e tecida nas Manufaturas de Portalegre em 1961, é exemplar único.

Um elo com o passado, que nos honra no presente e talvez antecipe um futuro traçado nas constelações.

MENU DE ALMOÇO

Disponível de 2ª a 6ª feira, das 12:30 às 15:00, exceto feriados e dias festivos

EXECUTIVO 35

Entrada e principal
ou principal e sobremesa

Água e café ou chá

COMPLETO 43

Entrada, principal
e sobremesa

Água e café ou chá

ENTRADA

CREME DE MARISCO

Camarão, croutons



CAMARÃO

Alho, malagueta, coentros



OSTRAS

Seleção do dia, 3 unidades



PRINCIPAL

BACALHAU À BRÁS



ARROZ DE MARISCO

Amêijoas, camarão, mexilhão, lavagante



TEMPURA DE PEIXE

Arroz de coentros e limão



BIFE TÁRTARO À TIVOLI



BOCHECHA DE PORCO

Guisado de legumes, puré de batata



BIFE DA VAZIA DE NOVILHO À CERVEJARIA



SOBREMESA

TARTE DE MAÇÃ CASEIRA

Gelado de canela



LEITE CREME QUEIMADO



FARÓFIAS TRADICIONAIS



PUDIM FLAN



Privilegiamos ingredientes de origem local.

Todos os preços estão em € (Euro) e incluem IVA à taxa legal em vigor.

- Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
- Depois de servidos os produtos alimentares não poderão ser devolvidos.
- Será aplicada, sendo facultativa, uma gratificação de 7,5% por pessoa.
- Os símbolos de alergénios apresentados são indicativos da composição dos pratos. Caso tenha alguma restrição alimentar e/ou alergia, agradecemos que nos informe. Teremos o rigor em preparar a sua refeição de forma separada, com os cuidados necessários.



