

LOBBY  
BAR



B A R

BEBIDAS  
BEVERAGES

REFEIÇÕES LIGEIRAS  
LIGHT MEALS

SOBREMESAS  
DESSERTS



VEGETARIAN | VEGETARIANO



VEGAN



SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE



SEM LACTOSE | LACTOSE FREE



B A R

**Bem-vindo ao coração  
do nosso hotel.**

**Onde as ações, os sonhos  
e as conversas ganham vida.**

**Sinta o pulso da cidade  
em cada brinde, partilhando momentos  
intemporais feitos de história e futuro.**

**Welcome to the heart  
of our hotel.**

**Where actions, dreams,  
and conversations come to life.**

**Here you feel the city's pulse in every  
toast, sharing timeless moments  
made of history and future.**

**TIVOLI**  
AVENIDA LIBERDADE  
LISBOA HOTEL



**BEBIDAS  
BEVERAGES**

Descubra os cocktails clássicos com que brindamos ao futuro, desde o primeiro dia da nossa história.

Discover the classic cocktails we have been toasting to the future since the first day of our history.

## COCKTAILS

### COCKTAILS

€ 15,00

#### 1930's

##### Hanky Panky

Gin, Sweet Vermouth, Fernet-Branca

##### Negroni

Gin, Campari, Vermouth

#### 1940's

##### Southside

Gin, Mint, Lemon

##### Old Fashion

Bourbon, Bitters, Sugar

#### 1950's

##### Mudslide

Vodka, Kahlua, Bailey's

##### Mai Tai

Rum, Cointreau, Orgeat, Lemon

#### 1960's

##### Beatriz Costa

Canadian Club, Sweet Vermouth, Bitters

##### Moscow Mule

Vodka, Lemon, Ginger Beer

#### 1970's

##### Lemon Drop Martini

Vodka, Cointreau, Lemon

##### P.S. Martini

Vanilla Vodka, Passoã, Passion Fruit, Lemon

#### 1980's

##### French Martini

Vodka, Chambord, Pineapple

##### Expresso Martini

Vodka, Kahlua, Coffee

#### 1990's

##### Añejo Highball

Dark Rum, Cointreau, Bitters, Ginger Beer

##### Blackberry Bramble

Gin, Brandy, Blackberries, Lemon, Sugar

#### 2000's

##### Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberry, Lemon

##### Gin Basil Smash

Gin, Basil, Lemon, Sugar

## CHAMPAGNE DELIGHTS

€ 20,00

#### French 75

Gin, Lemon, Sugar

#### Champagne Cocktail

Brandy, Bitters, Sugar

#### Old Cuban

Rum, Bitters, Mint, Lime



B A R

## COCKTAILS DE ASSINATURA SIGNATURE COCKTAILS

€ 16,00

### Il Trivero

Grappa, Limoncello, Maraschino, Lemon

**Evocando o charme e frescura de Itália**

*Evoking the charm and freshness of Italy*

### Green Fairy Fizz

Gin, Champagne, Lemon Foam, Kiwi

**Experienciando a beleza natural da Bahia**

*Experiencing the natural beauty of the Bahia*

### Cherry 7

Cherry Licor, Rum, Lemon, Sugar

**Impulsionando Óbidos, uma das mais belas e históricas vilas de Portugal**

*Advocating Óbidos, one of the most beautiful and historic villages of Portugal*

### Port Avenue

Tawny Port, Rum, Sparkling wine, Angostura, Cinnamon, Lime

**Admirando o Vale do Douro, o mais deslumbrante panorama do Porto**

*Admiring the Douro Valley, the most wonderful scenery in Oporto*

### Skyline

Brandy, Honey, Dark Rum, Angostura

**Honrando Lisboa e o seu esplendor**

*Honoring Lisbon's splendour*

## MOCKTAIL'S

€ 10,00

### Summer in Lisbon

Lemon, Cranberry, Sugar, Mineral Water

### Fruit Symphony

Apple, Mango, Pineapple, Strawberry

### Virgin Mojito

Lime, Mint, Sugar, Sprite

### Cranberry Sour

Cranberry Juice, Mint Syrup, Lemon

## CHAMPAGNE

15cl

75cl

Perrier-Jouët Grand Brut € 20,00 € 130,00

Perrier-Jouët, Rosé € 22,00 € 140,00

Ruinart Brut € 23,00 € 150,00

## PREMIUMS

Dom Perignon € 350,00

Louis Roederer Cristal € 490,00



B A R

## VINHO ESPUMANTE SPARKLING WINE

15cl 75cl

Murganheira Reserva, Bruto, Távora-Varosa	€ 11,00	€ 50,00
Murganheira, Rosé Bruto, Távora-Varosa	€ 13,00	€ 55,00

## VINHO BRANCO WHITE WINE

Vinha dos Vinte by Lagoalva, Tejo	€ 6,50	€ 22,00
Planalto, Douro	€ 7,00	€ 29,00
Quinta do Carmo, Alentejo	€ 9,00	€ 37,00
Lagoalva Arinto & Chardonnay, Tejo	€ 11,00	€ 45,00
Freixo Sauvignon Blanc, Alentejo	€ 11,00	€ 45,00

**Quinta do Paral Reserva, Alentejo** € 18,00 € 80,00  
**Chardonnay, Sauvignon Blanc**

Fermentação e estágio em barricas  
de carvalho francês durante 6 meses.

*Fermentation and aging in French oak  
barrels for 6 months.*

**Quinta do Paral Vinhas Velhas, Alentejo** € 21,00 € 87,00  
**Antão Vaz, Perrum**

Fermentação e estágio em barricas  
de carvalho francês durante 9 meses.

*Fermentation and aging in French oak  
barrels for 9 months.*

## VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

Lima Mayer, Rosé, Alentejo	€ 9,00	€ 37,00
----------------------------	--------	---------

## VINHO VERDE "VERDE" WINE

Alvarinho Soalheiro, Vinho Verde	€ 9,00	€ 37,00
----------------------------------	--------	---------



B A R

**VINHO TINTO RED WINE**

15cl 75cl

Vinha dos Vinte by Lagoalva, Tejo	€ 6,50	€ 22,00
Quinta dos Carvalhais, Dão	€ 9,00	€ 37,00
Dona Maria, Alentejo	€ 9,00	€ 37,00
Duas Quintas, Douro	€ 12,00	€ 47,00
Quinta dos Abibes Reserva, Bairrada Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional	€ 14,00	€ 55,00

**Quinta do Paral Reserva, Alentejo** € 18,00 € 80,00

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan

Estágio durante 16 meses em barricas  
de carvalho francês e americano.

*Aging for 16 months in French and American oak barrels.*

**Quinta do Paral Vinhas Velhas, Alentejo** € 23,00 € 97,00

Aragonez, Tinta Grossa

Estágio durante 18 meses em barricas novas  
de carvalho francês e 2 anos em garrafa.

*Aging for 18 months in new French oak barrels  
and 2 years in bottle.*

**WHISKY****SCOTCH WHISKY**

5cl

JW Red Label, Cutty Sark, Famous Grouse, Ballantine's € 11,00

**OLD SCOTCH WHISKY**

5cl

JW Black Label, Chivas Regal 12,

Logan 12, Ballantine's 12, Cutty Sark 12 € 16,00

Chivas Regal 18 € 26,00

Buchanan's 12 € 23,00

Royal Salute 21 € 34,00

Chivas Regal 25 € 39,00

Johnnie Walker Blue Label € 39,00

**MALT**

5cl

Glenmorangie 10 € 18,00

Macallan 12, Balvenie 12, Cardhu 12, Glenlivet 12,

Glenfiddich 12, Glenlivet Fouders Reserve € 18,00

Glenlivet 15 € 21,00

Lagavulin 16 € 25,00

Glenlivet 18 € 29,00

Glenfiddich 21 € 39,00

**IRISH**

5cl

Bushmills, Jameson € 16,00

Jameson Reserva € 18,00

Bushmills Malt 16 € 37,00





B A R

<b>AMERICAN &amp; CANADIAN</b>		5cl
Jack Daniel's, Four Roses		€ 15,00
Canadian Club		€ 15,00
Michter's Bourbon		€ 25,00
Michter's Rye		€ 25,00

<b>JAPANESE</b>		5cl
Nikka		€ 27,00
Yamazaki 12		€ 49,00

<b>COGNAC &amp; ARMAGNAC</b>		1cl	2,5cl	5cl
Rémy Martin 1738 Accord Royal				€ 22,00
Martell V.S.O.P.				€ 22,00
Armagnac V.S.O.P.				€ 22,00
Rémy Martin XO				€ 22,00
Martell XO				€ 32,00
Rémy Martin Louis XIII	€ 80,00	€ 160,00	€ 320,00	

### **AGUARDENTE ENVELHECIDA** 5cl *AGED GRAPPA BRANDIES*

CRF Reserva, Antiqua		€ 16,00
Ferreirinha, Adega Velha		€ 21,00

### **AGUARDENTE DE FRUTOS** *EAU DE VIE* 5cl

Grappa Alexander Clássico		€ 15,00
Aguardente de Medronho		€ 15,00
Calvados		€ 15,00
Williamine		€ 17,00
Palácio da Brejoeira		€ 17,00

### **LICOROSOS FORTIFIED WINES** 6cl

<b>PORTO</b>	
Graham's Dry	€ 8,00
Dow's LBV	€ 11,00
Graham's 10 anos	€ 12,00
Graham's 20 anos	€ 20,00
Graham's 40 anos	€ 31,00

<b>MOSCATEL</b>	
MoscateL de Setúbal 5 anos	€ 9,00
MoscateL Alambre 20 anos	€ 18,00

<b>MADEIRA</b>	
Barbeito Sercial Dry	€ 9,00
Barbeito Verdelho Medium Dry	€ 9,00
Barbeito Boal Medium Sweet	€ 9,00
Barbeito Malvasia Sweet	€ 9,00

<b>JEREZ SHERRY</b>	
Tio Pepe	€ 11,00



B A R

**ESPIRITUOSOS SPIRITS**

5cl

**GIN**

Beefeater, Tanqueray	€ 12,00
Bombay Sapphire	€ 14,00
Bulldog	€ 16,00
Hendrick's	€ 16,00
Beefeater 24, Tanqueray Ten	€ 17,00
Star of Bombay	€ 17,00
Sharish	€ 17,00
Mare	€ 17,00
G'Vine	€ 23,00
The Botanist	€ 23,00
Monkey 47	€ 27,00

**VODKA**

5cl

Absolut, Smirnoff, Wyborowa	€ 12,00
Eristoff Black	€ 14,00
Grey Goose	€ 18,00
Cîroc	€ 18,00
Ketel One	€ 18,00
Absolut Elyx	€ 20,00
Belvedere	€ 20,00
Stolichnaya Elit	€ 20,00

**RUM**

Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 anos	€ 12,00
Havana Club Anejo Especial	€ 14,00
Havana Club Anejo 7 anos	€ 16,00
Bacardi Carta Oro	€ 16,00
Abuelo Anejo 12 anos	€ 18,00
Havana Club Seleccion de Maestros	€ 20,00
Zacapa 23	€ 20,00
Zacapa XO	€ 49,00

**TEQUILA**

Olmecca Silver	€ 12,00
Olmecca Reposado	€ 12,00
Altos Silver	€ 16,00
Patrón Silver	€ 16,00
Altos Reposado	€ 20,00
Patrón Reposado	€ 20,00
Altos Anejo	€ 22,00

**BRANDY**

Macieira	€ 10,00
----------	---------

**AMARGOS BITTERS**

Campari, Fernet Branca, Jägermeister	€ 11,00
--------------------------------------	---------

**VERMUTES VERMOUTHS**

Martini Rosso, Bianco, Dry	€ 10,00
----------------------------	---------

**ANISADOS ANISEED**

2cl

Pernod, Ricard	€ 11,00
----------------	---------

**OUTROS OTHERS**

Pisco	€ 18,00
Mezcal (Montelobos)	€ 27,00



B A R

## LICORES LICORS

6cl

### NACIONAIS DOMESTIC € 10,00

Amarguinha, Ginja, Licor Beirão

### IMPORTADOS IMPORTED € 11,00

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Drambuie, Chambord,  
Grand Marnier, Kahlua, Limoncello, Sambuca, Tia Maria,  
Southern Comfort

## CERVEJAS BEER

### PRESSÃO DRAUGHT

Super Bock 30cl € 7,00

Super Bock 40cl € 10,00

### CERVEJA NACIONAL GARRAFA

33cl

#### PORTUGUESE BOTTLED BEER

Super Bock, Super Bock Stout € 8,00

### CERVEJA ESTRANGEIRA IMPORTED BEER

25cl

Carlsberg, Heineken € 9,00

Corona € 10,00

### CERVEJA SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC BEER

33cl

Super Bock € 7,00

## ÁGUAS WATERS

### ÁGUA SEM GÁS STILL WATER

Vitalis 37,5cl € 4,00

### ÁGUA COM GÁS SPARKLING WATER

San Pellegrino 25cl € 6,00

Pedras 25cl € 4,00

Castello 25cl € 4,00

## REFRIGERANTES SOFT DRINKS

Coca Cola, Cola Zero, Sprite 33cl € 6,00

Água Tônica Tonic water, Ginger Ale 20cl € 6,00

Sumo de Laranja Natural Natural Orange Juice € 7,00

Ananás, Pêssego, Pêra, Manga, Maçã e Tomate € 6,00

Pineapple, Peach, Pear, Mango, Apple and Tomato Juice



B A R

## SELEÇÃO DE CHÁS *TEA SELECTION* \_\_\_\_\_ € 7,00

### **Royal Darjeeling**

O Rei dos chás da Índia. Um chá requintado para tomar durante o dia.  
*The King of Indian teas. An excellent tea to enjoy during the day.*

### **White Sky**

Delicado chá branco. Relaxante, ideal para disfrutar à noite.  
*Delicate white tea. Tranquilizing, it is ideal to drink at night.*

### **Emperor Sencha**

Chá verde Japonês perfeito para acompanhar uma refeição.  
Baixo em teína. *Invigorating and high in Vitamin C.*  
*Perfect to go with every meal.*

### **Jasmine Queen**

As flores de jasmim realçam a elegância cintilante deste  
delicado chá verde. Ideal após a refeição. *The Jasmin flowers*  
*enhance the dazzling elegance of this green tea. Ideal after a meal.*

### **Moroccan Mint Tea**

Chá verde misturado com menta do Sahara. Pode ser servido  
a qualquer hora do dia. *Moroccan mint tea, infused with green*  
*tea leaves. Can be served at any time of day.*

## INFUSÕES *INFUSIONS* \_\_\_\_\_ € 7,00

Camomila / Cidreira / Tília / Menta

*Camomile / Melissa / Linden Blossom / Mint*

## CAFÉ & CHOCOLATE *COFFEE & CHOCOLATE*

Café Espresso <i>Espresso Coffee</i> _____	€ 4,00
Café Descafeinado <i>Decaffeinated</i> _____	€ 4,00
Café Duplo <i>Double Espresso</i> _____	€ 7,00
Café com Leite <i>Coffee with Milk</i> _____	€ 6,00
Cappuccino _____	€ 6,00
Café Latte _____	€ 6,00
Café Americano _____	€ 5,00

**Chocolate quente 100% Bettina Corallo \_\_\_\_\_ € 6,50**

*Hot chocolate 100% Bettina Corallo*

Disponível de Dezembro a Abril *Available from December to April*

Os nossos cafés e chás possuem certificado de sustentabilidade.  
*Our coffee and tea are sustainability certified.*



REFEIÇÕES LIGEIRAS  
LIGHT MEALS



BAR

## SNACKS TO SHARE

- Ceviche de peixe branco, gengibre, lima** € 19,00  
*White fish Ceviche with ginger, lime*
- Bife Tártaro à Cervejaria** € 28,00  
*Cervejaria Style Beef Tartar*
- Tataki de salmão, pepino marinado, molho Teriyaki** € 18,00  
*Salmon Tataki, marinated cucumber, Teriyaki sauce*
- Camarão panado em panko, molho sweet chilli** € 19,50  
*Crispy prawn tempura with sweet chilli sauce*
- Foie Gras, camarão panado em panko e manga com tostas de brioche** € 25,00  
*Foie Gras, prawn tempura, mango, brioche bread toast*
- Tábua de queijos Portugueses (Ilha, Cabra Curado e Ovelha Amanteigado)** € 22,00  
*Cheese table (Ilha de São Jorge Cheese, Chèvre and Sheep Buttery Cheese)*

## SANDWICHES & BURGUERS

- Tosta Mista, queijo e fiambre, em pão saloio** € 15,00  
*Toasted ham and cheese sandwich in country bread*
- Bagel: salmão fumado, queijo creme, tomate seco** € 18,00  
*Bagel: smoked salmon, cream cheese, dried tomato*
- Tosta de queijo Mozzarella, tomate, Pesto de manjeriço, em pão saloio** € 15,50  
*Toasted Mozzarella, tomato, basil Pesto in a country bread*
- Club Sanduiche Vegetariana, Tofu, queijo vegan, pêra abacate, alface, pepino, tomate em pão integral** € 20,00   
*Vegetarian Club Sandwich, Tofu, vegan cheese, avocado, lettuce, cucumber, tomato, in whole wheat bread*
- Club Sanduiche com frango, bacon, ovo, fiambre, alface, queijo, tomate e maionese** € 22,00  
*Club Sandwich with chicken, bacon, egg, ham, lettuce, cheese, tomato and mayonnaise*
- Cheeseburger, alface, tomate, queijo Cheddar, cebola roxa frita** € 22,00  
*Cheeseburger, lettuce, tomato, Cheddar cheese, fried red onion*
- Hambúrger de novilho Tivoli, tomate, agrião, queijo de ovelha amanteigado, presunto** € 24,00  
*Tivoli loin beef burger, tomato, watercress, sheep buttery cheese, cured ham,*
- Hambúrguer de grão de bico em pão de cebola** € 20,00  
*Chickpea Burger on an onion bread, in an onion bread*



B A R

**Prego do lombo em bolo do caco** € 23,00  
**com manteiga de alho e salsa**

*Loin steak in Madeira style bread with garlic and parsley butter*

## SALADAS SALADS

**Salada Tivoli** € 18,50

**Variedade de alfaces, tomate seco, espargos verdes,  
abacate, ananás assado, vinagrete de frutos secos**

*Tivoli Salad, mix of lettuces, dried tomato, green asparagus,  
avocado, roasted pineapple, dried fruit vinaigrette*

**Salada Caesar Tradicional** € 18,00

**(Alface romana, croutons, aros de cebola frita,  
lascas de queijo Parmesão e molho Caesar)**

*Traditional Caesar Salad*

*(Roamine Lettuce, croutons, fried onions rings,*

*Parmesan cheese, Caesar sauce)*

**Salada de quinoa e legumes da estação,** € 19,00  
**vinagrete de mostarda**

*Quinoa salad and seasonal vegetables mustard vinaigrette*

**Para adicionar Add ons to your Caesar Salad:**

**Abacate ou peito de frango marinado** € 4,00

*Avocado or Marinated chicken breast*

**Camarão salteado ou Salmão fumado** € 5,00

*Sautéed prawns or Smoked salmon*

## AS NOSSAS SUGESTÕES OUR SUGGESTIONS

**Creme de Marisco da Nossa Costa** € 12,50

*Seafood Soup from Our Coast*

**Quinoa, Abóbora Assada,** € 18,00

**Espargos Verdes e Tomate Confit**

*Quinoa, roasted Pumpkin,*

*Green Asparagus and Tomato Confit*

**Risotto Cremoso de Marisco** € 34,00

*Creamy Shellfish Risotto*

**Bife do Lombo à Cervejaria** € 31,50

*Cervejaria Style Loin Steak*

**Peixe do dia com legumes da época** (Preço sob consulta)

*Fish of the day with seasonal vegetables* (Price on request)






SOBREMESAS  
DESSERTS





B A R

## SOBREMESAS *DESSERTS*

- Fruta da época laminada** \_\_\_\_\_    € 12,00  
*Thinly sliced fresh fruit*
- Variedade de gelados** \_\_\_\_\_ € 10,00  
*Selection of ice creams*
- Crème Brûlée de baunilha de Bourbon** \_\_\_\_\_ € 10,00  
**com crocante de framboesa liofilizada**  
*Bourbon vanilla crème brûlée, raspberry crisp*
- Mousse de chocolate 70%** \_\_\_\_\_ € 11,00  
*70% chocolate mousse*

**Tarte de Maçã com Gelado de Canela** \_\_\_\_\_ € 10,00  
*Apple Pie with Cinnamon Ice Cream*

**Café Gourmand** \_\_\_\_\_ € 11,50  
**Café expresso acompanhado  
por uma seleção de 3 Petit Fours**  
*Espresso coffee served with  
a selection of 3 Petit Fours*

Os nossos produtos são de origem local e possuem certificado de sustentabilidade. IVA incluído 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. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe-nos.

*Our products are locally sourced and sustainability certified.  
Vat included. No dishes or beverages can be charged, including the couvert,  
if it was not requested by the customer. Should you have any dietary restrictions,  
please inform us. his restaurant has a guest satisfaction book available.*



LOBBY  
BAR